

TARIFS 2017

PROFESSIONNELS

**DÉCOUVREZ
NOS FORMULES
ÉVÉNEMENTIELLES**

CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



BONNET
CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

SOMMAIRE

| | |
|------------------|-----------|
| FORMULES | 03 |
| COCKTAILS | 04 |
| BUFFETS | 05 |

FORMULES

TARIFS/PERSONNE

SALADE COMPOSÉE 3,80 € H.T

Salade Comtoise
Salade Niçoise
Salade de Pâtes



ASSIETTE FRAÎCHEUR

Salade niçoise
Viande ou poisson froid
Fromage
Dessert du jour

Crème caramel, tarte

Pain

Kit couverts et verre jetable



Menu - viande

10,90 € H.T

Menu - poisson

12,10 € H.T

PLATEAU DU JOUR

Choix de salade Piémontaise, taboulé...

Viande ou poisson froid

Fromages

Dessert du jour

Pain

Kit couverts et verre jetable



Plateau- viande

15,30 € H.T

Plateau - poisson

17,30 € H.T

PLATEAU PRESTIGE 22,50 € H.T

Foie gras et sa compote de dattes au Macvin
Émincé de pintade fermière
sur son tartare de légumes méditerranéens
3 choix de fromages

Entremets chocolat, macarons

Fromages

Pain

Kit couverts

et verre jetable



SANDWICHS VARIÉS 4,00 € H.T

PETIT-DÉJEUNER 6,30 € H.T

Boisson chaude Café, thé, chocolat

Jus de fruits

2 Mini viennoiseries

Vaisselle

BOISSONS - la bouteille

Eau minérale Plate ou gazeuse 1,75 € H.T

Jus d'orange 4,00 € H.T

Jus de pomme 5,30 € H.T

Coca-Cola 4,05 € H.T

Nos Vins du Jura Clos des Grives

Agriculture Biologique

Vin rouge ou blanc Réserve 4,25 € H.T

Chardonnay Savagnin 14,10 € H.T

Vin blanc Savagnin 16,40 € H.T

Vin rouge Poulsard 11,90 € H.T

Vin rouge Trousseau 16,20 € H.T

Crémant d'Arbois 9,80 € H.T

Champagne Blin 20,20 € H.T

Fourniture de verres 0,30 € H.T pièces

COCKTAILS*

TARIFS/PERSONNE

* à partir de 20 personnes

MACHON DU HAUT-DOUBS 9,10 € H.T

Pains surprises mis en boîte

Mini croûte cocktail

Marteau sèche

Lèches de jambon cuit fumé sans os

Comté

Mignardises Sucrées

Baba au rhum, tarte aux framboises, tarte au citron, tasse chocolat, cannelé, pomme d'api, financier

L'APÉRITIF 10,10 € H.T

Pains surprises mis en boîte

Canapés assortits

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

Mini croûte châtelaine

Mignardises salées chaudes

Tarte au fromage, quiche lorraine, pommes duchesse tomate, pommes duchesse champignon, pruneaux au lard, tourte lorraine, croque-monsieur feuilleté

Gougère au Comté du Fort St Antoine

Mignardises sucrées

Baba au rhum, tarte aux framboises, tarte au citron, tasse chocolat, cannelé, pomme d'api, financier

DINATOIRE 25,80 € H.T

Pains surprises mis en boîte

Canapés assortits

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

Canapés prestige

Foie gras de canard, saumon fumé...

Carrés sandwichs

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

Mini brochettes froides

Suprême de pamplemousse au magret de canard fumé, billes de mozzarella et tomate basilic, Rondo de Raison et chèvre fermier

Cassolettes

Gambas tomates confites, cocktail de crevettes au curry, tartare de saumon

Soupe froide

Lentilles saucisse de Marteau, petits pois menthe, smoothie betterave framboise

Verrines

Bavarois tomate, crème brûlée asperge, flan de foie gras et sa compote de dattes au Macvin, tartare de légumes, crème brûlée d'écrevisse

Mini burgers maison

Burgers comtois, cheeseburgers

Brochette de volaille marinée chaude

Mignardises salées chaudes

Tarte au fromage, quiche lorraine, pommes duchesse tomate, pommes duchesse champignon, pruneaux au lard, tourte lorraine, croque-monsieur feuilleté

Gougère au Comté du Fort St Antoine

Assortiment de fromages en lèche

Mignardises sucrées

Baba au rhum, tarte aux framboises, tarte au citron, tasse chocolat, cannelé, pomme d'api, financier

Macarons

Chocolat passion, rose litchis, pistache griottine...

Verrines sucrées

Crème brûlée pistache, ananas, tiramisu, mousse chocolat macaron

BUFFETS*

TARIFS/PERSONNE

* à partir de 20 personnes

LE CAMPAGNARD 14,60 € H.T

Variété de crudités

Tartare de légumes méditerranéen, salade Coleslaw,
Salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin
Le jambon de montagne fumé au tuyé

Viandes froides

Rôti de porc et rosbif froid à l'huile de romarin

Fromages

Comté, Morbier

Desserts

Mousse au chocolat, tartes aux fruits
Pain

DU CLÉ EN MAIN

Lieux atypiques et personnalisés

Buffets thématiques

Formules boissons variées

Équipe de service complète à votre disposition

*Forfait livraison

10,00 € H.T pour Pontarlier et ses environs

15,00 € H.T pour une distance supérieure à 15 kms

Tarifs au 01.02.2017, prix hors taxes, TVA à 5,5 %
(hors boissons)

LE PRESTIGE 22,50 € H.T

Variété de crudités

Salade aux crabes, salade niçoise, tartare de tomates
salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de canard
Le jambon de montagne fumé au tuyé

Variété de hors-d'œuvre

Terrine de poisson, rillettes de saumon, saumon
fumé, terrine de légumes au coulis de basilic

Viandes froides

Gigot d'agneau et rosbif froid à l'huile de romarin

Fromages

Comté, Morbier, Petit Adrien

Desserts

Mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits,
assortiment d'entremets
Pain

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

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

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet

