



MENUS
MARIAGE





SOMMAIRE

VIN D'HONNEUR	03
MENUS	05
BUFFETS	07
LE DIMANCHE	08

VIN D'HONNEUR

CANAPÉS FROIDS

Pain-Surprise mis en boîte (90 pièces)

Charcuterie 38,00 €

Fromage 38,00 €

Poisson 42,00 €

Canapé assorti 1,10 €

la pièce/personne

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

Canapé prestige 2,05 €

la pièce/personne

Foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard

Canapé sandwich 0,85 €

la pièce/personne

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

Mini croûte cocktail 0,70 €

la pièce/personne

Mini navette 1,40 €

la pièce/personne

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

Mini brochette froide 1,10 €

la pièce/personne

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

Panier de légumes 0,45 €

la pièce/personne

Trio de mini bavares 1,35 €

la pièce/personne

Foie gras, saumon, chèvre

Macaron salé 1,10 €

la pièce/personne

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



MINIS CONTENANTS

Cassiolette 2,45 €

la pièce/personne

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

Soupe froide 2,00 €

la pièce/personne

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

Verrine 2,35 €

la pièce/personne

Bavares 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 burger maison 1,15 €

la pièce/personne

Burgers comtois, cheeseburgers

Mignardise salée chaude 0,60 €

la pièce/personne

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

Gougère au Comté 0,30 €

du Fort St Antoine la pièce/personne

ANIMATION FROIDE

Jambon ibérique coupé au buffet 1,65 €
la pièce/personne
Pain à la tomate

Foie gras de canard maison 3,15 €
la pièce/personne
Différents pains et compotes

ANIMATION CHAUDE

Foie gras poêlé, sauce miel de sapin
la pièce/personne 3,15 €

Noix de Saint-Jacques snackée au safran
la pièce/personne 2,65 €

Brochette de volaille marinée chaude
la pièce/personne 1,35 €

Raviole de foie gras poêlée 1,10 €
la pièce/personne

Morteau snackée caviar aubergine 0,90 €
la pièce/personne

MIGNARDISES SUCRÉES

Mignardise sucrée 1,10 €
la pièce/personne

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

Macaron 1,10 €
la pièce/personne

Chocolat passion, rose litchis, pistache griottine, violette cassis

Verrine sucrée 1,85 €
la pièce/personne

Émotion Étonnée, tiramisu, mousse chocolat macaron

Brochette de fruits frais 0,95 €
la pièce/personne

Mini choux 1,05 €
la pièce/personne

Vanille, chocolat, passion, caramel beurre salé, pistache

BOISSONS - la bouteille

Eau minérale Plate ou gazeuse 1,80 €

Jus d'orange 4,10 €

Jus de pomme 5,70 €

Coca-cola 4,10 €

Nos vins du Jura Clos des Grives
Agriculture biologique

Chardonnay Savagnin 14,40 €

Vin rouge Poulsard 12,10 €

Vin rouge Trousseau 16,60 €

Crémant d'Arbois 11,00 €

Champagne 20,60 €

Fourniture de verres / la pièce 0,40 €

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 9,70 €

Melon jambon cru
Blanc de volaille sauce suprême
Gratin dauphinois
Glace

FESTIVITÉS 26,50 €

sans la mise en bouche 24,50 €

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

Pavé de lieu sauce légère au Champagne
et sa julienne de légumes croquants

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 30,50 €

sans la mise en bouche 27,50 €

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

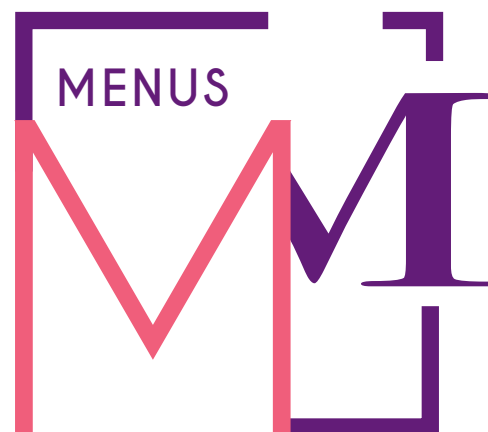
Salade verte et pain au noix

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

Dessert*

Café, Pain

*Carte des desserts disponible - page 07



FUSION 31,50 €

sans la mise en bouche 27,50 €

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 Saint Antoine, Morbier au lait cru,
Grivois

Dessert*

Café, Pain

*Carte des desserts disponible - page 07

ALLIANCE 31,50 €
sans la mise en bouche 28,50 €

Mise en bouche : Gaspacho de petits 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 Saint Antoine, Morbier au lait cru,
Grivois

Dessert*
Café, Pain

CÉLÉBRATION 32,50 €
sans la mise en bouche 29,50 €

Mise en bouche : Velouté d'écrevisses
façon cappuccino
servi dans sa tasse

Foie gras de canard en gelée de griotte
comptée de datte au Macvin tuile de pain
d'épices

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 Saint Antoine, Morbier au lait cru,
Grivois

Dessert*
Café, Pain

IVOIRE 33,50 €
sans la mise en bouche 30,50 €

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 Saint Antoine, Morbier au lait cru,
Grivois

Dessert*
Café, Pain

PLUMETIS 39,00 €
sans la mise en bouche 35,00 €

Mise en bouche : Escalope de foie gras
au miel de sapin

Duo de homard et écrevisses
coulis de crustacés relevé au Vin Jaune


Tournedos de bœuf du limousin
petit jus truffé

Écrasé de ratte du Touquet au sel de
Guérande

Assiette de fromages
Salade verte et pain au noix
Comté du Fort Saint 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 1,90 € / personne
Supplément Pièce Montée 1,30 € le chou



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, minicrème brûlée (pièce montée avec supplément selon le nombre de choux)

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'épices

Poire Pochée autour des épices

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

Mousse trois chocolats

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



BUFFETS

TARIFS/PERSONNE

PLÉNITUDE

16,50 €

Variétés de Crudités

Salade Coleslow, 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

DÉLICES

19,70 €

Variétés de Crudités

Salade oasis, salade Coleslow, 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, Saint-Point

Desserts

Mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits

Pain

PLAISIRS

25,00 €

Variétés de Crudités

Salade oasis, salade aux crabes, salade niçoise tartare de légumes, salade Coleslow, 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, Saint-Point

Desserts

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

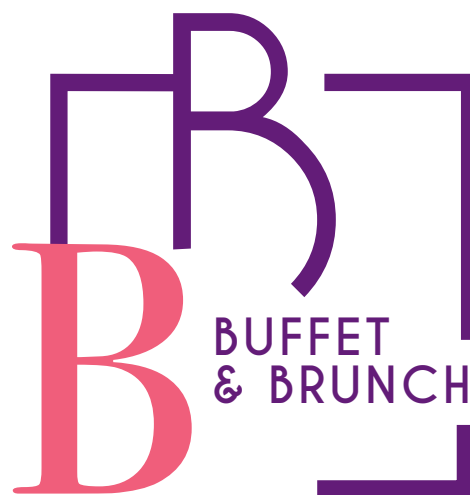
Pain

LE DIMANCHE

TARIFS/PERSONNE

BUFFET 13,80 €

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



BRUNCH 22,50 €

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
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

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet

