

---

**SAVEURS**  
GASTRONOMIQUES  
2019-2020

---

CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



**BONNET**



## ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

### MENUS

tarif/personne

à partir de 08 pers.

#### PLAISIR

sans dessert 15,00 €  
avec dessert 17,50 €

Saumon cru mariné à l'aneth,  
crème fouettée aneth citron vert

Pavé de longe de porc fermier cuit juste température,  
petit jus corsé à la sauge  
Gratin comtois servi dans sa boîte

Duo Marron Cassis : biscuit Joconde, mousse marron,  
crémeux cassis et vermicelles de marron

#### ÉMOTION

sans dessert 17,00 €  
avec dessert 19,50 €

Pavé de cabillaud poêlé  
et son velouté de poisson au cresson

Ballotin de cuisse de poulet fermier farci, sauce gris de sapin  
Mousseline de céleri

Bavarois Fruits de la Passion : biscuit Joconde,  
mousse bavaroise fruits de la passion

#### SAVEURS

sans dessert 22,00 €  
avec dessert 25,00 €

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce yuzu Vin Jaune

Filet de caille poêlé, sauce légère au foie gras  
Flan de courgettes

Délice Noisette Caramel : biscuit noisette, croustillant praliné,  
mousse noisette et coeur coulant de caramel

#### GOURMAND

sans dessert 25,00 €  
avec dessert 28,00 €

Foie gras de canard maison  
et sa compote de dattes au Macvin

Suprême de Pintadeau aux morilles  
Écrasé de pommes de terre

Plénitude : macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel,  
mousse chocolat amère, ganache au chocolat, caramel croquant,  
glacage chocolat noir

01

## INNOVATION CONVIVALITÉ

### BUFFETS

tarif/personne

#### CONVIVAL

à partir de 20 pers. 17,00 €

Assortiment de crudités

Salade coleslaw, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin

Le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque

Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides

Rôti de porc confit et rosbif froid au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, salade verte

Desserts : Mousse au chocolat, tartes aux fruits

Pain

#### TENTATION

à partir de 20 pers. 20,50 €

Assortiment de crudités

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

Charcuteries

Terrine de canard,

Le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque

Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Assortiment de hors-d'oeuvre

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 parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte

Desserts : mousse au chocolat, îles flottantes, tartes aux fruits

Pain

## LES ASTUCES DU CHEF

Utilisez de préférence un four traditionnel.

Pensez à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement de vos plats. Nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four pour réchauffer nos plats.



## CRÉATIONS APÉRITIVES

### À DÉGUSTER FRAIS

#### MINI BOUCHÉES

<b>Pain surprise</b>	90 pces	
• Charcuterie : bresi / bacon / rosette		<b>38,50 €</b>
• Fromage : Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes		<b>38,50 €</b>
• Poisson fumé : truite / saumon / fera		<b>43,00 €</b>
<b>Assortiment de charcuteries en lèche</b>		<b>3,00 €</b>
Jambon à l'os / mini-croûte / saucisson cuit à l'ail / bacon / rosette		
<b>Assortiment de fromages en lèche</b>		<b>2,00 €</b>
Comté / Morbier / Bleu de Gex		
<b>Canapé assorti</b>	à partir de 20 pces	<b>1,10 €</b>
Rosette / bresi / jambon asperge...		
<b>Canapé Prestige</b>	à partir de 20 pces	<b>2,05 €</b>
Foie gras de canard / saumon fumé / gambas...		
<b>Mini pâté croûte Cocktail Tradition</b>		<b>0,70 €</b>
<b>Mini pâté croûte Châtelaine</b>		<b>0,85 €</b>
<b>Carré sandwich</b>	à partir de 20 pces	<b>0,85 €</b>
Saumon et fromage frais aux herbes / volaille curry / moelleux de chèvre		
<b>Mini navette</b>		<b>1,50 €</b>
<b>Mini macaron salé</b>	à partir de 20 pces	<b>1,10 €</b>
Cèpes, foie gras et pommes / truffe et noisettes / magret de canard et orange		
<b>Mini brochette</b>	à partir de 20 pces	<b>1,10 €</b>
Suprême de pamplemousse au magret fumé / bille de mozzarella et tomate basilic / rondo de raisin et chèvre fermier		

