2025

COLLECTION

MARIAGE

MAISON BONNET

AVEC LA MÊME PASSION ET LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

2025

CRÉATIONS APÉRITIVES 03

MENUS SUR MESURE 05

DÉLICES SUCRÉS 07

LE DIMANCHE 08

2025

CRÉATIONS APÉRITIVES

Canapés Froids

la pièce

Canapé régionaux

Bresi / bacon / terrine de légumes (végétarien) 1,45 €
Truite du jura 1,50 €

Canapé prestige 2,45 €

Foie gras de canard Macvin /
saumon fumé beurre citronné à l'aneth /
crabe homard

Carré sandwich 1,15 €

Tomates mozzarella pesto (végétarien) /
chèvre tomate confite (végétarien) /
saumon fumé fromage frais aux herbes

Bun's 1,85 €

Volaille estragon / crevette au curry
saumon fumé citron aneth /

Mini-brochette froide 1,45 €

Ananas magret de canard fumé /
tomate mozzarella pesto (végétarien) /
melon jambon de Parme

Mini croûte cocktail 1,00 €

Dip's de légumes et ses sauces *(végétarien)* 0,70 €

Pain-Surprise mis en boîte *(90 pièces)*

Charcuterie 42,90 €

Fromage (végétarien) 42,90 €

Poisson 52,00 €

Mini-Contenants

la pièce

Cassolette 2,95 €

Gambas à l'ail tomate artichaud confit

Cuillère gourmande 2,95 €

Tartare de saumon à l'aneth

Tube à essai - façon soupe froide 2,45 €

Petit pois menthe (végétarien)/
gaspacho de tomate (végétarien) / gaspacho de melon (végétarien)

Amuses-bouche

à chauffer

Mini-burger maison 1,45 €

Burgers comtois / cheeseburgers

Mini-burger au homard 1,90 €

Mignardise salée chaude 0,85 €

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

Gougère au Comté 0,55 €

du Fort Saint-Antoine

Escargot de Bourgogne 1,15 €

en croûte au Pontarlier anis

2025

Animation froide

/ personne

Jambon ibérique coupé au buffet — 2,55 €
Pain à la tomate

Foie gras de canard maison — 3,75 €
Différents pains et compotes

Bar à Comté *(végétarien)* — 3,65 €
3 affinages de Comté différents
accompagnés d'un shot de Cuvée Béthanie
1 bouteille pour 16 personnes

Animation chaude

/ personne

Prévoir location plancha 80 €

Foie gras poêlé — 3,95 €
sauce miel de sapin

Noix de Saint-Jacques — 3,55 €
snackée au safran

Brochette de volaille marinée — 1,70 €

Saucisse de Morteau — 1,35 €
caviar d'aubergine

Raviole de foie gras pochée — 1,35 €
sauce foie gras
(pas besoin de plancha)

Mignardises sucrées

la pièce

Brochette de fruits frais — 1,25 €

Mini-choux — 1,35 €
Framboise / chocolat /
passion / caramel beurre salé / pistache

Mignardise sucrée — 1,35 €
Baba au rhum / tarte aux framboises /
tarte au citron / tasse au chocolat / cannelet /
pomme d'api / financier

Mini-macaron — 1,35 €
Chocolat passion / rose litchis /
pistache griottine / violette cassis

Cocktail apéritif *(env. 2 heures)*

Prévoir 6 à 8 pièces salées par convive

Cocktail long ou dîner court

(env. 3 à 4 heures)

Prévoir 12 à 15 pièces par convive

2025

MENUS SUR MESURE

Satin *tarifs/personne* 33 €

sans la mise en bouche 29 €

Tomate cœur de bœuf *(mise en bouche)*
Façon gaspacho sur un crémeux mozzarella di bufala, pesto basilic

Truite rosé du Jura
Revisitée façon pavé sauce légère au Château Chalon sur une tombée de jeune pousse d'épinards

Poitrine de volaille fermière
Farcie d'une duxelles de cèpes servi sur un petit jus réduit au Porto

Flan de cèpes aux noisettes torréfiées

Poêlée de légumes de saison servie dans sa boîte

Assiette de fromages
Salade verte et pain aux noix
Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru

