



MAISON BONNET

AVEC LA MÊME PASSION ET LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

FÊTE NOËL DEPUIS 1941

80 ANS





HISTOIRE DE MENUS

NOËL tarif/pers
POLAIRE 25,00 €

Mise en bouche

Bavarois de bar et crevettes comme un entremet

Clafouti de crustacés servi dans sa boîte

Rôti de chapon petit jus au thym frais

et ses pommes grenailles

Pomme au four

*Bûche de Noël au choix **

COSMIQUE 32,00 €

Mise en bouche

Finger de foie gras à la mangue

*Tournedos de cabillaud de ligne au lard fumé
et son jus de veau au romarin*

Ballotin de pintade chaponnée farci

et sa sauce au Champagne

Flan de cèpes aux noisettes torréfiées

*Bûche de Noël au choix **

ÉTOILÉ é 42,00 €

Foie gras de canard maison

et son chutney de figues

Noix de Saint-Jacques snackées

et sa sauce coquillages à l'aneth

Filet mignon de veau sauce morilles à la crème

Soufflé de pommes de terre aux morilles

*Bûche de Noël au choix **

* DESSERTS DE NOEL AU CHOIX

1 Bûche Merveille

*Biscuit joconde à la noisette, crème légère
noisettes, insert compotée de framboises et
cassis, dacquoise aux amandes et croustillant
praliné.*

2 Bûche Médélice

*Zeste de citron confit, biscuit macaron citron,
praliné feuilleté noisette, crème mousseline
citron*

3 Bûche Plaisir Sucréé

*Biscuit Joconde, dacquoise noisette, praliné
feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait,
ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat
au lait*

NOUVEL AN tarif/pers

NORDIQUE 25,00 €

Mise en bouche

Persillé de truite blanche en trois textures

Vol au vent de brochet et sa sauce façon Nantua

*Filet de volaille fermier cuit à basse température
et sa sauce au Crémant du Jura*

Écrasé de pommes de terre

*Dessert de Nouvel An au choix **



BOREAL 34,00 €

Mise en bouche

Foie gras de canard façon nougat

*Pavé de turbot farci revisité
et sa sauce aux cèpes brunes*

*Filet de caille juste poêlé
et son petit jus corsé à la truffe*

Lasagne de champignons

*Dessert de Nouvel An au choix **

SPHÈRE 41,00 €

*Méli-mélo de légumes crus aux herbes fraîches
Homard mi-cuit*

et vinaigrette aux fruits exotiques

*Tatin Granny Smith et foie gras poêlé
et son jus de canard réduit*

*Suprême de faisan farci et sa sauce au vin fin
Dariole poire céleri*

*Dessert de Nouvel An au choix **

*** DESSERTS DE NOUVEL AN AU CHOIX**

1 Entremet Façon Cappuccino

*Biscuit Joconde noisette, caramel au beurre salé,
praliné amande noisette, noisettes torréfiées,
crème légère au café*

2 Verrine Émotion Étonné

*Compote de fruits exotiques, biscuit dacquoise
à la noix de coco, mélange de fruits exotiques,
crème onctueuse à la noix de coco*

3 Le Sicilien

*Biscuit Joconde pistache, croustillant praliné
pistache, crémeux citron yuzu, gelée de citron,
mousse légère pistache*





MISES EN BOUCHE

À DÉGUSTER FRAIS LA PIÈCE

PAINS SURPRISE

90 PCES

Charcuterie : bresi, bacon, rosette 40,80 €

Fromage : Comté, Roquefort,
fromage frais aux herbes 40,80 €

Poisson fumé : truite, saumon, fera 45,40 €

CANAPÉS ASSORTIS

20 PCES MINI.

Rosette - bresi - jambon asperge... 1,20 €

CANAPÉS PRESTIGE

20 PCES MINI. 2,15 €

Foie gras de canard
saumon fumé - gambas

CARRÉ SANDWICHES

20 PCES MINI. 0,95 €

Saumon fromage frais aux herbes
volaille curry - mœlleux de chèvre

MINI-BLINIS

20 PCES MINI. 1,75 €

Saumon mariné - thon rouge
magret de canard

CUILLÈRES GOURMANDES

12 PCES 30,80 €

Tartare de saumon à l'aneth



À DÉGUSTER CHAUD	LA PIÈCE
KROMEXQUIS CREVETTE 24 PIÈCES	25,20 €
MINI-CRABES FARCIS 12 PIÈCES	20,50 €
MINI-BURGERS "MAISON" 24 PIÈCES <i>Cheese burger - burger comtois</i>	28,10 €
FEUILLETÉS D'ESCARGOT 20 PIÈCES <i>Au Pontarlier anis</i>	19,00 €
MINI PATISSERIES SALÉES 24 PCES 48 PCES <i>Tarte au fromage, quiche lorraine, tourte lorraine, pomme duchesse tomate, pruneaux au lard, croque-monsieur, feuilleté</i>	15,30 € 30,60 €
GOUGÈRES 20 PCES	8,00 €
MINI BROCHETTES DE VOLAILLE 12 PCES <i>4 brochettes indienne, 4 brochettes thaïlandaise, 4 brochettes japonaise</i>	16,80 €
ACRAS D'ENCORNET 20 PCES	15,00 €

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-bouchées

Tiédir au four 15 minutes à 160°.

Escargots

Cuire 10 minutes à 200°.

Coquilles St-Jacques

Cuire 20 minutes à 180°.

Cocottes

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



ENTREES FROIDES & CHAUDES

À DÉGUSTER FRAIS

CHARCUTERIE LE KG

Terrines (canard, lapin..)	prix au kg
Jambon Ibérique	130,20 € / kg
Volaille reconstituée au foie gras, pintade et canette	65,60 € / kg

PRIX / PERS.

Plateau de charcuterie 5 PERS. MINI.	6,30 €
Plateau de crudités 5 PERS. MINI.	4,40 €

FOIE GRAS LA PART

Finger de foie gras à la mangue	7,90 €
Foie gras de canard façon nougat	9,00 €
Flan de foie gras et sa compote de datte de Macvin	6,40 €
Foie gras de canard frais « maison » et son chutney de figue sur plat	13,50 €
Foie gras d'oie truffé maison et son chutney de figue sur plat	14,10 €
Pâté en croûte landais <i>Magret de canard, figues, foie gras</i>	5,60 €

POISSONS & CRUSTACÉS LE KG

1/2 queue de langouste	28,00 €
1/2 queue de langouste (MISE SUR PLAT)	30,00 €
Tranche de saumon façon Bellevue	7,30 €
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »	7,00 €
Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge »	6,60 €
Bavarois de bar et crevettes comme un entremet	6,20 €
Persillé de truite blanche en trois textures	6,90 €
Coquille de saumon	7,90 €
Méli-mélo de légumes crus aux herbes fraîches et homard mi-cuit, vinaigrette aux fruits exotiques	20,00 €



SALADES DES FETES L A PART

Gambas à l'ail frais	100 G	6,80 €
Gambas aioli	100 G	6,20 €
Gambas à la crème d'aneth	100 G	6,20 €

TERRINES (MISE SUR PLAT) L A PART

Terrine de filet de truite au vin jaune	6,30 €
Terrine de saumon au lard	5,10 €
Terrine de lotte et saumon	6,50 €
Rillettes de saumon au citron vert	5,70 €
Rillettes de truite blanche	5,70 €

À DÉGUSTER CHAUD

LES INCONTOURNABLES L A PART

Coquilles Saint-Jacques traditionnelles	9,80 €
Escargots de Bourgogne au beurre (la douzaine)	10,40 €
Traditionnelle croûte aux gris de sapin	8,10 €
Petite brioche aux morilles	13,20 €
Bouchée à la reine	5,70 €
Bouchée à la reine, poêlée de ris de veau	7,80 €
Tatin granny smith et foie gras poêlé jus de canard réduit	8,50 €

POISSONS & CRUSTACÉS L A PART

Tournedos de cabillaud de ligne au lard fumé jus de veau au romarin	11,90 €
Vol au vent de brochet et sa sauce façon Nantua	8,20 €
Noix de Saint-Jacques snackées sauce coquillages à l'aneth	13,90 €
Pavé de turbot farci revisité sauce cèpes brunes	14,90 €
Clafouti de crustacés servi dans sa boîte	9,90 €
1/2 Queue de langouste façon Armoricaïne	28,00 €

COCOTTES

Noix de Saint-Jacques servies sur un risotto carnaroli, jus corsé au romarin	15,70 €
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes	14,40 €



