



# MENUS



# APÉRITIFS & COCKTAIL



# ENTREES FROIDES & CHAUDES

## HISTOIRE DE MENUS

### NOËL

TARIF/ PERS.

### POLAIRE

21,50 €

Mise en bouche  
Bavarois de crustacés aux petits légumes et œufs de truite

Tournedos de filet de sole farci aux crevettes, sauce safranée

Ballotin de filet de volaille fermière cuit à juste température, sauce légère au foie gras  
Écrasé de pommes de terre

Bûche de Noël Forêt Noire Revisitée  
Sablé chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat griotte, crèmeux vanille Griottines® de Fougerolles

### COSMIQUE

28,00 €

Finger de poularde, figues au vin rouge et foie gras

Pavé de cabillaud et son velouté de poisson au cresson

Suprême de chapon truffé en ballotin, petit jus corsé à la truffe  
Mousseline de chou fleur à l'huile de truffe

Bûche de Noël Arabella (sans gluten)  
Biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisette, bananes poêlées aux fruits de la passion, crème chantilly au chocolat au lait et gingembre confit

### ÉTOILÉ

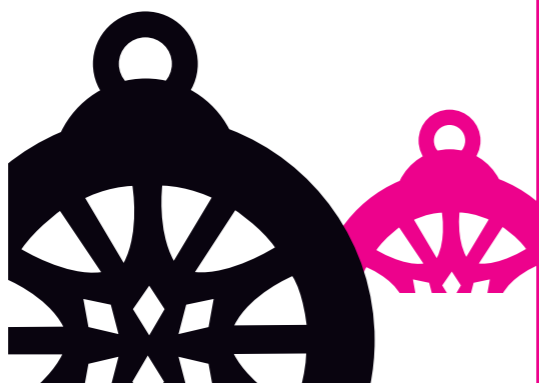
37,00 €

Foie gras de canard maison, petite compote de dattes au Macvin

Fricassé de homard bleu et langoustine aux petits légumes, coulis de crustacés relevé au piment d'Espelette

Ballotin de caille au ris de veau, glace de volaille  
Tartelette de Betternuts

Bûche de Noël Medelice (sans gluten)  
Zeste de citron confit, biscuit macaron, praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron



### NOUVEL AN

TARIF/ PERS.

### NORDIQUE

21,50 €

Mise en bouche  
Mille feuille de foie gras de canard, compotée de mangue sablé tomate

Tournedos de filet de saumon Label Rouge farci, sauce à l'oseille

Ballotin de cuisse de poulet fermier farci, sauce gris de sapin  
Gratin de macaronis au Comté et petits légumes

Verrine Émotion Étonnée  
Compote de fruits exotiques, biscuit dacquoise à la noix de coco, mélange de fruits exotiques, crème onctueuse à la noix de coco

### BOREAL

28,00 €

Pressé de foie gras, pigeon et lentilles du Puy

Noix de St-Jacques snackées, sauce Yuzu vin Jaune

Cuisse de canette désossée, petit jus corsé à l'estragon

Mille feuille de légumes d'Automne

Duo Marron Cassis  
Biscuit Joconde, mousse marron, crèmeux cassis et vermicelle de marron

### CONSTELLATION

36,00 €

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

Médaille de lotte lardé, crème de persil au poivre de Séchouan

Pavé de longe de veau du Limousin cuit à juste température morilles à la crème  
Polenta crémeuse noix et Vin Jaune

Délice Noisette Caramel  
Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse noisette et cœur coulant de caramel

## APÉRITIFS & COCKTAIL

À DÉGUSTER FRAIS LA PIÈCE

### MINI BOUCHÉES

**PAINS SURPRISE 90 PCES**  
Charcuterie : bresi, bacon, rosette **38,00 €**  
Fromage : Comté, Roquefort, **38,00 €**  
Fromage frais aux herbes  
Poisson fumé : truite, saumon, fera **42,00 €**

