



**TARIFS HT**  
PROFESSIONNELS

DÉCOUVREZ  
NOS FORMULES  
ÉVÉNEMENTIELLES

---

CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



**BONNET**  
CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



# SOMMAIRE

FORMULES	03
COCKTAILS	04
BUFFETS	05

# FORMULES

TARIFS/PERSONNE

## SALADE COMPOSÉE 3,90 € H.T

Salade Comtoise  
Salade Niçoise  
Salade de Pâtes



## ASSIETTE FRAÎCHEUR

Assortiment de crudités  
Viande ou poisson froid  
Fromage  
Dessert du jour  
Crème caramel, tarte  
Pain  
Kit couverts et verre jetable



MENU VIANDE 11,10 € H.T

MENU POISSON 12,30 € H.T

## PLATEAU DU JOUR

2 choix de salade Piémontaise, taboulé...

Terrine de légumes  
coulis de tomate au basilic  
Viande ou poisson froid  
Fromages  
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  
Entremets chocolat, macarons  
Fromages  
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 4,35 € H.T

Chardonnay Savagnin 14,40 € H.T

Vin blanc Savagnin 16,70 € H.T

Vin rouge Poulsard 12,10 € H.T

Vin rouge Trousseau 16,60 € H.T

Crémant d'Arbois 11,00 € H.T

Champagne Blin 20,60 € H.T

Fourniture de verres 0,40 € H.T pièces

# COCKTAILS\*

TARIFS/PERSONNE

\* à partir de 20 personnes

**MACHON DU HAUT-DOUBS 9,70 € 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**

**10,20 € 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, 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

**DÎNATOIRE**

**26,40 € H.T**

**Pains surprises mis en boîte**

**Canapés assortis**

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

**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**

Gambastomates 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 Saint 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 14,90 € 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 01.02.2018, prix hors taxes, TVA à 5,5 %

(hors boissons)

## LE PRESTIGE 23,00 € H.T

### Variété de crudités

Salade aux crabes, salade Coleslaw, 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, Saint-Point

### 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](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)

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

