
Saveurs

GASTRONOMIQUES

2023 - 2024

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

Événements SUR MESURE

Menus

à partir de 08 personnes

tarif/personne

Plaisir

sans dessert 21,00 €
avec dessert 24,50 €

Finger aux deux saumons, gelée citron vert,
crème fouettée à l'aneth

Poitrine de volaille fermière cuit à juste température, sauce aux gris de sapin
Flan de courgette à l'estragon

Mousse Trois Chocolats

Biscuit dacquoise noisette, praliné feuilleté, mousse lactée 38,2%, mousse chocolat blanc satin,
mousse chocolat extra bitter guayaquil 64%

Émotion

sans dessert 25,00 €
avec dessert 29,00 €

Croûte aux morilles et gris servie dans sa brioche

Filet de pintade contisé aux figues sauce légère au foie gras
Gratin comtois servi dans sa boîte

La Fraise

Ganache montée au citron et yuzu, marmelade de citron et marjolaine,
sablé noisette et citron

Saveurs

sans dessert 28,00 €
avec dessert 32,00 €

Foie gras de canard maison compotée de datte au Macvin

Pavé de veau du limousin cuit à juste température petit jus corsé à la truffe
Mousseline de cèleri aux éclats de truffes

Plénitude

Macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat amère,
ganache au chocolat, caramel croquant, glaçage chocolat noir

Innovation CONVIVALITÉ

Buffets

à partir de 20 personnes

tarif/personne

Convivial

18,90 €

Assortiment de crudités
Salade coleslaw, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries
Terrine de lapin,
le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides
Rôti de dinde braisé et rosbif froid au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, salade verte
Desserts : Mousse au chocolat, tarte aux fruits
Pain

Tentation

22,90 €

Assortiment de crudités
Salade oasis, salade coleslaw, tartare de légumes,
salade piémontaise, taboulé

Charcuteries
Terrine de canard,
le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Assortiment de hors-d'oeuvre
Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,
terrinerie de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides
Rosbif et gigot d'agneau au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte
Desserts : mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits
Pain

Créations APÉRITIVES

À DÉGUSTER FRAIS

Mini bouchées

Pain surprise

- Charcuterie : bresi / bacon / rosette
- Fromage : Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes
- Poisson fumé : truite / saumon / fera

90 pièces

la pièce

42,00 €
42,00 €
50,90 €

Assortiment de charcuteries

Jambon à l'os / mini-croûte / saucisson cuit à l'ail / bacon / rosette

3,30 €

Assortiment de fromages

et sa gelée de cerise au piment d'Espelette

Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine

2,30 €

Canapé assorti

Rosette / bresi / jambon asperge...

à partir de 20 pièces

1,40 €

Canapé Prestige

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

à partir de 20 pièces

2,40 €

Mini pâté croûte Cocktail Tradition

0,95 €

Mini pâté croûte Châtelaine

1,10 €

Carré sandwich

Saumon et fromage frais aux herbes / volaille curry / moelleux de chèvre

à partir de 20 pièces

1,10 €

Bun's

Volaille estragon / saumon fumé citron aneth / crevette curry

1,80 €

Mini brochette

Ananas au magret fumé / bille de mozzarella et tomate basilic / rondo de raisin et chèvre fermier

à partir de 20 pièces

1,40 €

Mini contenants

Cuillères gourmandes

Tartare de saumon à l'aneth

Plateau 12 pièces 34,80 €

Cassolettes

Gambas à l'ail et tomates confites / crevettes au curry / écrevisses marinées

Plateau 12 pièces 34,80 €

Plaisirs À PARTAGER

À DÉGUSTER CHAUD

Mini bouchées

Assortiment mini pâtisseries salées

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

Plateau 24 pièces

la pièce

19,20 €

Plateau 48 pièces

38,40 €

Gougère

0,50 €

Mini brochettes de volaille marinées

4 brochettes indiennes /
4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises

12 pièces

19,80 €

Mini burgers maison

Cheese burger / burger Comtois

Plateau 24 pièces

33,60 €

Feuilletés d'escargots au Pontarlier anis

Plateau 20 pièces

22,00 €

les infos DU CHEF

Utiliser de préférence un four traditionnel et penser à faire chauffer les assiettes qui vont être garnies afin de limiter le refroidissement lors du service.

● Coquilles Saint-Jacques : cuire 20 minutes à 180°

● Poissons : selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four

● Cocottes : 5 minutes au micro-ondes couvercle fermé 40 minutes au four traditionnel couvercle fermé 110°

● Feuilletés apéritif : tiédifier au four 10 minutes à 160°

● Mini-bouchées : tiédifier au four 15 minutes à 160°

● Escargots : cuire 10 minutes à 200°

● Sauces à consommer chaudes : réchauffer au bain-marie en remuant régulièrement la sauce. Laisser au chaud à feu doux jusqu'au moment de servir

● Viandes : selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four

● Légumes et garnitures : chauffer au four à 90° en protégeant le plat par un film étirable juste posé dessus

Saveurs EN ENTRÉES

À DÉGUSTER FRAIS

Charcuteries

Terrines (canard, lapin, foie de volaille...)
Plateau de charcuterie (minimum 6 personnes)

Légumes

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic
Gaspacho de tomates Green Zebra et sa chantilly au chorizo
Plateau de crudités (minimum 6 personnes)

Déclinaisons de foie gras

Finger de foie gras, magret de canard fumé
et compote de dattes au macvin
Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin
Foie gras de canard frais maison
et sa compote de dattes au Macvin
Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne

Poissons & Crustacés

1/2 queue de langouste
1/2 queue de langouste sur plat
Tartare de saumon sur son blinis
Coquille de saumon
Tranche de saumon façon Bellevue
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »
Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge »
Tartare de Saint-Jacques à la mangue
Tiramisu d'asperges vertes aux deux saumons,
coulis de tomate basilic
Bavarois de langouste aux légumes croquants
Finger aux deux saumons, gelée de citron vert et chantilly à l'aneth

Terrines de poisson (sur plat)

Filet de truite au Vin Jaune
Saumon au lard
Lotte et saumon
Rillettes de saumon au citron vert
Rillettes de féra aux herbes fraîches

prix au kg
7,10 €/pers

la pièce
3,80 €
6,20 €
5,00 €/pers

la pièce
9,20 €

7,20 €
14,90 €

8,90 €

la pièce
31,40 €
33,70 €

8,30 €
8,90 €

8,00 €
7,90 €

7,50 €
7,60 €

6,80 €

10,00 €
7,50 €

la pièce
7,10 €
5,70 €

7,50 €
6,40 €

6,40 €

Originalité RAFFINEMENT

À DÉGUSTER CHAUD

Les Incontournables

Coquille Saint-Jacques traditionnelle
Escargots au beurre
Croûte aux petits gris de nos montagnes
Petite brioche aux morilles et petits gris
Bouchée à la reine
Tatin Granny Smith et foie gras poêlé, jus de canard réduit

la pièce
11,00 €
13,50 €/la douzaine
9,20 €
14,90 €
6,50 €
9,60 €

Délices en croûte

Saucisse briochée
Feuilleté au jambon
Tourte Lorraine
Tarte Dieppoise
Clafoutis de tomates cerises
Jambon en croûte au Madère
Jambon en croûte aux morilles

le kg
19,20 €
26,20 €
20,10 €
23,50 €
22,60 €
la pièce 10,70 €
la pièce 15,00 €

Poissons

Noix de Saint-Jacques snackées,
sauce coquillage à l'aneth

Pavé de cabillaud poêlé,
émulsion de Champagne et légumes nouveaux

Pavé de lotte rôti sauce safranée
Filet de truite du Jura, sauce Savagnin
Saumon « Écosse Label Rouge », sauce à l'oseille
Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses
relevé au Vin Jaune

la pièce
16,70 €

10,70 €

16,10 €
10,40 €

12,90 €
15,00 €

Cocottes - dont consigne 2,00 €

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes
Minestrone de Saint-Jacques au safran
Risotto aux asperges vertes et morilles

la pièce
17,60 €
16,40 €
16,20 €

Tradition DES PLATS

Porc

Pavé de longe de porc fermier cuit à juste température,
petit jus corsé à la sauge

la pièce
9,10 €

Tournedos filet mignon de porc,
sauce aux gris de sapin

13,10 €

Filet mignon de porc au lard paysan

9,70 €

Veau Gastounet

Filet mignon de veau, sauce légère au foie gras
Noix de veau à la crème de cèpes

la pièce
16,60 €
13,00 €

Pavé de veau de lait cuit à basse température,
petit jus corsé au romarin

12,90 €

Agneau Poitou-Charentes

Gigot d'agneau cuit 7 heures
Noisette d'agneau rôtie aux herbes, petit jus au romarin
Gigot d'agneau à la provençale

la pièce
11,90 €
13,10 €
10,20 €

Bœuf Limousin

Langue de boeuf sauce escargot
Tournedos de boeuf du Limousin, petit jus corsé à la truffe

la pièce
9,80 €
17,00 €

Volailles

Tournedos de filet de volaille fermière,
sauce légère au Vin Jaune

la pièce
11,80 €

Suprême de pintade aux petits gris
Suprême de pintadeau aux morilles

13,40 €
14,90 €

Gibiers (nous consulter)