#### MINI CONTENANTS

<b>Soupes froides</b>	12 pces	<b>23,70 €</b>
Petits pois menthe / tomate crème de Comté / melon et gelée de Macvin		
<b>Verrines</b>	6 pces	<b>14,00 €</b>
Flan de foie gras et compote de dattes au Macvin / crème brûlée asperge et bavaois tomate		
<b>Cassolettes</b>	Plateau 12 pces	<b>29,00 €</b>
Gambas à l'ail et tomates confites / crevettes au curry / écrevisses marinées		

02

## PLAISIRS À PARTAGER

### À DÉGUSTER CHAUD

#### MINI BOUCHÉES

<b>Assortiment de mini pâtisseries salées</b>	24 pces	<b>14,40 €</b>
Tarte au fromage / quiche lorraine / tourte lorraine / pomme duchesse tomate / pruneaux au lard / croque-monsieur / mini bruschetta / mini pizza	48 pces	<b>28,80 €</b>
<b>Gougère</b>		<b>0,30 €</b>
<b>Mini brochettes de volaille marinées</b>	12 pces	<b>15,90 €</b>
4 brochettes indiennes / 4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises		
<b>Mini cocotte - dont consigne 0,50 €</b>		
• Saint-Jacques au safran		<b>3,30 €</b>
• Morilles à la crème		<b>3,30 €</b>
• Ravioles de foie gras		<b>2,60 €</b>
<b>Acra d'encornet</b>		<b>0,70 €</b>
<b>Mini burgers maison</b>	24 pces	<b>27,60 €</b>
Cheeseburger / burger comtois		
<b>Mini tapas croquetas</b>	20 pces	<b>18,00 €</b>
Cèpes et pommes de terre / parmesan tomate / cabillaud et oignons caramélisés / fromage et noix / jambon ibérique et pain croustillant		

## LES ASTUCES DU CHEF

- Coquilles Saint-Jacques : cuire 20 minutes à 180°.
- Poissons : nous vous indiquerons la durée de réchauffage.
- Cocottes : 5 minutes au micro-ondes couvercle fermé / 40 minutes au four traditionnel couvercle fermé 110° maxi.
- Feuilletés apéritif : tiédir au four 10 minutes à 160°.
- Mini-bouchées : tiédir au four 15 minutes à 160°.
- Escargots : cuire 10 minutes à 200°.
- Sauces à consommer chaudes : réchauffer au bain-marie en remuant régulièrement la sauce. Laisser au chaud à feu doux jusqu'au moment de servir.



## SAVEURS EN ENTRÉES

### À DÉGUSTER FRAIS

#### CHARCUTERIES

Terrines (canard, lapin, foie de volaille...)	prix au kg
Plateau de charcuterie (portions entrées)	<b>6,20 €/pers</b>

#### LÉGUMES

Plateau de crudités	à partir de 5 pers.	<b>4,30 €/pers</b>
		la pièce

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic	<b>3,10 €</b>
Gaspacho de tomates et sa crème de Comté	<b>5,20 €</b>

#### DÉCLINAISONS DE FOIE GRAS

Bavarois de foie gras, magret de canard fumé et pommes rattées comme un entremet	la pièce	<b>6,10 €</b>
--	----------	---------------

Flan de foie gras, compote de datte au Macvin	<b>6,10 €</b>
Foie gras de canard frais maison et sa compote de dattes au Macvin	<b>9,10 €</b>

Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne	<b>6,70 €</b>
--	---------------

#### POISSONS & CRUSTACÉS

1/2 queue de langouste	la pièce	<b>22,90 €</b>
Tartare de saumon sur son blinis	<b>7,00 €</b>	
Coquille de saumon	<b>7,50 €</b>	
Tranche de saumon façon Bellevue	<b>7,20 €</b>	
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »	<b>6,90 €</b>	
Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge »	<b>6,50 €</b>	

Royal de truite fumée et oeufs de truites, crème à l'aneth	<b>7,70 €</b>
--	---------------

Tartare de Saint-Jacques à la mangue	<b>6,30 €</b>
Tiramisu d'asperges vertes aux deux saumons, coulis de tomate basilic	<b>5,90 €</b>

Bavarois de langouste aux légumes croquants	<b>8,50 €</b>
---	---------------

#### TERRINES DE POISSON (SUR PLAT)

Filet de truite au Vin Jaune	la pièce	<b>6,10 €</b>
Saumon au lard	<b>4,90 €</b>	
Lotte et saumon	<b>6,30 €</b>	
Demi-lune de saumon, cœur de Saint-Jacques, tomates confites	<b>6,40 €</b>	

