

TARIFS HT

PROFESSIONNELS

2024

DÉCOUVREZ
NOS FORMULES
ÉVÉNEMENTIELLES

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL



SOMMAIRE

FORMULES	03
COCKTAILS	04
BUFFETS	05

Formules

tarifs/personne

Sandwichs variés

5,00 € H.T

Salades composées

4,90 € H.T

Salade Comtoise
Salade Niçoise
Salade de pâtes

Assiette fraîcheur

Assortiment de crudités (2 variétés)
Assortiments de viande ou poisson froid
Comté
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Menu viande

13,00 € H.T

Menu poisson

15,00 € H.T

Boissons - la bouteille

Eau minérale (plate ou gazeuse)	50 cl	1,70 € H.T	1 L	2,20 € H.T
Eau gazeuse Perrier	50 cl	2,70 € H.T		
Jus de fruits	50 cl	2,70 € H.T	1 L	4,60 € H.T
Coca-Cola	50 cl	2,70 € H.T	1 L	4,30 € H.T
Vins rouge ou blanc - Réserve	75 cl	5,50 € H.T		

Plateau du jour - froid

2 choix de salades (exs : piémontaise, taboulé...)
Terrine de légumes au coulis de tomate basilic
Viande ou poisson froid
Comté / Morbier
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau viande

18,20 € H.T

Plateau poisson

20,50 € H.T

Plateau prestige - froid

26,80 € H.T

Foie gras et sa compote de dattes au Macvin
Émincé de pintade fermière sur son tartare de légumes méditerranéens
3 variétés de fromages
Entremet chocolat, macaron
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau du jour - chaud

20,50 € H.T

2 choix de salades (exs : piémontaise, taboulé...)
Terrine de légumes au coulis de tomate basilic
Plat chaud du jour et son accompagnement
Comté / Morbier
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau prestige - chaud

28,90 € H.T

Foie gras et sa compote de dattes au Macvin
Plat chaud viande ou poisson et son accompagnement
3 variétés de fromages
Entremet chocolat, macaron
Pain
Kit couverts et verre jetable

Cocktails

à partir de 20 personnes

tarifs/personne

Machon du Haut - Doubs

12,30 € H.T

Pain surprise - Charcuterie mise en boîte

Mini croûte cocktail

Morteau sèche

Lèches de jambon cuit fumé sans os

Comté

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron /
tasse chocolat / cannelet / pomme d'api / financier

L'Apéritif

13,50 € H.T

Pain surprise - Charcuterie mise en boîte

Canapés assortis

Rosette / bresi / jambon asperge / terrine de légumes /
rillettes de saumon / mousse de foie de canard

Mini croûte châtelaine

Mignardises salées chaudes

Tarte au fromage / quiche lorraine / tourte lorraine /pommes duchesse tomate /
pruneaux au lard / mini pizza
croque-monsieur / mini bruchetta

Gougère au Comté du Fort Saint-Antoine

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron
tasse chocolat / cannelet / pomme d'api / financier

Le Dînatoire

30,40 € H.T

Pain surprise - Charcuterie mise en boîte

Canapés assortis

Rosette / bresi / jambon asperge / terrine de légumes /
rillettes de saumon /mousse de foie de canard

Canapés prestige

Foie gras de canard / saumon fumé / magret de canard...

Carrés sandwichs

Saumon fromage frais aux herbes / volaille curry /chèvre tomate confite

Mini brochettes froides

Suprême de pamplemousse au magret de canard fumé /
billes de mozzarella et tomate basilic / Rondo de Raison et chèvre fermier

Cassolettes

Gambas tomates confites / cocktail de crevettes au curry

Cuillères gourmandes

Tartare de saumon à l'aneth

Tubes à essai

Petit pois menthe / gaspacho de tomate / gaspacho de melon

Mini burgers maison

Burgers comtois / cheeseburgers

Brochettes de volaille marinées chaudes

Mignardises salées chaudes

Tarte au fromage / quiche lorraine, pruneaux au lard / mini pizza / mini bruchetta
pommes duchesse tomate / tourte lorraine /croque-monsieur

Gougères au Comté du Fort Saint-Antoine

Assortiment de fromages en lèche

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron / tasse chocolat /
cannelet / pomme d'api / financier

Mini macarons

Framboise, / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache

Verrines sucrées

Émotion Étonnée / tiramisu / mousse chocolat macaron

Buffets

Buffets à partir de 20 personnes

tarifs/personne

Petit Déjeuner

7,50 € H.T

Boisson chaude (café, thé, chocolat)
Jus de fruits
2 Mini viennoiseries
Vaisselle jetable

Le Campagnard

18,90 € H.T

Variétés de crudités

Tartare de légumes méditerranéens /
salade coleslaw / salade piémontaise / taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé

Viandes froides

Rôti de dinde braisé et rosbif froid à l'huile de romarin

Fromages

Comté, Morbier

Desserts

Mousse au chocolat / tartes aux fruits

Pain

Le Prestige

27,90 € H.T

Variété de crudités

Salade au crabe / salade coleslaw, /
tartare de tomates / salade piémontaise / taboulé

Charcuteries

Terrine de canard
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé,
méli-mélo de pastèque

Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de poisson / rillettes de saumon /saumon fumé /
terrine de légumes au coulis de basilic

Viandes froides

Gigot d'agneau et rosbif froid à l'huile de romarin

Fromages

Comté, Morbier, Petit Adrien

Desserts

Mousse au chocolat / île flottante / tarte aux fruits,
assortiment d'entremets

Pain

Un service clé en main

-Lieux atypiques et personnalisés

-Buffets thématiques

-Formules boissons variées

-Équipe de service complète à votre disposition

FORFAIT LIVRAISON

11,30 € H.T pour Pontarlier et ses environs

16,90 € H.T pour une livraison supérieure à 15 kms

Tarifs au 01/07/2024, prix hors taxes, TVA variable suivant les produits

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet



OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi
07H30 à 12H30 / 14H30 à 19H00

Samedi
07H30 à 19H00

Dimanche
09H00 à 12H00



85 rue de la République
25300 PONTARLIER
Tél. : 03 81 46 70 70

contact@bonnet-traiteur.com
www.bonnet-traiteur.com

Pour votre santé,
mangez au moins cinq fruits
et légumes par jour