



BONNET TRAITEUR - PONTARLIER



PRÉLUDE GOURMAND	— 03
MENUS AUDACIEUX	— 05
CARTE DES DESSERTS	— 07
BUFFETS À PARTAGER	— 08
LE DIMANCHE	— 09

03

PRÉLUDE
GOURMAND

CANAPÉS FROIDS

Canapé assorti

Rosette / bresi / jambon asperge /
terrine de légumes / rillettes de saumon /
mousse de foie de canard

la pièce

1,15 €

Canapé prestige

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

2,10 €

Carré sandwich

Saumon fromage frais aux herbes /
volaille curry / chèvre tomate confite

0,90 €

Mini-croûte cocktail

0,75 €

Mini-navette

Bresi cornichons / jambon cuit fumé cornichons /
mousse de thon crudités

1,55 €

Mini-brochette froide

Suprême de pamplemousse au magret de canard
fumé / bille de mozzarella et tomate basilic /
Rondo de raisin et chèvre fermier

1,15 €

Panier de légumes

0,50 €

Trio de mini-bavarois

Foie gras / saumon / chèvre

1,40 €

Macaron salé

Truffe noisette / foie gras pommes /
magret de canard orange / cèpes volaille

1,15 €

Pain-Surprise mis en boîte (90 pièces)

Charcuterie

40,00 €

Fromage

40,00 €

Poisson

44,50 €

MINI-CONTENANTS

la pièce

Cassolette

Gambas tomates confites /
cocktail de crevettes au curry

2,55 €

Cuillère gourmande

Tartare de saumon à l'aneth

2,55 €

Tube à essai

Petit pois menthe / gaspacho de tomate /
gaspacho de melon

2,05 €

AMUSES-BOUCHE

à chauffer

Mini-burger maison

Burgers comtois / cheeseburgers

1,20 €

Mignardise salée chaude

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

0,65 €

Gougère au Comté
du Fort Saint-Antoine

0,35 €

Croustillant

Jambon ibérique, chorizo

0,90 €

CRÉATIONS
APÉRITIVES

ANIMATION FROIDE

Jambon ibérique coupé au buffet
Pain à la tomate

la pièce

1,75 €

Foie gras de canard maison
Différents pains et compotes

3,25 €

Bar à Comté

3 affinages de Comté différents
accompagnés d'un shot de Cuvée Béthanie

2,95 €

ANIMATION CHAUDE

Prévoir location plancha 80 €

Foie gras poêlé
sauce miel de sapin

la pièce

3,25 €

Noix de Saint-Jacques
snackée au safran

2,75 €

Brochette de volaille marinée chaude

1,45 €

Raviole de foie gras poêlée

1,15 €

Saucisse de Morteau
caviar d'aubergine

1,15 €

Mini-tapas croquetas frit

0,95 €

Cromesqui

Gaspacho, guacamole

0,90 €

Cuisse de caille confite

1,40 €

MIGNARDISES SUCRÉES

la pièce

Mignardise sucrée

1,15 €

Baba au rhum / tarte aux framboises /
tarte au citron / tasse au chocolat / cannelé /
pommes d'api / financier

Mini-macaron

1,15 €

Chocolat passion / rose litchis /
pistache griottine / violette cassis

Verrine sucrée

1,90 €

Émotion Étonnée / tiramisu /
mousse chocolat macaron

Brochette de fruits frais

1,00 €

Mini-choux

1,10 €

Framboise / chocolat / passion,
caramel beurre salé / pistache



Cocktail apéritif (env. 2 H)

Prévoir 6 à 8 pièces salées par convive

Cocktail long ou dîner court (env. 3 à 4 H)

