
TARIFS HT

PROFESSIONNELS

2 0 1 9

D É C O U V R E Z
N O S F O R M U L E S
É V É N E M E N T I E L L E S

CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



BONNET



SOMMAIRE

FORMULES	03
COCKTAILS	04
BUFFETS	05

FORMULES

SUR MESURE

tarifs/personne

SALADE COMPOSÉE

3,90 € H.T

Salade Comtoise
Salade Niçoise
Salade de Pâtes



ASSIETTE FRAÎCHEUR

Assortiment de crudités
(2 variétés)
Viande ou poisson froid
Comté
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable



Menu viande

11,10 € H.T

Menu poisson

12,30 € H.T

PLATEAU DU JOUR

2 Choix de salades (piémontaise, taboulé...)
Terrine de légumes
au coulis de tomate basilic
Viande ou poisson froid
Comté / Morbier
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable



Plateau viande

15,60 € H.T

Plateau poisson

17,60 € H.T

PLATEAU PRESTIGE

23,00 € 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
Entremet chocolat, macaron
Pain
Kit couverts
et verre jetable



SANDWICHS VARIÉS

4,10 € H.T

PETIT-DÉJEUNER

6,40 € H.T

Boisson chaude (café, thé, chocolat)
Jus de fruits
2 Mini viennoiseries
Vaisselle jetable

BOISSONS - la bouteille

Eau minérale (plate ou gazeuse) 1,80 € H.T

Jus d'orange 4,10 € H.T

Jus de pomme 5,70 € H.T

Coca-Cola 4,10 € H.T

NOS VINS DU JURA CLOS DES GRIVES AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vin rouge ou blanc Réserve 4,40 € H.T

Chardonnay Savagnin 14,40 € H.T

Vin blanc Savagnin 16,70 € H.T

Vin rouge Poulsard 12,10 € H.T

Crémant d'Arbois 11,00 € H.T

Champagne Blin 20,60 € H.T

Fourniture de verres 0,40 € H.T pièces



COCKTAILS

SAVEURS CRÉATIVES

tarifs/personne

à partir de 20 personnes

MACHON DU HAUT-DOUBS 9,70 € H.T

Pains surprises mis en boîte

Mini croûte cocktail

Morteau sèche

Lèches de jambon cuit fumé sans os

Comté

Mignardises sucrées

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

L'APÉRITIF 10,40 € H.T

Pains surprises mis en boîte

Canapés assortis

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 /
pruneaux au lard /
tourte lorraine / croque-monsieur / mini pizza /
mini bruchetta

Gougère au Comté du Fort Saint-Antoine

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises /
tarte au citron / tasse chocolat / cannelet /
pomme d'api / financier

DÎNATOIRE

26,50 € H.T

Pains surprises mis en boîte

Canapés assortis

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

Canapés prestige

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

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

Soupes froides

Lentilles saucisse de Morteau / petits pois menthe /
tomate crème de Comté

Verrines

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

Mini burgers maison

Burgers comtois / cheeseburgers

Brochettes de volaille marinées chaudes

Mignardises salées chaudes

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

Gougères au Comté du Fort Saint-Antoine

Assortiment de fromages en lèche

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises /
tarte au citron / tasse chocolat / cannelet /
pomme d'api / financier

Mini macarons

Chocolat passion / rose litchis / pistache griottine...

Verrines sucrées

Crème brûlée pistache ananas / tiramisu /
mousse chocolat macaron

BUFFETS

À PARTAGER

tarifs/personne

à partir de 20 personnes

LE CAMPAGNARD 14,90 € H.T

Variétés de crudités

Tartare de légumes méditerranéens /
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

OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi
07H30 à 12H30 / 14H00 à 19H00

Samedi
07H30 à 19H00

Dimanche
08H00 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



LE PRESTIGE 23,00 € H.T

Variété de crudités

Salade au crabe / salade coleslaw, /
tartare de tomates / salade piémontaise / taboulé

Charcuteries

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

Variétés 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

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 01.02.2019, prix hors taxes, TVA à 5,5 %
(hors boissons)