**CANAPES ASSORTIS 20 PCES MINI.**  
Rosette, bresi, jambon asperge... **1,10 €**

**CANAPES PRESTIGE 20 PCES MINI.**  
Foie gras de canard, saumon fumé, **2,05 €**  
gambas

**TRIO DE MINI PATÉS EN CROUTE**  
**PLATEAU DE 21 PCES 14,80 €**  
Tradition, châtelaine, gibier

**MINI CAKES GARNIS 20 PCES MINI.**  
Foie gras et chutney de figues, **1,45 €**  
Poivron rouge et poulet, Chutney pêche et canard fumé, Tomates confites et mascarpone, Crème de chèvre et griottes

**CARRES SANDWICHS 20 PCES MINI.**  
Saumon et fromage frais aux herbes, **0,85 €**  
Volaille curry, Moelleux de chèvre

**MINI MAKIS 20 PCES MINI.**  
Lentilles saucisse de Morteau **0,85 €**  
et foie gras, Saumon et fromage frais

**TRIO DE MINI BAVAROIS 20 PCES MINI.**  
Saumon, foie gras, Chèvre **1,35 €**

**MINI MACARONS SALÉS 20 PCES MINI.**  
Cèpes, Foie gras pommes, **1,10 €**  
Truffe noisette, Magret de canard orange

### VERRINES

**SOUPES FROIDES BOITE 12 PCES**  
Crème de lentilles magret de canard, **23,70 €**  
Chou-fleur et huile de truffe, Petits pois menthe

**VERRINES BOITE 6 PCES**  
Flan de foie gras et sa compote **14,00 €**  
de datte au Macvin, Bavarois crustacés aux petits légumes, Crème brûlée asperge verte et bavarois tomate

**CASSOLETTES BOITE 12 PCES**  
Gambas à l'ail tomates confites, Tartare de saumon, Écrevisses marinées **29,00 €**

À DÉGUSTER CHAUD LA PIÈCE

### MINI PATISSERIES SALÉES

**PLATEAU DE 24 PCES 14,40 €**  
**PLATEAU DE 48 PCES 27,00 €**  
Tarte au fromage, quiche lorraine, tourte lorraine, pomme duchesse tomate, bruschetta, pruneaux au lard, croque-monsieur, feuilleté

**GOUGÈRES 0,30 €**

**MINI BROCHETTES DE VOLAILLE**  
**PLATEAU 12 PCES 15,90 €**

4 brochettes indienne,  
4 brochettes thaïlandaise,  
4 brochettes japonaise

**MINI COCOTTES - dont consigne 0,50 €**  
Saint-Jacques au safran **3,30 €**  
Morilles à la crème **3,30 €**  
Ravioles de foie gras **2,60 €**

**ACRAS D'ENCORNET 0,70 €**

**MADELINE D'ESCARGOT**  
**AU PONTARLIER ANIS 1,50 €**

**MINI TAPAS CROQUETAS**  
**PLATEAU 20 PCES 18,00 €**  
Cèpes pommes de terre, cabillaud oignons caramélisés, fromage et noix, parmesan tomate, jambon Ibérique et pain croustillant

## LES CONSEILS 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.

**FEUILLETÉS APÉRITIF**  
Tiédir au four 10 minutes à 160°.

**MINI-BOUCHÉS**  
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.

## ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

À DÉGUSTER FRAIS

### CHARCUTERIE

LE KG

Terrines (canard, lapin...) **prix au kg**  
Jambon Ibérique **120,30 €**  
Volaille reconstituée au foie gras, **prix au kg**  
pintade et canette

**PRIX / PERS.**

Plateau de charcuterie **5 PERS. MINI. 6,20 €**  
Plateau de crudités **5 PERS. MINI. 4,30 €**

À DÉGUSTER CHAUD LA PIÈCE

### FOIE GRAS

LA PIÈCE

Terrine Périgourdine (foie gras, artichaud, jambon, gelée au Sauternes) **6,00 €**

