

Nouvelle
COLLECTION

Saveurs
Gourmandes
2024-2025

À PARTAGER, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

24
-
25

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

Événements SUR MESURE

Menus

à partir de 08 personnes

tarif/personne

Plaisir

sans dessert 23,00 €
avec dessert 26,00 €

Finger de crabe et homard, zeste de citron vert,
gelée de betterave
Feuilleté de sésame pavot

Poitrine de volaille fermière farcie aux cèpes,
sauce légère aux cèpes
Écrasé de pommes de terre

Opéra sur crème anglaise

Crème au beurre café, ganache, biscuit joconde

Émotion

sans dessert 27,00 €
avec dessert 31,00 €

Noix de Saint-Jacques de pêche française,
petit jus de coquillages relevé au Château-Chalon

Mosaïque de filet mignon de porc au zeste d'agrumes et herbes fraîches,
petit jus corsé à la sauge
Gratin comtois servi dans sa boîte

Plaisir Sucré

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

Saveurs

sans dessert 31,00 €
avec dessert 35,00 €

Foie gras de canard maison compotée de datte au Macvin

Tournedos de bœuf sauce aux morilles
Mille-feuille de pommes de terre au romarin

Le Citron

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

02

Innovation CONVIVALITÉ

Buffets

à partir de 20 personnes

tarif/personne

Convivial

19,90 €

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

24,10 €

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,
terrines 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

	la pièce
Pain surprise 90 pièces	
• Charcuterie : bresi / bacon / rosette	42,90 €
• Fromage : Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes	42,90 €
• Poisson fumé : truite / saumon / fera	52,00 €
Assortiment de charcuteries	3,50 €
Jambon à l'os / mini-croûte / saucisson cuit à l'ail / bacon / rosette	
Assortiment de fromages et gelée de cerise au piment d'Espelette	2,40 €
Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine	
Canapé assorti à partir de 20 pièces	1,45 €
Rosette / bresi / jambon asperge...	
Canapé Prestige à partir de 20 pièces	2,45 €
Foie gras de canard / saumon fumé / crabe homard...	
Mini pâté croûte Cocktail Tradition	1,00 €
Mini pâté croûte Châtelaine	1,15 €
Carré sandwich à partir de 20 pièces	1,15 €
Saumon et fromage frais aux herbes / volaille curry / moelleux de chèvre	
Bun's	1,85 €
Volaille estragon / saumon fumé citron aneth / crevette curry	
Mini brochette froide à partir de 20 pièces	1,45 €
Ananas au magret fumé / bille de mozzarella et tomate basilic / rondo de raisin et chèvre fermier	

Mini contenants

Cuillères gourmandes Plateau 12 pièces	35,40 €
Tartare de saumon à l'aneth	
Cassolettes Plateau 12 pièces	35,40 €
Gambas à l'ail et tomates confites / crevettes au curry / écrevisses marinées	

04

Plaisirs À PARTAGER

À DÉGUSTER CHAUD

Mini bouchées

	la pièce
Assortiment mini pâtisseries salées	
Tarte au fromage / tourte lorraine / pruneaux au lard / croque-monsieur / mini pizza	Plateau 24 pièces 20,40 €
mini bruschetta / quiche lorraine / pomme duchesse tomate	Plateau 48 pièces 40,80 €
Gougère	0,55 €
Mini brochettes de volaille marinées	12 pièces 20,40 €
4 brochettes indiennes / 4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises	
Mini burgers classique	Plateau 24 pièces 34,80 €
Cheese burger / burger Comtois	
Mini burgers de la mer	Plateau 24 pièces 45,60 €
Homard, pesto, tomate, mozzarella	
Feuilletés d'escargots au Pontarlier anis	Plateau 20 pièces 23,00 €

les Infos DU CHEF

Utiliser de préférence un four traditionnel et penser à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement lors du service.

- Feuilletés apéritif : tiédir au four 10 minutes à 160°
- Mini-bouchées : tiédir 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
- 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
- Viandes : 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°
- 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)

prix au kg
7,50 €/pers

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)

la pièce
4,00 €
6,50 €
5,30 €/pers

Déclinaisons de foie gras

Finger de foie gras, magret de canard fumé
et compote de dattes au macvin

la pièce
9,60 €

Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin

Foie gras de canard frais maison

et sa compote de dattes au Macvin

7,60 €
14,90 €

Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne

9,30 €

Poissons & Crustacés

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 de crabe et homard, zeste de citron vert, gelée de betterave,

feuilleté sésame pavot

la pièce
8,70 €
9,30 €
8,40 €
8,30 €
8,90 €
8,00 €
7,10 €
10,50 €
8,10 €

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

la pièce
7,40 €
5,90 €
7,90 €
6,70 €
6,70 €

Originalité RAFFINEMENT

À DÉGUSTER CHAUD

les Incontournables

Coquille Saint-Jacques traditionnelle

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
11,60 €
9,70 €
14,90 €
7,20 €
10,10 €

