

---

# TARIFS HT

PROFESSIONNELS

2 0 2 3

---

DÉCOUVREZ  
NOS FORMULES  
ÉVÉNEMENTIELLES

---

**BONNET TRAITEUR**

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

---

---

# S O M M A I R E

---

FORMULES	03
COCKTAILS	04
BUFFETS	05

---

## Formules

### Sandwichs variés

*tarifs/personne*

4,70 € H.T

### Salades composées

Salade Comtoise  
 Salade Niçoise  
 Salade de pâtes

4,60 € H.T

### 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

12,30 € H.T

### Menu poisson

14,30 € H.T

### Boissons - la bouteille

Eau minérale (plate ou gazeuse)	50 cl	1,50 € H.T	1 L	2,10 € H.T
Eau gazeuse Perrier	50 cl	2,60 € H.T		
Jus de fruits	50 cl	2,60 € H.T	1 L	4,40 € H.T
Coca-Cola	50 cl	2,60 € H.T	1 L	4,20 € H.T
Vins rouge ou blanc - Réserve	75 cl	5,20 € 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 et verre jetable

### Plateau viande

17,30 € H.T

### Plateau poisson

19,50 € H.T

### Plateau prestige - froid

25,50 € 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

19,50 € 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 et verre jetable

### Plateau prestige - chaud

27,50 € 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

11,70 € 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

12,90 € 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

29,50 € 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

**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

7,10 € H.T

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

### Le Campagnard

18,00 € H.T

#### Variétés de crudités

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

#### Charcuteries

Terrine de lapin  
Le jambon 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

26,50 € H.T

#### Variété de crudités

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

#### Charcuteries

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

#### Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de poisson / rillettes de saumon /saumon fumé /  
terrines 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

10,70 € H.T pour Pontarlier et ses environs

16,10 € H.T pour une livraison supérieure à 15 kms

Tarifs au 01/07/2023, 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  
Fax : 03 81 39 50 07

[contact@bonnet-traiteur.com](mailto:contact@bonnet-traiteur.com)  
[www.bonnet-traiteur.com](http://www.bonnet-traiteur.com)

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