Terrine de saumon, homard et Saint-Jacques	<b>7,30 €</b>
Rillettes de saumon au citron vert	<b>5,50 €</b>
Rillettes de féra aux herbes fraîches	<b>5,50 €</b>

03

## ORIGINALITÉ RAFFINEMENT

### À DÉGUSTER CHAUD

#### LES INCONTOURNABLES

Coquille Saint-Jacques traditionnelle	la pièce	<b>9,20 €</b>
Escargots au beurre	<b>9,80 €/la douzaine</b>	
Croûte aux petits gris de nos montagnes	<b>7,90 €</b>	
Petite brioche aux morilles et petits gris	<b>12,50 €</b>	
Bouchée à la reine	<b>5,40 €</b>	

#### PRODUITS EN CROÛTE

Saucisse briochée	le kg	<b>16,20 €</b>
Koulibiac de lotte et ses légumes safranés	<b>29,00 €</b>	
Feuilleté au jambon	<b>22,20 €</b>	
Tourte lorraine	<b>16,90 €</b>	
Tarte dieppoise	<b>20,60 €</b>	
Clafoutis de tomates cerises	<b>19,70 €</b>	
Jambon en croûte au Madère	la pièce	<b>9,30 €</b>
Jambon en croûte aux morilles	la pièce	<b>13,10 €</b>

#### POISSONS

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce yuzu Vin Jaune	la pièce	<b>11,90 €</b>
--	----------	----------------

Pavé de cabillaud poêlé et son velouté de poisson au cresson	<b>7,90 €</b>
--	---------------

Pavé de lotte rôti sauce safranée	<b>13,50 €</b>
Filet de truite du jura, sauce Savagnin	<b>8,90 €</b>
Tournedos de filet de saumon Label Rouge farci, sauce à l'oseille	<b>8,10 €</b>

Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses relevé au Vin Jaune	<b>11,10 €</b>
---	----------------

#### COCOTTES

dont consigne 2,00 €	la pièce
----------------------	----------

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes	<b>14,80 €</b>
Minestrone de Saint-Jacques au safran	<b>14,30 €</b>
Risotto aux asperges vertes et morilles	<b>13,70 €</b>
Ris de veau aux morilles	<b>15,50 €</b>

Poêlée de gambas sur risotto vénéré, petit jus de crustacés	<b>13,90 €</b>
---	----------------



## TRADITION DES PLATS

### PORC

Pavé de longe de porc fermier cuit à juste température, petit jus corsé à la sauge **6,90 €**

Tournedos filet mignon de porc, sauce aux gris de sapin **11,30 €**

Filet mignon de porc au lard paysan **8,40 €**

### VEAU GASTOUNET

Filet mignon de veau, sauce légère au foie gras **14,50 €**

Noix de veau à la crème de cèpes **11,30 €**

Pavé de veau de lait cuit à basse température petit jus corsé au romarin **10,20 €**

### AGNEAU POITOU-CHARENTES

Gigot d'agneau cuit 7 heures **10,40 €**

Noisette d'agneau rôtie aux herbes, petit jus au romarin **11,30 €**

Gigot d'agneau à la provençale **9,60 €**

### BŒUF LIMOUSIN

Langue de boeuf sauce escargot **8,50 €**

Filet de boeuf et son miroir de Trousseau **14,80 €**

### VOLAILLES

Tournedos de filet de volaille fermière, sauce légère au Vin Jaune **9,20 €**

Suprême de pintade aux petits gris **11,30 €**

Coq au vin **9,80 €**

Suprême de pintadeau aux morilles **13,80 €**

Aiguillettes de volaille fermière au Vin Jaune et morilles **14,40 €**

Fricassée de pintade fermière au vinaigre de vin vieux **9,70 €**

Râble de lapin aux pruneaux **11,90 €**

### GIBIERS (NOUS CONSULTER)

04

## VARIATIONS GOURMANDES

### ACCOMPAGNEMENTS

Tomates garnies d'une fine ratatouille **2,90 €**

Cassolette de pommes de terre fondantes **3,20 €**

Pommes Darphin **2,50 €**

Tian de légumes **3,80 €**

Flan de courgettes **2,50 €**

Gratin comtois servi dans sa boîte **2,90 €**

Purée de céleri **2,60 €**

Écrasé de pommes de terre aux cèpes **2,90 €**

Pommes dauphines **1,50 €**

Millefeuille de pommes de terre au lard fumé **2,90 €**

### PLATS DE VIANDE

Fondue chinoise au boeuf avec bouillon 200 gr **9,90 €**

Fondue chinoise au boeuf sans bouillon 200 gr **7,90 €**

Fondue chinoise à la dinde avec bouillon 200 gr **6,30 €**

Fondue chinoise à la dinde sans bouillon 200 gr **4,30 €**

Fondue bourguignonne 200 gr **6,30 €**

Fondue vigneronne 200 gr **6,30 €**

Fondue paysanne 200 gr **4,20 €**

Raclette **3,40 €**

Pierrade assortie (boeuf, dinde et veau) 200 gr **5,90 €**

### PLATS CONVIVIAUX

Couscous **8,30 €**

Paëlla **9,10 €**

Potée alsacienne « baeckeofe » **8,10 €**

Cassoulet toulousain **8,10 €**

Choucroute **7,50 €**

Potée franc-comtoise **7,50 €**

Lasagnes maison **6,90 €**

Moussaka **7,20 €**

Tartiflette jambon salade **6,90 €**

Parmentier de boeuf **6,90 €**

## LES ASTUCES DU CHEF

- Viandes : selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four.
- Légumes et garnitures : chauffer au four à 90° en protégeant le plat par un film étirable juste posé dessus.



## DÉLICES SUCRÉS

---

### ENTREMETS

#### ROCHER CACAHUÈTE

Biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné cacahuète, mousse chocolat au lait, crémeux caramel beurre salé

la part

3,90 €

#### CRAQUANT CHOCOLAT FRAMBOISE

Biscuit Joconde, chocolat, craquant chocolat et mousse chocolat framboise

3,40 €

#### OPÉRA

Crème au beurre café, ganache, biscuit Joconde

3,30 €

#### MOUSSE TROIS CHOCOLATS

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

3,60 €

#### ISPAHAN

Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, litchis, framboises fraîches

4,50 €

#### PLAISIR SUCRÉ

Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

3,90 €

#### PLÉNITUDE

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

3,90 €

#### FRAISIER, FRAMBOISIER (suivant la saison)

3,50 €

05

## PLAISIRS À S'OFFRIR

---

### LES CLASSIQUES

#### Tartes Maison

Pommes / poires / framboises / citron / Tatin

le kg

sur demande

Mousse au chocolat

19,80 €

Crème anglaise

18,10 €

la pièce

Crème brûlée

4,10 €

Crème caramel

2,70 €

Mini pâtisseries sucrées

Plateau 24 pces

26,00 €

Tiramisu Classique

3,10 €

Mini crèmes brûlées

Boîte 6 pces

7,20 €

Vanille / pistache

Mini verrines sucrées

Boîte 6 pces

11,10 €

Crème brûlée pistache ananas coriandre /

Émotion Étonnée / tiramisu

Macarons

Boîte 5 pces

5,50 €

Boîte 12 pces

13,20 €

Chocolat passion / rose litchis /

pistache griottines / violette cassis / caramel au beurre salé, citron basilic / cacahuète

Mini choux

Plateau 24 pces

25,20 €

Framboise / chocolat / passion / caramel au beurre salé / pistache

Brochettes de fruits

à partir de 20 pces

0,95 €

### FROMAGES

le kg

Comté

20,80 €

Morbier

16,40 €

Saint-Point

17,00 €

la pièce

Mont d'Or (grand modèle)

13,90 €

### ÉPICERIE

- Notre sélection de jus de fruits Alain Millat
- Produits Bordier (beurre, yaourts, caramels)
- Morilles / Petits gris du pays
- Foie gras de canard cru Rougier, foie gras conserve Bruck
- Caviar français Perle Noire
- Truffes

## OUVERTURES DU MAGASIN

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

Samedi  
07H30 à 19H00

Dimanche  
08H00 à 12H00

---

Les prix en euro s'entendent TTC, TVA à 5,5% comprise, marchandise enlevée au magasin. TVA à 20% incluse sur toutes les boissons alcoolisées. Les produits ne sont ni repris, ni échangés. Les plats et terrines sont consignés. Nos produits sont de Fabrication Maison. Variations de prix possibles suivant le cours du marché. Produits dans la limite des stocks disponibles.

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

Retrouvez-nous  
dès maintenant  
sur notre site internet

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.  
L'abus d'alcool est dangereux pour  
la santé, à consommer avec  
modération.

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