Prévoir 12 à 15 pièces par convive

FESTIVITÉS tarifs/personne 28,00 €
sans la mise en bouche 26,00 €

Mise en bouche

Gaspacho de tomate et sa chantilly au chorizo

Pavé de cabillaud poêlé

émulsion de Champagne et légumes du moment

Poitrine de canette fermière

cuite à juste température petit jus réduit au Porto

Flan de champignons aux amandes

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru

Dessert*

Café, Pain

ORGANZA tarifs/personne 33,50 €
sans la mise en bouche 30,50 €

Mise en bouche

Persillé de foie gras et volaille fermière au Porto

Noix de saint-Jacques snackées

sauce yuzu au vin Jaune

Pavé de veau de lait du limousin

cuit à basse température petit jus brun à la sauge

Mousseline de chou-fleur à l'huile de truffe

Fleur de courgette en beignet

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru,
Saint-Point

Dessert*

Café, Pain

FUSION tarifs/personne 38,00 €
sans la mise en bouche 29,00 €

Foie gras de canard en gelée de griotte

et sa compotée de datte au Macvin, tuile de pain d'épice

Ballotin de lotte farci aux légumes du moment

vinaigrette façon pesto, tuile de courgettes

Ballotin de caille au ris de veau, cuisse confite

glace de volaille au vin Jaune

Flan de courgettes

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru,
Saint-Point

Dessert*

Café, Pain

* *Carte des desserts disponible - page 08*

05



ORIGINALITE
RAFFINEMENT

ALLIANCE tarifs/personne 41,00 €
sans la mise en bouche 37,00 €

Mise en bouche

Escalope de foie gras poêlée au miel de sapin

Duo de homard et écrevisses

coulis de crustacés relevé au vin Jaune

Tournedos de bœuf du limousin

petit jus truffé

Soufflé de pommes de terre aux morilles

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru,
Saint-Point

Dessert*

Café, Pain

ENFANT tarif/personne 9,90 €

Melon jambon cru

Filet de volaille fermier sauce suprême

Gratin dauphinois

Glace



Supplément service et déplacement

Tarif en fonction du lieu de la réception et du nombre de personnes

Menu Prestataire

Menu identique aux invités avec une réduction de 10%

Menu Spécial

Sans allergènes, végétarien, végétalien, sans gluten...

Supplément de 10 % au menu choisi

Plateaux repas froid - 17 € le plateau

2 sortes de salade, terrine de légumes, viande froide,
fromage, dessert, pain, kit couverts

Supplément trou comtois - 1,95 €/personne

Sorbet melon Macvin / glace noix Macvin /

griottine alcool griottine sorbet griottine /

liqueur sapin glace sapin / sorbet citron mousse de sapin

Supplément buffet de fromages - 3,00 €/personne

Le Citron Jaune *(produit en fontion de la saison)*

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

La Fraise *(produit en fontion de la saison)*

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

La Cerise *(produit en fontion de la saison)*

Coeur de cerise noire, crème légère à l'estragon,
sablé breton

L'Abricot *(produit en fontion de la saison)*

Crème légère à l'abricot, marmelade abricot romarin

Assiette Gourmande

Craquant chocolat framboise / tartelette fruits rouges /
mini crème brûlée

Macaron Fruits Exotiques

Macaron, ananas, mangue, chantilly au lait,
fine feuille de chocolat au lait, glace fruits
de la passion, coulis fruit de la passion

Autour du Macaron et de la Framboise

Macaron framboise, framboises fraîches,
crème légère à la vanille, carré chocolat blanc,
glace framboise, coulis de framboise

Soupe de fruits rouges à la menthe

Glace vanille de Madagascar et sa tuile aux amandes

Tartare d'ananas aux épices

Glace vanille de Madagascar et sa tuile de pain d'épice

Ispahan et son coulis de framboises fraîches

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

Plaisir Sucré avec une glace chocolat au lait

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

Plénitude sur crème anglaise

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

**Supplément Pièce montée**

1,35 € le chou ou le macaron

Supplément Buffet de desserts 2,00 €

Mousse au chocolat, fruits frais dissociés,
mini-crème brûlée, ile flottante,
assortiment d'entremets et leur coulis

PLÉNITUDE tarifs/personne 17,30 €

Variétés de Crudités

Salade coleslaw / tartare de tomates /
salade piémontaise / taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin, jambon de montagne fumé au tuyé,
méli-mélo melon pastèque

Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides

Rôti de porc confit et rosbif froid au romarin

Fromages

Comté, Morbier, salade verte

Desserts

Mousse au chocolat / tarte aux fruits

Pain

DÉLICES tarifs/personne 20,90 €

Variétés de Crudités

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

Charcuteries

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

Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,
terrinerie de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides

Rôti de porc 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

PLAISIRS tarifs/personne 26,00 €

Variétés de crudités

Salade oasis / salade aux crabes / salade niçoise
tartare de légumes / salade coleslaw /
salade piémontaise

Charcuteries

Terrine comtoise, jambon de montagne fumé au tuyé,
méli-mélo melon pastèque

Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de poisson / rillettes de saumon / saumon fumé /
terrinerie de légumes au coulis de basilic

Viandes froides

Gigot d'agneau et rosbif froid au romarin

Fromages

Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte

Desserts

Mousse au chocolat / île flottante / salade de fruits /
assortiment d'entremets

Pain

08

**BUFFETS
À PARTAGER**

**HARMONIE
CULINAIRE**

09

**LE
DIMANCHE**



Toute dégustation de nos plats fera l'objet d'une facturation.

BUFFET

13,90 €

Assortiment de crudités

Salade piémontaise, salade coleslaw, taboulé, tartare de légumes

Terrine maison

Viandes froides

Rôti de porc et rosbeef au parfum de romarin

Condiments

Cornichons, moutarde et mayonnaise

Comté, Morbier

Mousse au chocolat, île flottante

Pain

BRUNCH

15,90 €

Café, thé, jus d'orange

Viennoiseries confiture

Assortiment de crudités

Pommes de terre à l'estragon, taboulé, tartares de légumes

Yaourt

Jambon, rosette, saucisse de Morteau

Saumon fumé

Fromages

Salade de fruits frais

Pain

**SAVEURS
CONVIVALITÉ**

OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi
07H30 à 12H30 / 14H00 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
www.bonnet-traiteur.com



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.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet

