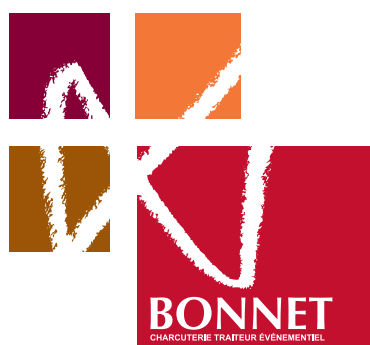


on
se
dit

oui

COLLECTION
MARIAGE

2027



on
se
dit

oui

Créations apéritives

03

Menus sur mesure

05

Délices sucrés

07

le Dimanche

08



Canapés Froids

Canapé régionaux

- Bresi / Bacon / Terrine de légumes (végétarien) **1,60 €**
- Truite du jura **1,65 €**
- Terrine aux quatre légumes (végétarien) **1,60 €**

Canapé prestiges

- Foie gras de canard compotée de dattes au Macvin / **2,70 €**
- Saumon fumé beurre citronné à l'aneth /
- Crabe et homard

Carré sandwich

- Tomates mozzarella pesto (végétarien) / **1,25 €**
- Chèvre tomate confite (végétarien) /
- Saumon fumé fromage frais aux herbes

Bun's

- Volaille estragon / **2,00 €**
- Crevette au curry /
- Saumon fumé citron aneth

Mini-brochette froide

- Ananas magret de canard fumé / **1,60 €**
- Tomate mozzarella pesto (végétarien) /
- Melon jambon de Parme

Mini-croûte cocktail

- 1,10 €**
- Dip's de légumes et ses sauces (végétarien) **0,80 €**

Pain-Surprise mis en boîte (80 pièces)

- Charcuterie **46,40 €**
- Fromage (végétarien) **46,40 €**
- Poisson **56,30 €**

la pièce

Mini-Contenants

Cuillère gourmande

- 3,20 €**
- Tartare de saumon à l'aneth /
- Gambas et antipasti /
- Tataki de canard

Bar à soupe

- 2,70 €**
- Assortiment de 3 soupes froides ou chaudes (saveur en fonction de la saison)

la pièce

Amuses-Bouche

à chauffer

Assortiment de mini-burgers maison

- 1,60 €**
- Burger comtois / cheeseburger

Mini-burger au homard

- 2,10 €**

Assortiment de mignardises salées chaudes

- 1,00 €**
- Tarte au fromage / quiche lorraine /
- pommes duchesse tomate / pruneaux au lard /
- tourte lorraine / croque-monsieur /
- mini-tarte flambée / mini-pizza

Gougère au Comté

- 0,65 €**
- du Fort Saint-Antoine

Escargot de Bourgogne

- 1,25 €**
- en croûte au Pontarlier Anis

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 au safran

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**

2,80 € Brochette de fruits frais

4,10 € Mini-choux
Framboise / chocolat /
passion / caramel beurre salé / pistache

4,00 € Mignardise sucrée
Baba au rhum / tarte aux framboises /
tarte au citron / financier chocolat / financier pistache /
tarte cappuccino / canelé / pomme d'api

/ personne **Macaron**
Chocolat passion / rose litchis / citron basilic /
pistache griottine / violette cassis

4,30 €

3,90 €

1,90 €

1,50 € Cocktail Apéritif (env. 2 heures)
Prévoir 6 à 8 pièces salées par convive

1,50 € Cocktail long ou Dîner court
(env. 3 à 4 heures)
Prévoir 12 à 15 pièces par convive

2,60 €

1,90 €

la pièce

1,40 €

1,50 €

1,50 €

1,50 €

Ivoire tarifs/personne

sans la mise en bouche

Tomate cœur de bœuf (mise en bouche)

Façon gaspacho sur un crémeux mozzarella di buffala,
pesto basilic

Pavé de cabillaud

Sauce yuzu vin Jaune et sa tombée de jeunes épinards

Poitrine de volaille fermière

Cuit à basse température, sauce légère au foie gras

Flan de courgettes, mille-feuilles de pommes de terre

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru

Dessert*

Café

Pain

Plumetis tarifs/personne

Truite du Jura

Pavé de truite saumonée, sauce au vieux Comté
Tuile de Morteau

Volaille fermière

La cuisse confite, façon coq au vin Jaune
Morilles à la crème, tagliatelles fraîches

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru

Dessert*

Café

Pain

34 €

30 €

Végétarien tarifs/personne

33 €

Déclinaison autour de la tomate

Risotto morilles, asperges vertes

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

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

Dessert*

Café

Pain

Dentelle tarifs/personne

43 €

sans la mise en bouche

36 €

Noix de Saint-Jacques de pêche française

(mise en bouche)

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

Grosse morille sauvage

Farci d'une duxelles de champignons et sa brioche poêlée

Veau du Limousin

Pavé cuit à juste température, petit jus corsé au romarin
Écrasé de pommes de terre
Brochette de tomates cerises bicolores au pesto

Assiette de fromages

Salade verte et pain aux noix

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

Dessert*

Café

Pain

33 €

Marquise 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

Kids tarif/personne

Burger

Chips

Mousse au chocolat

Kids Plus tarif/personne

Carpaccio de melon en saison ou pizza

Filet de volaille fermier sauce suprême

Pommes dauphines

Mousse au chocolat

43 €

36 €

Diadème tarifs/personne

sans la mise en bouche

Daurade royale (mise en bouche)

Tartare façon ceviche au poivre de Timut

Foie gras de canard «maison»

Gelée de griottines, accompagné de son chutney

Filet de bœuf du Limousin

Façon tournedos, petit jus corsé à la truffe
Tian de légumes 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

49 €

43 €

*** Carte des desserts disponible
(page 08)**

10,50 €

11,50 €

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

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

Soupe de Fruits Rouges à la marjolaine

Quenelle de sorbet citron vert, tuiles aux amandes

Buffet de Desserts

Supplément 3,70 € / personne

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



Buffet

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

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

*Option Brunch (en supplément)

Œuf brouillé, lard et saucisses grillées, **4,00 € / personne**
poêlée de tomates cerises **2,00 € / personne**

Crêpes

(location crépière en plus)

17,20 €

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 20,70 € le plateau
(2 sortes de salade, terrine de légumes, viande froide,
fromage, dessert, pain, kit couverts)

19,40 €

Menu Spécial

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

Supplément trou comtois 2,50 € / personne

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

Supplément pièce montée

3,00 € le chou ou 1,90 € le macaron

Supplément buffet de fromages

3,90 € / 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

contact@bonnet-traiteur.com
www.bonnet-traiteur.com



Création graphique
NUMERO 20 - www.numero20.fr

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

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet



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.

on se dit oui