

25  
-  
26

**INST**  
**ANTS**  
**GOURMANDS**

**NOUVELLE**  
**COLLECTION**

-

**BONNET TRAITEUR**

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

---

02

## ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

### Menus

à partir de 08 personnes

#### Plaisir

Croûte forestière aux gris de sapin

Poitrine de volaille fermière cuite à basse température,  
sauce légère au Vin Jaune  
Gratin dauphinois

#### Entremet Mousse Trois Chocolats

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

#### Émotion

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

Pavé de veau de lait du Limousin cuite à juste température,  
petit jus corsé au romarin  
Flan de courgette à l'estragon

#### Plaisir Sucré

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

#### Saveurs

Foie gras de canard maison, compotée de datte au Macvin

Suprême de pintade aux morilles  
Mousseline de céleri

#### Le Citron

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

tarif/personne

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

sans dessert 32,00 €  
avec dessert 36,00 €

sans dessert 33,00 €  
avec dessert 37,00 €

## INNOVATION CONVIVALITÉ

### Buffets

à partir de 20 personnes

#### Convivial

20,50 €

Assortiment de crudités  
Salade coleslaw, salade de betteraves rouges noix et *Granny Smith*,  
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

24,90 €

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'œuvre  
Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,  
terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides  
Rosbif et rôti de veau 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

##### Assortiment de charcuteries

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

##### Assortiment de fromages et pâtes de fruits

Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine

##### Canapé assorti

Rosette / bresi / jambon asperge...

##### Canapé Prestige

Foie gras de canard / saumon fumé / crabe homard...

##### Mini pâté croûte Cocktail Tradition

##### Mini pâté croûte Châtelaine

##### Carré sandwich

Saumon et fromage frais aux herbes/  
tomate mozzarella pesto/ chèvre tomate confite

##### Bun's

Volaille estragon / saumon fumé citron aneth /  
crevette curry

##### Mini brochette froide

Ananas magret de canard fumé / tomate mozzarella pesto /  
Rondo de raisin et chèvre fermier

##### Dips de légumes (env. 10 personnes)

#### Mini contenants

##### Cuillères gourmandes

Tartare de saumon à l'aneth

##### Cassolettes

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

*la pièce*

**80 pièces**

45,00 €

45,00 €

54,60 €

3,60 €

2,50 €

**à partir de 20 pièces**

1,55 €

**à partir de 20 pièces**

2,60 €

1,05 €

1,20 €

**à partir de 20 pièces**

1,20 €

1,95 €

**à partir de 20 pièces**

1,55 €

**la boîte**

22,00 €

**Plateau 12 pièces**

37,20 €

**Plateau 12 pièces**

37,20 €

## 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

##### Gougère

##### Mini brochettes de volaille marinées

4 brochettes indiennes /

4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises

##### Mini burgers « maison »

Cheese burger / burger Comtois

##### Mini burgers de la mer

Homard, pesto, tomate, mozzarella

##### Feuilletés d'escargots au Pontarlier anis

*la pièce*

**Plateau 24 pièces**

21,60 €

**Plateau 48 pièces**

43,20 €

0,60 €

**12 pièces**

21,60 €

**Plateau 24 pièces**

37,20 €

**Plateau 12 pièces**

24,00 €

**Plateau 20 pièces**

24,00 €

**Utiliser de préférence un four traditionnel et penser à faire chauffer vos assiettes 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 : 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

● 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

06

## SAVEURS EN ENTRÉES

### À DÉGUSTER FRAIS

#### Charcuteries

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

**prix au kg**  
7,70 €/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**  
4,10 €  
6,70 €  
5,50 €/pers

#### Déclinaisons de foie gras

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

**la pièce**  
9,90 €

Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin  
Foie gras de canard frais maison  
et sa compote de dattes au Macvin

7,80 €  
14,90 €

#### Poissons & Crustacés

Tartare de saumon sur son blinis  
Coquille de saumon  
Tranche de saumon façon Bellevue  
Saumon fumé par nos soins « *Écosse Label Rouge* »  
Finger de gambas et langouste, gelée de yuzu poivre *Timut*,  
feuilleté sésame pavot

**la pièce**  
9,00 €  
9,60 €  
8,70 €  
8,60 €  
9,10 €

#### 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**  
7,60 €  
6,10 €  
8,10 €  
6,90 €  
6,90 €

## 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**  
11,90 €  
10,00 €  
15,30 €  
7,40 €  
10,40 €

#### 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**  
20,80 €  
28,30 €  
21,70 €  
25,50 €  
24,40 €  
**la pièce** 11,60 €  
**la pièce** 14,90 €

#### 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 « *Label Rouge* », sauce à l'oseille  
Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses  
relevé au Vin Jaune

**la pièce**  
17,40 €  
11,60 €  
17,40 €  
11,30 €  
14,00 €  
16,30 €

#### Cocottes

- dont consigne 2,00 €

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes  
Risotto aux asperges vertes et morilles (végétarien)

**la pièce**  
19,10 €  
17,70 €

08

## TRADITION DES PLATS

### Porc

Tournedos filet mignon de porc,  
sauce aux gris de sapin

Filet mignon de porc au lard paysan

### Veau

Filet mignon de veau, sauce légère au foie gras

Noix de veau à la crème de cèpes

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

### Agneau

Gigot d'agneau cuit 7 heures

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

Gigot d'agneau à la provençale

### Bœuf

Langue de bœuf, sauce escargot

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

### Volailles

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

Suprême de pintade aux petits gris

Suprême de pintadeau aux morilles

### Gibiers (nous consulter)

En saison

**la pièce**

14,20 €

10,50 €

**la pièce**

18,00 €

14,10 €

14,00 €

**la pièce**

12,90 €

14,20 €

12,40 €

**la pièce**

10,60 €

18,40 €

**la pièce**

12,80 €

14,50 €

16,10 €

## 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

Pommes dauphines (150 g)

Flan de cèpes aux éclats de noisettes torréfiées

**la pièce**

dont consigne 0,50 € 4,20 €

3,50 €

4,80 €

3,40 €

3,80 €

3,40 €

3,80 €

3,10 €

4,90 €

### Plats de viande

Fondue chinoise au bœuf avec bouillon

Fondue chinoise au bœuf sans bouillon

Fondue chinoise à la dinde avec bouillon

Fondue chinoise à la dinde sans bouillon

Fondue bourguignonne

Fondue vigneronne

Fondue paysanne

Raclette

Pierrade assortie

(bœuf, dinde, veau, lard)

**par personne**

200 gr 11,20 €

200 gr 9,00 €

200 gr 7,20 €

200 gr 5,10 €

200 gr 8,30 €

200 gr 8,30 €

200 gr 5,30 €

200 gr 4,40 €

200 gr 8,30 €

### Plats conviviaux

Couscous

Paëlla

Potée alsacienne « Baeckeofe »

Cassoulet Toulousain

Choucroute

Potée Franc-comtoise

Lasagnes maison et salade verte

Lasagnes de légumes (végétarien)

Moussaka

Tartiflette jambon salade

Parmentier de bœuf

**par personne**

10,20 €

12,60 €

10,40 €

10,40 €

9,50 €

9,50 €

8,60 €

8,60 €

9,80 €

9,40 €

8,60 €

10

## DÉLICIES SUCRÉS

### Entremets

#### le Citron

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

#### Craquant Chocolat Framboise

Biscuit Joconde, craquant chocolat  
et mousse chocolat framboise

#### Fraisier, Framboisier (suivant la saison)

#### la Fraise (suivant la saison)

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

#### Ispahan

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

#### Mousse Trois Chocolats

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

#### Opéra

Crème au beurre café, ganache, biscuit Joconde

#### Plaisir Sucré

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

#### Plénitude

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

la part

5,20 €

4,60 €

5,20 €

5,20 €

6,40 €

4,70 €

4,60 €

5,20 €

5,20 €

### Classiques

#### Tartes Maison

Pommes / poires / framboises / citron / Tatin

Mousse au chocolat

Crème anglaise

Crème brûlée

Crème caramel

Tiramisu classique

Mini pâtisseries sucrées

Brochettes de fruits

#### Mini crèmes brûlées

Vanille / pistache

#### Mini macarons

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

#### Mini choux

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

### Fromages

Comté

Morbier

Saint-Point

Mont d'Or (grand modèle)

### Épicerie

Notre sélection de jus de fruits *Alain Millat*

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

le kg

sur demande

25,60 €

23,40 €

la pièce

dont consigne 0,50 € 4,80 €

3,50 €

4,10 €

Plateau 24 pces 34,80 €

à partir de 20 pces 1,35 €

Boîte 6 pces 8,90 €

Boîte 5 pces 7,00 €

Boîte 12 pces 16,70 €

Plateau 24 pces 34,80 €

le kg

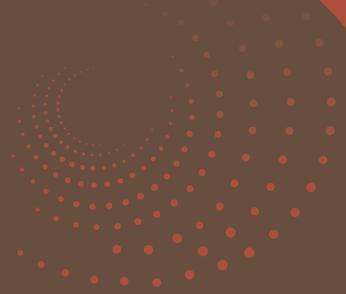
26,70 €

21,10 €

20,70 €

la pièce 17,90 €

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](mailto:contact@bonnet-traiteur.com)**

**[www.bonnet-traiteur.com](http://www.bonnet-traiteur.com)**

Retrouvez-nous  
dès maintenant  
sur notre site internet



Création graphique  
NUMERO 20 - [www.numero20.fr](http://www.numero20.fr)

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