Bavarois de foie gras, magret de canard, pommes rattes **6,00 €**

Finger de poularde, figues au vin rouge et foie gras **6,90 €**

Flan de foie gras, compote de datte au Macvin **6,00 €**

Magret de canard fourré au foie gras (100 g) **5,90 €**

Foie gras de canard maison, compote de datte au Macvin **8,90 €**

Foie gras d'oie truffé maison, compote de datte au Macvin **9,50 €**

Foie gras de canard maison servi dans sa verrine **12,00 €**

## POISSONS & CRUSTACÉS

LA PIÈCE

1/2 langouste **17,40 €**  
1/2 queue de langouste **22,90 €**

Tranche de saumon façon Bellevue **7,00 €**  
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge » **6,80 €**

Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge » **6,40 €**

Grosses crevettes cuites **50,00 €/kg**  
Bavarois de crustacés aux petits légumes et œufs de truite **6,90 €**

Tartare de St-Jacques à la mangue **6,20 €**

Tiramisu d'asperges vertes aux **5,80 €**  
2 saumons, crème légère à l'aneth

Coquille de saumon **7,40 €**

**TERRINES SUR PLAT / LA PIÈCE**

Filet de truite au vin jaune **6,10 €**  
Saumon au lard **4,70 €**  
Lotte et saumon **6,30 €**  
Terrine de saumon homard **7,30 €**  
et St-Jacques

Demi-lune de saumon, cœur de St-Jacques, tomates confites **6,30 €**

Rillettes de saumon au citron vert **5,50 €**  
Rillettes de truite blanche **5,50 €**

### SALADES DES FÊTES

LE KG

Gambas à l'ail frais **66,70 €**  
Gambas aioli **59,60 €**  
Gambas à la crème d'aneth **59,60 €**  
Magret de canard mariné **42,80 €**

À DÉGUSTER CHAUD LA PIÈCE

## LES INCONTURNABLES

Coquilles Saint-Jacques traditionnelles **9,00 €**  
Escargots de Bourgogne au beurre **9,50 €/la douzaine**

Traditionnelle croûte aux gris de sapin **7,80 €**  
Petite brioche aux morilles et gris de sapin **12,50 €**

Bouchée à la reine **5,30 €**  
Bouchée à la reine, poêlée de ris de veau **7,30 €**

## POISSONS & CRUSTACÉS

Fricassé de homard bleu **16,90 €**  
et langoustines, aux petits légumes coulis de crustacés relevé au piment d'Espelette

Pavé de lieu sauce Champagne julienne de légumes croquants **6,90 €**

Filet de truite du Jura, sauce légère au Savagnin **8,90 €**

Médaille de lotte lardé, crème de persil au poivre du Séchouan **13,60 €**

1/2 Queue de langouste façon Armoricaïne **22,90 €**

Tournedos de filet de sole farci aux crevettes, sauce safranée **6,90 €**

Pavé de cabillaud et son velouté de poisson au cresson **7,90 €**

Tournedos de filet de saumon « Label Rouge » farci sauce à l'oseille **8,10 €**

Noix de St-Jacques snackées, sauce yuzu vin Jaune **11,90 €**

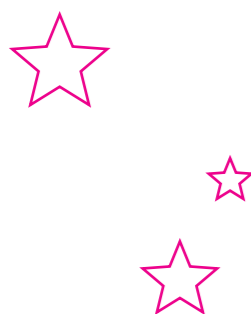
### COCOTTES - dont consigne

2,00 €

Minestrone de St-Jacques au safran **14,00 €**

Noix de St-Jacques servies sur un risotto carnaroli, petit jus corsé au romarin **13,80 €**

Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes **13,50 €**



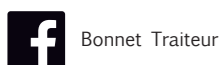
**MERCI DE PASSER VOS COMMANDES**  
Noël : Au plus tard le jeudi 20/12  
Nouvel An : le jeudi 27/12

**TARIF DÉCEMBRE 2018**

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. Nos produits festifs 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  
contact@bonnet-traiteur.com  
www.bonnet-traiteur.com

