

save
2026 the
—
date



—
collection
mariage

MAISON BONNET

AVEC LA MÊME PASSION ET LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

save 2026 the — date



Créations apéritives	03
Menus sur mesure	05
Délices sucrés	07
Le Dimanche	08

save 2026 the — date

Canapés Froids

Canapé régionaux

Bresi / Bacon / Terrine de légumes (végétarien) 1,55 €
 Truite du jura 1,60 €

Canapé prestiges

Foie gras de canard compottée de dattes au Macvin /
 Saumon fumé beurre citronné à l'aneth /
 Crabe et homard 2,60 €

Carré sandwich

Tomates mozzarella pesto (végétarien) /
 Chèvre tomate confite (végétarien) /
 Saumon fumé fromage frais aux herbes 1,20 €

Bun's

Volaille estragon /
 Crevette au curry /
 Saumon fumé citron aneth 1,95 €

Mini-brochette froide

Ananas magret de canard fumé /
 Tomate mozzarella pesto (végétarien) /
 Melon jambon de Parme 1,55 €

Mini-croûte cocktail

Dip's de légumes et ses sauces (végétarien) 1,05 €

Pain-Surprise mis en boîte (80 pièces)

Charcuterie 45,00 €

Fromage (végétarien) 45,00 €

Poisson 54,60 €

la pièce

Mini-Contenants

la pièce

Cuillère gourmande

Tartare de saumon à l'aneth /
 Gambas et antipasti /
 Tataki de canard 3,10 €

Bar à soupe

Assortiment de 3 soupes froides ou chaudes
 (saveur en fonction de la saison) 2,60 €

Amuses-bouche

à chauffer

Assortiment de mini-burgers maison

Burger comtois / cheeseburger 1,55 €

Mini-burger au homard

2,00 €

Assortiment de mignardises salées chaudes

Tarte au fromage / quiche lorraine /
 pommes duchesse tomate / pruneaux au lard /
 tourte lorraine / croque-monsieur /
 mini-tarte flambée / mini-pizza 0,90 €

Gougère au Comté

du Fort Saint-Antoine 0,60 €

Escargot de Bourgogne

en croûte au Pontarlier anis 1,20 €

save 2026 the — date

Animation froide

Jambon ibérique coupé au buffet

Pain à la tomate

Foie gras de canard maison

Différents pains et compotées

Bar à Comté (végétarien)

3 affinages de Comté différents
 accompagnés d'un shot de Cuvée Béthanie
 1 bouteille pour 16 personnes

Animation chaude

(Prévoir location plancha 80 €)

Foie gras poêlé

sauce miel de sapin

Noix de Saint-Jacques

snackée, sauce yuzu vin Jaune

Brochette de volaille marinée

Saucisse de Morteau

caviar d'aubergine

Raviole de foie gras pochée

sauce foie gras

(pas besoin de plancha)

Fleur de courgette

fromage blanc aux herbes (végétarien)

Kefta de bœuf

servi sur tzatziki

/ personne **Mignardises sucrées** la pièce

2,70 € **Brochette de fruits frais** 1,35 €

3,95 € **Mini-choux** 1,45 €

Framboise / chocolat /
 passion / caramel beurre salé / pistache

3,85 € **Mignardise sucrée** 1,45 €

Baba au rhum / tarte aux framboises /
 tarte au citron / financier chocolat / financier pistache /
 tarte cappucino / canelé / pomme d'api

/ personne **Macaron** 1,45 €

Chocolat passion / rose litchis / citron basilic /
 pistache griottine / violette cassis

4,15 €

3,75 €

1,80 €

1,45 €

1,45 €

2,50 €

1,80 €

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

save 2026 the date

Satin tarifs/personne

Autour de la truite du Jura

Gravlax de truite, royal de truite, œufs de truite, truite de fumée

Poitrine de volaille fermière

Cuite à basse température, sauce légère au Château-Chalon, tagliatelles de légumes

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru

Dessert*

Café

Pain

Organza tarifs/personne

sans la mise en bouche

Tomate cœur de bœuf (mise en bouche)

Façon gaspacho sur un crémeux mozzarella di bufala, pesto basilic

Gambas et langouste

Finger de gambas et langouste, gelée yuzu et poivre Timut, feuilleté pistache

Poitrine de volaille fermière

Farcie d'une duxelle de cèpes 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

28 €

Taffetas tarifs/personne

sans la mise en bouche

Foie gras de canard (mise en bouche)

Juste poêlé, gastrique au miel de sapin, tuile de pain d'épices

Noix de Saint-Jacques de pêche française

Servies sur un crémeux de panais, petit jus de coquillages au cresson

Magret de canard

Servi rosé, petit jus corsé au cassis

Mousseline de pommes de terre aux herbes fraîches

Caviar d'aubergine

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

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

Dessert*

Café

Pain

36 €

32 €

42 €

35 €

save 2026 the date

Duchesse tarifs/personne sans la mise en bouche

43 €
36 €

Noix de Saint-Jacques (mise en bouche) de pêche française

Façon carpaccio, vinaigrette acidulée, glaci de betterave,
citron caviar

Morilles sauvages

À la crème relevée au vin Jaune, brioche poêlée

Veau du Limousin

Pavé cuit à juste température, petit jus corsé au romarin
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

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

Cachemire tarifs/personne sans la mise en bouche

46 €
40 €

Daurade royale (mise en bouche)

Tartare façon ceviche au poivre de timut

Gambas

Mosaïque de gambas aux herbes fraîches
et zeste de citron vert façon maki, petit jus de crustacés

Filet de bœuf du Limousin

Façon tournedos, petit jus corsé à la truffe
et mousseline de pommes de terre aux éclats de truffe

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)

save 2026 the date

Le Citron Jaune

(produit en fonction 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 fonction 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 3,70 € / personne

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

save 2026 the date

Buffet

Assortiment de crudités

Salade piémontaise, salade coleslaw, taboulé, tartare de légumes

Terrine maison

Viandes froides

Rôti de porc et rosbief au parfum de romarin

Condiments

Cornichons, moutarde et mayonnaise

Plateau de fromages

Comté, Morbier

Mousse au chocolat, île flottante

Pain

Brunch

Café, thé, jus d'orange

Viennoiseries, confiture

Les crêpes en gâteau

Yaourt

Assortiment de crudités

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

Jambon, rosette, saucisse de Morteau

Saumon fumé

Plateau de fromages

Comté, cancoillotte, chèvre

Salade de fruits frais

Pain

16,70 € **SUPPLÉMENT**
Services & déplacements

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

Menu Prestataire

Menu identique aux invités / réduction de 10%
ou

Plateaux repas froid 20,40 € 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

18,80 €

Supplément trou comtois 2,10 € / personne

Sorbet melon Macvin / glace noix Macvin /
griottines, alcool de griottine sorbet griottine /
liqueur sapin glace sapin

Supplément pièce montée

2,90 € le chou ou 1,90 € le macaron

Supplément buffet de fromages

3,60 € / personne

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.



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.