



# CÉLÉBRONS VOS ÉVÈNEMENTS

---

**MENUS DE MARIAGE  
2018**



**CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL**

**BONNET**  
CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

# SOMMAIRE

---

<b>VIN D'HONNEUR</b>	<b>03</b>
<b>MENUS</b>	<b>05</b>
<b>BUFFETS</b>	<b>07</b>
<b>LE DIMANCHE</b>	<b>08</b>

# VIN D'HONNEUR

## CANAPÉS FROIDS

### Pain-Surprise mis en boîte

**Charcuterie** 37,00 €

**Fromage** 37,00 €

**Poisson** 41,00 €

**Canapés assortis** la pièce/pers. 1,05 €

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

**Canapés prestige** la pièce/pers. 2,00 €

Foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard

**Canapés sandwichs** la pièce/pers. 0,80 €

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

**Mini croûte cocktail** la pièce/pers. 0,65 €

**Mini navette** la pièce/pers. 1,35 €

Bresi cornichons, jambon cuit fumé cornichons, mousse de thon crudités

**Mini brochette froide** la pièce/pers. 1,05 €

Suprême de pamplemousse au magret de canard fumé, bille de mozzarella et tomate basilic, Rondo de raison et chèvre fermier

**Panier de légumes** la pièce/pers. 0,40 €

**Trio de mini bavarois** la pièce/pers. 1,30 €

Foie gras, saumon, chèvre

**Macarons salés** la pièce/pers. 1,05 €

Truffe noisette, foie gras pommes, magret de canard orange, cèpes volaille

## MINIS CONTENANTS

**Cassolettes** la pièce/pers. 2,40 €

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

**Soupes froides** la pièce/pers. 1,90 €

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

**Verrines** la pièce/pers. 2,30 €

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

## AMUSES-BOUCHE À CHAUFFER

**Mini burgers maison** la pièce/pers. 1,10 €

Burgers comtois, cheeseburgers

**Cromesquis d'escargot au Pontarlier Anis**

la pièce/pers. 0,70 €

**Mignardises salées** la pièce/pers. 0,55 €

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**

la pièce/pers. 0,45 €

## ANIMATION FROIDE

### Jambon ibérique coupé au buffet

la pièce/pers. **1,60 €**

Pain à la tomate

### Foie gras de canard maison

la pièce/pers. **3,10 €**

Différents pains et compotes

## ANIMATION CHAUDE

### Foie gras poêlé, sauce miel de sapin

la pièce/pers. **3,10 €**

### Noix de Saint-Jacques snackée au safran

la pièce/pers. **2,60 €**

### Brochette de volaille marinée chaude

la pièce/pers. **1,30 €**

### Raviole de foie gras poêlée

la pièce/pers. **1,05 €**

## MIGNARDISES SUCRÉES

### Mignardises sucrées la pièce/pers. **1,05 €**

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

### Macarons la pièce/pers. **1,05 €**

Chocolat passion, rose litchis, pistache griottine, violette cassis

### Verrines sucrées la pièce/pers. **1,80 €**

Émotion Étonnée, tiramisu, mousse chocolat macaron

## BOISSONS - la bouteille

### Eau minérale Plate ou gazeuse **1,75 €**

### Jus d'orange **4,00 €**

### Jus de pomme **5,60 €**

### Coca-cola **4,00 €**

### Nos vins du Jura Clos des Grives

Agriculture biologique

### Chardonnay Savagnin **14,10 €**

### Vin rouge Poulsard **11,90 €**

### Vin rouge Trousseau **16,20 €**

### Crémant d'Arbois **10,80 €**

### Champagne **20,20 €**

### Fourniture de verres / la pièce **0,30 €**

## LES INFOS DU CHEF



### Cocktail apéritif (env. 2 h)

Prévoir 6 à 8 pièces salées par convive

### Cocktail long ou dîner court (env. 3 à 4 h)

Prévoir 12 à 15 pièces par convive

# MENUS

TARIFS/PERSONNE

## ENFANT 9,50 €

Melon jambon cru  
Blanc de volaille sauce suprême  
Gratin dauphinois  
Glace

## FESTIVITÉS 26 €

24 € sans la mise en bouche

Mise en bouche : Gaspacho de melon  
et sa gelée de Macvin, chiffonade de jambon cru

Tournedos de filet de volaille fermière  
sauce crémeuse au Savagnin

Mousseline de céleri

Assiette de fromages

Salade verte et pain au noix

Comté, Morbier au lait cru

Charlotte aux poires coulis fruits rouges

Café, Pain

## ORGANZA 30 €

27 € sans la mise en bouche

Mise en bouche : Gaspacho de tomate  
crème de Comté du fort St Antoine, tuile de Comté

Filet d'omble chevalier à l'Absinthe sauvage,  
tombée de fenouil

Poitrine de canette fermière

cuite à juste température, petit jus corsé au romarin

Tomate grappe farcie d'une fine ratatouille

Fleur de courgettes en beignet

Assiette de fromages

Salade verte et pain au noix

Comté du Fort St Antoine, Morbier au lait cru, Grivois

Dessert\*

Café, Pain

\*Carte des desserts disponible - page 06

## FUSION 31 €

27 € sans la mise en bouche

Mise en bouche : Flan de foie gras

et sa compote de dattes au Macvin

Filet de truite du Jura

sauce Savagnin sur une tombée de poireau

Poitrine de pintadeau truffé

cuit à basse température et sa crème de truffe

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Assiette de fromages

Salade verte et pain au noix

Comté du Fort St Antoine, Morbier au lait cru, Grivois

Dessert\*

Café, Pain

## ALLIANCE 31 €

28 € sans la mise en bouche

Mise en bouche :