Retrouvez-nous  
dès maintenant  
sur notre site internet



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



**PLATS & GARNITURES**

**VIANDES & VOLAILLES**

|  | LA PIÈCE |
|--|----------|
| Ballotin de filet de volaille fermière cuit à juste température, sauce légère au foie gras | 6,90 €   |
| Suprême de chapon truffé en ballotin petit jus corsé à la truffe                           | 11,90 €  |
| Ballotin de caille au ris de veau, glace de volaille                                       | 10,90 €  |
| Ballotin de cuisse de poulet fermier farci sauce aux gris de sapin                         | 7,10 €   |
| Cuisse de canette désossée, petit jus corsé à l'estragon                                   | 7,10 €   |
| Pavé de longe de veau du limousin cuit à juste température morilles à la crème             | 13,90 €  |
| Tournedos de filet mignon de porc fermier sauce aux cèpes                                  | 8,90 €   |
| Suprême de pintadeau fermier aux morilles  | 14,10 €  |
| Filet mignon de veau cuit à juste température petit jus corsé                              | 11,20 €  |
| Suprême de volaille aux gris de sapin  | 8,50 €   |

**GIBIERS**

|  | LA PIÈCE |
|--|----------|
| Gigue de chevreuil, sauce grand veneur | 13,90 €  |
| Civet de marcassin, sauce poivrade     | 9,20 €   |
| Civet de lièvre                        | 9,50 €   |

**ACCOMPAGNEMENTS**

|  | LA PIÈCE |
|--|----------|
| Gratin de macaronis au Comté et petits légumes | 2,90 €   |
| Polenta crémeuse, noix et vin Jaune            | 2,50 €   |
| Écrasé de pommes de terre                      | 2,80 €   |
| Cassolette de pommes de terre fondantes        | 3,20 €   |
| Tian de légumes                                | 3,70 €   |
| Fan de courgettes à l'estragon                 | 2,50 €   |
| Gratin Comtois servi dans sa boîte             | 2,40 €   |
| Mousseline de céleri à l'huile de truffe       | 2,60 €   |
| Tartelettes de butternut                       | 3,00 €   |
| Mousseline de chou-fleur aux éclats de truffes | 2,50 €   |



**VIANDES & VOLAILLES CRUES  
VOLAILLES**

|  | LE KG   |
|--|---------|
| Poularde de Bresse roulée AOP            | 37,30 € |
| Chapon de Bresse roulé AOP               | 48,00 € |
| Poularde fermière de Bourgogne PAC       | 16,10 € |
| Chapon fermier de Bourgogne LR blanc PAC | 17,90 € |
| Pintade chaponnée PAC                    | 23,20 € |
| Dinde de Bresse effilée AOP              | 24,00 € |
| Dinde fermière de Bourgogne effilée LR   | 16,90 € |
| Oie fermière effilée LR                  | 22,70 € |
| Suprême de pigeon                        | 67,00 € |
| Pigeon                                   | 31,10 € |
| Filet de caille                          | 34,70 € |
| Suprême de Chapon fermier                | 25,70 € |
| Caille                                   | 5,10 €  |

**GIBIERS**

|                         | LE KG   |
|-------------------------|---------|
| Sauté de marcassin      | 25,00 € |
| Sauté de cerf           | 22,50 € |
| Perdreau PAC (la pièce) | 12,40 € |
| Dos de biche sans os    | 76,60 € |

**PLATS UNIQUES**

|                                    | LA PART           |
|------------------------------------|-------------------|
| Fondue chinoise au bœuf (200 g)    | 7,90 €            |
| Fondue chinoise à la dinde (200 g) | 4,30 €            |
| Fondue bourguignonne (200 g)       | 6,30 €            |
| Fondue vigneronne (200 g)          | 6,30 €            |
| Fondue paysanne (200 g)            | 4,20 €            |
| Raclette                           | 3,40 €            |
| Pierrade assortie                  | selon composition |

**LES CONSEILS DU CHEF**

**COQUILLES SAINT-JACQUES**  
Cuire 20 minutes à 180°.

**POISSONS**  
Indications à suivre par le Chef selon les plats.

**COCOTTES**  
Cuire 5 minutes au micro-ondes couvercle fermé ou 40 minutes au four traditionnel couvercle fermé 110° maxi.

