



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, cannelé /
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 / cannelé /
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 / cannelé /
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)