Variations GOURMANDES

Accompagnements

Cassolette de pommes de terre fondantes
Pommes Darphins
Tian de légumes
Flan de courgettes
Gratin comtois servi dans sa boîte
Purée de céleri
Écrasé de pommes de terre aux cèpes
Pommes dauphines
Flan de cèpes aux éclats de noisettes torréfiées

dont consigne 0,50 €

la pièce
3,90 €
3,20 €
4,50 €
3,10 €
3,50 €
3,10 €
3,50 €
1,90 €
4,90 €

Plats de viande

Fondue chinoise au boeuf avec bouillon
Fondue chinoise au boeuf sans bouillon
Fondue chinoise à la dinde avec bouillon
Fondue chinoise à la dinde sans bouillon
Fondue bourguignonne
Fondue vigneronne
Fondue paysanne

par personne

200 gr 10,40 €
200 gr 8,30 €
200 gr 6,70 €
200 gr 4,60 €
200 gr 7,70 €
200 gr 7,70 €
200 gr 4,90 €

Raclette
Pierrade assortie
(boeuf, dinde, veau, lard)

4,00 €
200 gr 7,70 €

Plats conviviaux

Couscous
Paëlla
Potée alsacienne « Baeckeofe »
Cassoulet Toulousain
Choucroute
Potée Franc-comtoise
Lasagnes maison
Moussaka
Tartiflette jambon salade
Parmentier de boeuf

par personne

9,50 €
10,40 €
9,20 €
9,20 €
8,60 €
8,60 €
7,80 €
8,20 €
7,80 €
7,80 €

Délices SUCRÉS

Entremets

Le Citron

Ganache montée au citron et yuzu,
marmelade de citron et marjolaine, sablé noisette et citron

la part

4,80 €

Craquant Chocolat Framboise

Biscuit Joconde, craquant chocolat
et mousse chocolat framboise

4,30 €

Fraisier, Framboisier (suivant la saison)

4,80 €

La Fraise (suivant la saison)

Crème légère au basilic, insert gelée
et compotée de fraise, pâte sablée breton

4,80 €

Ispahan

Macaron à la rose, crème aux pétales de roses,
litchis, framboises fraîches

5,90 €

Mousse Trois Chocolats

Biscuit dacquoise noisettes, praliné feuilleté,
mousse lactée 38,2%, mousse chocolat blanc satin,
mousse chocolat extra bitter guayaquil 64%

4,40 €

Opéra

Crème au beurre café, ganache, biscuit Joconde

4,30 €

Plaisir Sucré

Dacquoise noisette, praliné feuilleté,
ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

4,80 €

Plénitude

Macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel,
mousse chocolat amère, ganache au chocolat,
caramel croquant, glaçage chocolat noir

4,80 €

Plaisirs À S'OFFRIR

Classiques

Tartes Maison

Pommes / poires / framboises / citron / Tatin

le kg

sur demande

Mousse au chocolat

23,70 €

Crème anglaise

21,60 €

la pièce

Crème brûlée

dont consigne 0,50 €

4,50 €

Crème caramel

3,20 €

Brochettes de fruits

à partir de 20 pcs

1,20 €

Tiramisu classique

3,80 €

Mini pâtisseries sucrées

Plateau 24 pcs

31,20 €

Mini crèmes brûlées

Vanille / pistache

Boîte 6 pcs

8,20 €

Mini macarons

Chocolat passion / rose litchis /
pistache griottines / violette cassis / caramel au beurre salé /
citron basilic / cacahuète

Boîte 5 pcs

6,50 €

Boîte 12 pcs

15,60 €

Mini choux

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

Plateau 24 pcs

31,20 €

Fromages

Comté

le kg

24,70 €

Morbier

19,50 €

Saint-Point

19,20 €

Mont d'Or (grand modèle)

la pièce

16,60 €

Épicerie

Notre sélection de jus de fruits Alain Millat

Produits Bordier (beurre, yaourts, caramels), morilles, petits gris du pays,
foie gras, caviar, truffes...

sur demande

OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi

07H30 à 12H30 / 14H30 à 19H00

Samedi

07H30 à 19H00

Dimanche

09H00 à 12H00

Les prix en euro s'entendent TTC, TVA à 5,5% comprise, marchandise enlevée au magasin. TVA à 20% incluse sur toutes les boissons alcoolisées. Les produits ne sont ni repris, ni échangés. Les plats et terrines sont consignés. Nos produits sont de Fabrication Maison. Variations de prix possibles suivant le cours du marché. Produits dans la limite des stocks disponibles.

Délai de traitement de vos commandes : 1 semaine

Minimum de commande : 8 personnes

Face à la hausse du prix des emballages, des matières premières et des énergies, nous ne pouvons garantir les prix de la carte au moment de la prise de commande. Merci pour votre compréhension !

85 rue de la République

25300 PONTARLIER

Tél. : 03 81 46 70 70

Fax : 03 81 39 50 07

contact@bonnet-traiteur.com

www.bonnet-traiteur.com



Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet



Création graphique
NUMERO 20 - www.numero20.fr

Ne pas jeter sur la voie publique
Pour votre santé,
mangez au moins cinq fruits
et légumes par jour.