



BONNET

TRAITEUR

— DEPUIS 1941 —



CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL



CRÉATEUR DE MOMENTS GOURMANDS



MENUS

Des moments uniques,
pensés sur mesure

Tarif/personne
à partir de 08 personnes

PLAISIR

Croûte forestière aux gris de sapin servie dans sa brioche

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

ENTREMET MOUSSE TROIS CHOCOLATS

*Biscuit dacquoise 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 cuit à juste température,
petit jus corsé au romarin
Flan de courgettes 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*

sans dessert 25,80 €
avec dessert 29,90 €

sans dessert 33,00 €
avec dessert 37,10 €

sans dessert 34,00 €
avec dessert 38,10 €

BUFFETS

Des plaisirs à partager
en toute convivialité

Tarif/personne
à partir de 20 personnes

CONVIVIAL

21,10 €

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

Salade coleslaw, salade de betteraves rouges noix et *Granny Smith*,
salade piémontaise, taboulé

CHARCUTERIES

Terrine Maison
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

25,70 €

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

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

CHARCUTERIES

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

ASSORTIMENT DE HORS-D'ŒUVRES

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,
terrines 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

APÉRITIFS

Mises en bouche,
à déguster frais

MINI-BOUCHÉES

Pain surprise

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

Planche de charcuteries

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

Planche de fromages et pâtes de fruits

Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine

Canapés Régionaux

Truite fumée du Jura / bacon / bresi /
saucisse de Morteau caviar d'aubergines

Canapés Prestiges

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, chèvre fermier / melon, jambon de Parme

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

PRÊTS À TARTINER (le pot 4 à 6 personnes)

Houmous

Caviar d'aubergines

Crèmeux de thon



80 pièces la pièce

46,40 €

46,40 €

56,30 €

3,70 €

2,60 €

à partir de 20 pièces 1,60 €

à partir de 20 pièces 2,70 €

1,10 €

1,25 €

à partir de 20 pièces 1,25 €

2,00 €

à partir de 20 pièces 1,60 €

la boîte 22,70 €

Plateau 12 pièces 38,40 €

Plateau 12 pièces 38,40 €

5 €

5 €

5 €



Mini-créations
à déguster chaud

MINI-BOUCHÉES

Assortiment mini pâtisseries salées

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

Gougère

Mini-brochettes de volaille marinées

4 brochettes indiennes /
4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises

Mini-burgers « Fabrication Maison »

Cheese burger / burger Comtois

Mini-burgers de la mer

Homard pesto tomate mozzarella

Feuilletés d'escargots au Pontarlier Anis

Plateau 24 pièces

Plateau 48 pièces

la pièce

22,80 €

45,60 €

0,65 €

12 pièces 22,80 €

Plateau 24 pièces 38,40 €

Plateau 12 pièces 25,20 €

Plateau 20 pièces 25,00 €

Quelques astuces

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 mn
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.
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

ENTRÉES

Émotions délicates 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

Pâté en croûte landais
Magret de canard, figues, foie gras

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

Foie gras de canard frais « Fabrication Maison »
et sa compote de dattes au Macvin

Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin

POISSONS ET 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 langoustes, gelée de yuzu poivre *Timut*,
feuilleté sésame pavot

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
7,90 €/pers

la pièce
4,20 €
6,90 €
5,70 €/pers

la pièce
7,40 €

10,20 €

15,40 €

8,00 €

la pièce
9,90 €
9,90 €
9,00 €
8,90 €
9,40 €

la pièce
7,80 €
6,30 €
8,30 €
7,10 €
7,10 €



Originalité et 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
12,30 €
10,30 €
16,40 €
7,60 €
10,70 €

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
21,40 €
34,70 €
36,80 €
26,30 €
26,10 €
la pièce 11,90 €
la pièce 15,40 €

POISSONS

Noix de Saint-Jacques snackées,
sauce coquillages 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
17,90 €

11,90 €

17,90 €
11,60 €
14,40 €

16,80 €

COCOTTES

- dont consigne 2,00 €

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

la pièce
19,60 €
18,20 €

PLATS

Incontournables traditions,
à savourer

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 filet 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

14,60 €

10,80 €

la pièce

18,50 €

14,50 €

14,40 €

la pièce

13,30 €

14,60 €

12,80 €

la pièce

10,90 €

18,90 €

la pièce

13,20 €

14,90 €

16,60 €



Variations gourmandes
en accompagnement

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)

dont consigne 0,50 €

la pièce

4,30 €

3,80 €

5,20 €

3,50 €

3,90 €

3,50 €

3,90 €

3,20 €

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 11,50 €

200 gr 9,30 €

200 gr 7,40 €

200 gr 5,30 €

200 gr 8,60 €

200 gr 8,60 €

200 gr 5,50 €

4,60 €

200 gr 8,60 €

PLATS CONVIVIAUX

Couscous

Paëlla

Potée alsacienne « Baeckeofe »

Cassoulet Toulousain

Choucroute

Potée Franc-comtoise

Lasagnes maison et salade verte

Lasagnes de légumes (végétarien)

Moussaka

Tartiflette ou morbiflette jambon salade

Parmentier de bœuf

par personne

10,50 €

13,00 €

10,70 €

10,70 €

9,80 €

9,30 €

8,90 €

8,90 €

10,10 €

9,70 €

8,90 €

DESSERTS

Délices sucrés, à déguster sans modération

ENTREMETS

LE CITRON JAUNE

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

5,40 €

4,70 €

5,40 €

5,40 €

6,60 €

4,80 €

4,70 €

5,40 €

5,40 €

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 Milliat*

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

le kg

sur demande

26,40 €

24,10 €

la pièce

dont consigne 0,50 €

4,90 €

3,70 €

4,90 €

Plateau 24 pces

36,00 €

à partir de 20 pces

1,40 €

Boîte 6 pces

9,20 €

Boîte 5 pces

7,50 €

Boîte 12 pces

18,00 €

Plateau 24 pces

36,00 €

le kg

27,50 €

23,10 €

22,70 €

la pièce

18,40 €

sur demande



L'ART DU FAIT MAISON DEPUIS 1941



**Maison familiale depuis trois générations,
Bonnet Traiteur met son savoir-faire
artisanal au service de vos événements.
Des produits rigoureusement choisis,
une cuisine authentique et créative pour
des instants gourmands inoubliables...**



**BONNET TRAITEUR,
LA PASSION DU GOÛT, LE GOÛT DU DÉTAIL**

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**



Retrouvez-nous
dès maintenant !



**85 rue de la République
25300 PONTARLIER**

Tél. : 03 81 46 70 70

contact@bonnet-traiteur.com

www.bonnet-traiteur.com

CRÉATEUR DE MOMENTS GOURMANDS