Gaspacho de petit pois à la menthe

Noix de Saint-Jacques poêlées

et sa crème d'asperges vertes

Pavé de veau de lait du limousin

cuit à basse température petit jus corsé

Mousseline de chou-fleur à l'huile de truffe

Fleur de courgettes en beignet

Assiette de fromages

Salade verte et pain au noix

Comté du Fort St Antoine, Morbier au lait cru, Grivois

Dessert\*

Café, Pain

## CÉLÉBRATION 32 € ou 29 €

Sans la mise en bouche

Mise en bouche :

**Velouté d'écrevisses façon cappuccino**

servi dans sa tasse

**Foie gras de canard en gelée de griotte**

compotée de datte au Macvin tuile de pain d'épice

**Tournedos de filet de poularde fermière**

farci aux morilles sauce légère au vin Jaune

**Flan de courgettes**

**Assiette de fromages**

**Salade verte et pain au noix**

Comté du Fort St Antoine, Morbier au lait cru, Grivois

**Dessert\***

Café, Pain

## IVOIRE 33 €

Sans la mise en bouche

Mise en bouche :

**Tartare de Saint-Jacques à la mangue**

petite vinaigrette

**Pavé de lotte sauce légère au safran**

et sa tuile de courgettes

**Tournedos d'aiguillette de canard**

façon Rossini

**Écrasé de pommes de terre aux truffes**

**Assiette de fromages**

**Salade verte et pain au noix**

Comté du Fort St Antoine, Morbier au lait cru, Grivois

**Dessert\***

Café, Pain

## LES INFOS DU CHEF



### Supplément service et déplacement

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

**Supplément Trou comtois** 1,80 € par personne

**Supplément Pièce Montée** 1,20 € le chou

## CARTE DES DESSERTS

### Assiette gourmande

Craquant chocolat framboise, tartelette fruits rouges, mini crème brûlée

### Macaron fruits exotiques

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

### Autour du Macaron et de la framboise

Macaron framboise framboise fraîche, crème légère à la vanille, carré chocolat blanc, glace framboise en quenelle, coulis de framboise

### Soupe de fruits rouges à la menthe

Glace vanille et sa tuile aux amandes

### Craquant chocolat-framboise

et son coulis de fruits rouges

### Petit Opéra sur crème anglaise

### Carpaccio d'ananas aux épices

Glace vanille, tuile de pain d'épice

### Poire Pochée autour des épices

Sirop aux épices, glace et sa tuile de pain d'épice

### Mousse trois chocolats

Biscuit dacquoise Noisette, praliné feuilleté, mousse lactée 38,2%, mousse chocolat blanc satin, mousse chocolat extra bitter Guayaquil 64%

### Desserts - supplément 1 €

#### 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

#### Plénitude sur crème anglaise

Macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat amère, ganache au chocolat, caramel croquant, glaçage chocolat noir

### Buffet de desserts - supplément 2 €

Mousse au chocolat, île flottante, fruits frais dissociés, assortiment d'entremets et leur coulis, mini crème brûlée (Pièce montée avec supplément selon le nombre de choux)

# BUFFETS

## TARIFS/PERSONNE

### PLÉNITUDE 16,20 €

#### Variétés de Crudités

Salade de carotte, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

#### Charcuteries

Terrine de lapin  
Jambon de montagne fumé au tuyé, billes de melon

#### Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

#### Viandes froides

Rôti de porc confit et rosbif froid au romarin

#### Fromages

Comté, Morbier

#### Desserts

Mousse au chocolat, tarte aux fruits

#### Pain

### DÉLICIES 19,30 €

#### Variétés de Crudités

Salade oasis, salade niçoise, tartare de légumes, salade piémontaise, taboulé

#### Charcuteries

Terrine de canard  
Jambon de montagne fumé au tuyé, billes de melon

#### Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

#### Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic, terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

#### Viandes froides

Rôti de porc et gigot d'agneau au romarin

#### Fromages

Comté, Morbier, Petit Nap

#### Desserts

Mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits

#### Pain

### PLAISIRS 24,50 €

#### Variétés de Crudités

Salade oasis, salade aux crabes, salade niçoise, tartare de légumes, tomates mozzarella, Salade piémontaise

#### Charcuteries

Terrine comtoise  
Jambon de montagne fumé au tuyé, billes de melon

#### Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

#### 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 au romarin

#### Fromages

Comté, Morbier, Petit Adrien

#### Desserts

Mousse au chocolat, île flottante, salade de fruits, assortiment d'entremets

#### Pain

# LE DIMANCHE

TARIFS/PERSONNE

## **BUFFET 13,50 €**

Assortiment de crudités  
Terrine maison  
Jambon de montagne  
Viande froide  
Comté, Morbier  
Salade de fruits frais  
Pain

## **BRUNCH 22 €**

Café, thé, jus d'orange  
Viennoiseries confiture  
Crêpes, Gaufres  
Yaourt  
Jambon, rosette  
Saumon fumé  
Œufs brouillés  
Saucisse, lard  
Fromages  
Salade de fruits frais  
Pain

---

85 rue de la République  
25300 PONTARLIER  
Tél. : 03 81 46 70 70  
Fax : 03 81 39 50 07

[contact@bonnet-traiteur.com](mailto:contact@bonnet-traiteur.com)  
[www.bonnet-traiteur.com](http://www.bonnet-traiteur.com)

Création graphique  
NUMERO 20 - [www.numero20.fr](http://www.numero20.fr)

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

Retrouvez-nous  
dès maintenant  
sur notre site internet