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
20,20 €
27,50 €
21,10 €
24,70 €
23,70 €
la pièce 11,20 €
la pièce 15,80 €

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
16,90 €

11,20 €

16,90 €

10,90 €

13,60 €

15,80 €

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

18,50 €

17,20 €

17,00 €

06

Tradition DES PLATS

Porc

Mosaïque de filet de porc aux zestes d'agrumes et herbes fraîches,
petit jus corsé à la sauge

la pièce

9,70 €

Tournedos filet mignon de porc,
sauce aux gris de sapin

13,80 €

Filet mignon de porc au lard paysan

10,20 €

Veau

Filet mignon de veau, sauce légère au foie gras

la pièce

17,50 €

Noix de veau à la crème de cèpes

13,70 €

Pavé de veau de lait cuit à basse température,

13,60 €

petit jus corsé au romarin

Agneau

Gigot d'agneau cuit 7 heures

la pièce

12,50 €

Noisette d'agneau rôtie aux herbes, petit jus au romarin

13,80 €

Gigot d'agneau à la provençale

12,00 €

Bœuf

Langue de boeuf sauce escargot

la pièce

10,30 €

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

17,90 €

Volailles

Poitrine de volaille fermière cuit à juste température,
sauce légère au Vin Jaune

la pièce

12,40 €

Suprême de pintade aux petits gris

14,10 €

Suprême de pintadeau aux morilles

15,70 €

Gibiers (nous consulter)

En saison

08

Variations GOURMANDES

Accompagnements

Cassolette de pommes de terre fondantes

dont consigne 0,50 €

la pièce

4,10 €

Pommes darphins

3,40 €

Tian de légumes

4,70 €

Flan de courgettes

3,30 €

Gratin comtois servi dans sa boîte

3,70 €

Purée de céleri

3,30 €

Écrasé de pommes de terre

3,70 €

Pommes dauphines

2,10 €

Flan de cèpes aux éclats de noisettes torréfiées

4,90 €

Plats de viande

par personne

Fondue chinoise au boeuf avec bouillon

200 gr 10,90 €

Fondue chinoise au boeuf sans bouillon

200 gr 8,70 €

Fondue chinoise à la dinde avec bouillon

200 gr 7,00 €

Fondue chinoise à la dinde sans bouillon

200 gr 4,90 €

Fondue bourguignonne

200 gr 8,10 €

Fondue vigneronne

200 gr 8,10 €

Fondue paysanne

200 gr 5,10 €

Raclette

4,20 €

Pierrade assortie

200 gr 8,10 €

(boeuf, dinde, veau, lard)

Plats conviviaux

par personne

Couscous

9,90 €

Paëlla

12,00 €

Potée alsacienne « *Baেকেofe* »

9,90 €

Cassoulet Toulousain

9,90 €

Choucroute

9,00 €

Potée Franc-comtoise

9,00 €

Lasagnes maison et salade verte

8,20 €

Moussaka

9,50 €

Tartiflette jambon salade

8,90 €

Parmentier de boeuf

8,20 €

Délices SUCRÉS

Entremets

Le Citron

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

la part

5,00 €

Craquant Chocolat Framboise

Biscuit Joconde, craquant chocolat
et mousse chocolat framboise

4,50 €

Fraisier, Framboisier (suivant la saison)

5,00 €

La Fraise (suivant la saison)

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

5,00 €

Ispahan

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

6,20 €

Mousse Trois Chocolats

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

4,60 €

Opéra

Crème au beurre café, ganache, biscuit Joconde

4,50 €

Plaisir Sucré

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

5,00 €

Plénitude

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

5,00 €

10

Plaisirs À S'OFFRIR

Classiques

Tartes Maison

Pommes / poires / framboises / citron / Tatin

le kg

sur demande

Mousse au chocolat

24,90 €

Crème anglaise

22,70 €

la pièce

Crème brûlée

dont consigne 0,50 €

4,70 €

Crème caramel

3,40 €

Tiramisu classique

4,00 €

Mini pâtisseries sucrées

Plateau 24 pces

32,40 €

Brochettes de fruits

à partir de 20 pces

1,25 €

Mini crèmes brûlées

Vanille / pistache

Boîte 6 pces

8,60 €

Mini macarons

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

Boîte 5 pces

6,80 €

Boîte 12 pces

16,20 €

Mini choux

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

Plateau 24 pces

32,40 €

Fromages

Comté

le kg

25,90 €

Morbier

20,50 €

Saint-Point

20,10 €

Mont d'Or (grand modèle)

la pièce

17,40 €

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

85 rue de la République

25300 PONTARLIER

Tél. : 03 81 46 70 70

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.