Dessert*
Café
Pain

Kids *tarif/personne* 9,90 €

Burger
Chips
Mousse au chocolat

Kids plus *tarif/personne* 10,90 €

Bille de melon en saison ou pizza
Filet de volaille fermier sauce suprême
Pommes dauphines
Mousse au chocolat

Organza *tarifs/personne* 38 €

sans la mise en bouche 34 €

Foie gras de canard *(mise en bouche)*
Façon nougat poudre de pain d'épices de Mouthe, compote de datte au Macvin

Noix de Saint-Jacques de pêche française
Servie sur un jus de coquillages à l'aneth, poêlée de salicorne

Magret de canard
Servi rosé petit jus corsé au cassis carottes fanes

Mousseline de pommes de terre aux herbes fraîches

Poêlée de légumes de saison servie dans sa boîte

Assiette de fromages
Salade verte et pain aux noix
Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru, Saint-Point

Dessert*
Café
Pain

2025

Taffetas *tarifs/personne* 40,00 €

sans la mise en bouche 36,00 €

Noix de Saint-Jacques *(mise en bouche)*
de pêche française
Façon carpaccio vinaigrette acidulée glaci de betterave, citron caviar

Lotte Bretonne
Façon rôti lardée au lard de Colonnata, petit jus corsé au romarin sur un concassé de tomates

Veau du Limousin
Pavé cuit à juste température, sauce légère au Champagne

Écrasé de pommes de terre

Poêlée de légumes de saison servie dans sa boîte

Assiette de fromages
Salade verte et pain aux noix
Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru, Saint-Point

Dessert*
Café
Pain

Duchesse *tarifs/personne* 46,00 €

sans la mise en bouche 42,00 €

Daurade royale *(mise en bouche)*
Tartare façon ceviche au poivre Timut

Homard
Façon ballotin farce de brochet aux épinards servi sur un coulis de homard au piment d'Espelette

Filet de bœuf du Limousin
Façon tournedos petit jus corsé à la truffe

Mille-feuille de pommes de terre à la truffe d'été

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)

2025

DÉLICES SUCRÉS

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
sur son coulis Mara des bois
(produit en fontion de la saison)

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

Assiette Gourmande

Entremet façon capuccino, tarte citron basilic meringuée, macaron rose litchi framboise

Autour du Macaron & de la Framboise

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

Le Chou Façon Paris Brest

Pâte à chou, crème au beurre praliné, croustillant amande noisette, coeur coulant caramel beurre salé

Tartare d'Ananas aux épices

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

Macaron Fruits Exotiques
et son coulis de framboises fraîches

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

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

Buffet de Desserts
Supplément 3,50 € / personne

Mousse au chocolat, fruits frais dissociés, mini-crème brûlée, tartelette fruits rouges entremet mousse trois chocolats

2025

LE DIMANCHE

Buffet

15,90 €

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

17,90 €

Café, thé, jus d'orange

Viennoiseries confiture

Les crêpes en gâteau

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

2025

SUPPLÉMENT
Services & déplacements

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

Menu Prestataire

Menu identique aux invités / réduction de 10%

Ou

Plateaux repas froid 19 € le plateau
(2 sortes de salade, terrine de légumes, viande froide, fromage, dessert, pain, kit couverts)

Menu Spécial

Sans allergènes, végétarien, végétalien, sans gluten…
Supplément de 10 % au menu choisi

Supplément trou comtois

2,00 € / personne
Sorbet melon Macvin / glace noix Macvin / griottines, alcool de griottine sorbet griottine / liqueur sapin glace sapin

Supplément pièce montée

2,60 € le chou ou 1,90 € le macaron

Supplément buffet de fromages

3,60 € / personne

Réservation : Voir nos conditions de ventes ci-jointes
(En cas de hausse du prix des emballages, des matières premières et des énergies, nous ne pouvons garantir les prix au moment de la prise de commande. Ces prix pourront être révisés en fonction des cours des produits.)
Toute dégustation de nos plats fera l'objet d'une facturation
La carte Altitude n'est pas acceptée pour toutes les prestations traiteur extérieures.
Nous vous remercions de votre compréhension.

OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi
07H30 à 12H30 / 14H30 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

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet

Création graphique
NUMERO 20 - www.numero20.fr

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.