**VIANDES**  
Selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four.

**LÉGUMES & GARNITURES**  
Chauffer au four à 90° en protégeant le plat par un film étirable juste posé dessus.



**PLAISIRS SUCRÉS**

**BÛCHES DE NOËL**

|  | LA PART |
|--|---------|
| <b>MEDELICE</b> (sans gluten)  | 3,90 €  |
| Zeste de citron confit, biscuit macaron, praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron   |         |
| <b>FORÊT NOIRE REVISITÉE</b>   | 3,90 €  |
| Sablé chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat griotte, crémeux vanille, griottines® de Fougerolles   |         |
| <b>ARABELLA</b> (sans gluten)  | 3,90 €  |
| Biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisette, bananes poêlées aux fruits de la passion, crème chantilly au chocolat au lait et gingembre confit |         |

**ENTREMETS**

|  | LA PART |
|--|---------|
| <b>ROCHER CACAHUËTE</b>  | 3,90 €  |
| Biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné cacahuète, mousse chocolat au lait, crémeux, caramel beurre salé |         |
| <b>DUO MARRON CASSIS</b>   | 3,30 €  |
| Biscuit Joconde, mousse marrons, crémeux cassis, vermicelle de marrons   |         |
| <b>DÉLICE NOISETTE CARMEL</b>  | 3,30 €  |
| Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse de noisette, cœur coulant caramel                                 |         |
| <b>ISPAHAN</b> (sans gluten)   | 4,50 €  |
| Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, litchis, framboises fraîches                                      |         |
| <b>CRAQUANT CHOCOLAT FRAMBOISE</b>   | 3,40 €  |
| Biscuit Joconde chocolat, craquant chocolat, mousse chocolat framboise   |         |
| <b>OPÉRA</b>   | 3,30 €  |
| Crème au beurre café, ganache, biscuit Joconde   |         |



**MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS** (sans gluten) 3,60 €

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

**PLAISIR SUCRÉ** (sans gluten) 3,90 €  
Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

**PLÉNITUDE** (sans gluten) 3,90 €  
Macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat amère, ganache au chocolat, caramel croquant, glaçage chocolat noir

**ÉMOTION ÉTONNÉE** (verrines) 3,40 €  
Compote de fruits exotiques, biscuit dacquoise à la noix de coco, mélange de fruits exotiques, crème onctueuse à la noix de coco

**LES CLASSIQUES**

|   | LE KG       |
|---|-------------|
| <b>TARTES MAISON</b>                                | sur demande |
| Pommes, poires, framboises, citron, tatin, chocolat |             |
| Mousse au chocolat                                  | 19,80 €     |
| Crème anglaise                                      | 18,10 €     |
| Crème brûlée (la pièce)                             | 4,00 €      |
| Tiramisu Classique (la pièce)                       | 3,00 €      |

**MIGNARDISES**

|  |         |
|--|---------|
| <b>MINI PATISSERIES SUCRÉES</b>                                      |         |
| PLATEAU 24 PCES  | 25,50 € |
| <b>MINI MACARONS</b>   |         |
| BOITE 12 PCES  | 12,50 € |
| BOITE 5 PCES   | 5,20 €  |
| Chocolat passion, rose litchis, pistache griottine®, violette cassis |         |
| <b>VERRINES SUCRÉES</b>  |         |
| BOITE 6 PCES   | 10,80 € |
| Crème brûlée pistache ananas coriandre, Émotion Étonnée, tiramisu    |         |
| <b>MINI CHOUX</b>  |         |
| BOITE 24 PCES  | 25,00 € |
| Vanille, chocolat, passion, caramel beurre salé, pistache            |         |

**FROMAGES SUR DEMANDE**

Comté, Morbier, Mont d'Or, cancoillotte, beurre Bordier, yaourts Bordier

**ÉPICERIE**

Notre sélection de jus de fruits Alain Millat Produits Bordier (beurre, yaourts, caramels) Morilles, petits gris du pays, foie gras, caviar, truffes



QUE LA FÊTE  
COMMENCE !

COLLECTION FESTIVE 2018