SAVEURS DES PLATS

VIANDES & VOLAILLES LA PART

Filet de caille juste poêlé petit jus corsé à la truffe	12,90 €
Rôti de chapon petit jus au thym frais pommes grenailles	8,90 €
Filet de volaille fermier cuit à basse température, sauce Crémant du Jura	8,90 €
Ballotin de pintade chaponnée farci sauce Champagne	9,90 €
Suprême de pintade sauce morilles à la crème	14,10 €
Filet mignon de veau sauce morilles à la crème	14,90 €

GIBIERS LA PART

Suprême de faisan farci sauce vin fin	9,90 €
Civet de marcassin, sauce poivrade	9,20 €
Civet de lièvre	9,50 €

ACCOMPAGNEMENTS LA PART

Écrasé de pommes de terre	3,10 €
Tian de légumes	4,00 €
Flan de courgettes	2,70 €
Lasagnes de champignons	3,40 €
Gratin comtois servi dans sa boîte	3,10 €
Dariole de poire et céleri	2,90 €
Soufflé de pomme de terre aux morilles	3,60 €
Flan de cèpes aux noisettes torréfiées	4,40 €

LES CONSEILS DU CHEF

Poissons

Indications à suivre par le Chef selon les plats.

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.

VIANDES & VOLAILLES CRUES

VOLAILLES	LE KG
VOLAILLES DE BRESSE	
Poularde Bresse AOP effilée roulée	37,70 €
Chapon de Bresse AOP effilé roulé	48,40 €
Dinde de Bresse AOP PAC	29,90 €

VOLAILLES FERMÈRES DE BOURGOGNE	
Poularde fermière LR de Bourgogne PAC	16,50 €
Chapon fermier blanc LR de Bourgogne PAC	18,30 €
Chapon fermier noir LR de Bourgogne PAC	18,80 €
Dinde fermière noire LR de Bourgogne PAC	18,10 €
Oie fermière LR Le Bocager PAC	23,10 €
Chapon de pintade fermier LR Bourgogne PAC	23,40 €

PETITES VOLAILLES	
Suprême de pigeon	67,50 €
Pigeon	33,70 €
Filet de caille	37,50 €
Caille	5,50 €/pièce
Suprême de chapon	25,90 €
Cuisse de chapon	15,70 €

FARCIS	LA PIÈCE
Pintade semi-désossée aux morilles Armagnac	26,90 €
Rôti de chapon foie gras et figues	15,70 €

GIBIERS **NOUS CONSULTER**

PLATS EN VIANDE	LA PART
Fondue chinoise au bœuf avec bouillon	200 G 10,00 €
Fondue chinoise au bœuf sans bouillon	200 G 8,00 €
Fondue chinoise à la dinde avec bouillon	200 G 6,40 €
Fondue chinoise à la dinde sans bouillon	200 G 4,40 €
Fondue bourguignonne	200 G 6,90 €
Pierrade assortie bœuf, dinde, veau, lard	200 G 6,90 €





PLAISIRS SUCRÉS

BUCHES DE NOËL LA PART

MERVEILLE 4,20 €

Biscuit joconde à la noisette, crème légère noisettes, insert compotée de framboises et cassis, dacquoise aux amandes et croustillant praliné

MÉDÉLICE (SANS GLUTEN) 4,20 €

Zeste de citron confit, biscuit macaron citron praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron

PLAISIR SUCRÉ 4,20 €

Biscuit Joconde, dacquoise noisette, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

ENTREMETS LA PART

CITRON JAUNE 4,20 €

Ganache montée au citron et yuzu, marmelade de citron et marjolaine, sablé noisette et citron

SICILIEN 4,20 €

Biscuit Joconde pistache, croustillant praliné pistache, crémeux citron yuzu, gelée de citron, mousse légère pistache

OSCILLATION 4,20 €

Biscuit joconde noisette, croustillant pécan et confit de fruits exotiques, mousse chocolat au lait origine Vietnam, pâte sablée cacao noisette et fleur de sel

VERRINE ÉMOTION ÉTONNÉE 3,70 €

(SANS GLUTEN)

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

CRAQUANT 3,70 €

CHOCOLAT FRAMBOISE

Biscuit Joconde, craquant chocolat et mousse chocolat framboise

ISPAHAN 4,80 €

(SANS GLUTEN)

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

PLAISIR SUCRÉ 4,20 €

(SANS GLUTEN)

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

LES CLASSIQUES

LE KG

Mousse au chocolat	21,00 €
Crème anglaise	19,20 €
Crème brûlée (la pièce)	4,30 €
Tiramisu Classique (la pièce)	3,30 €

MIGNARDISES

MINI-PÂTISSERIES SUCRÉES

24 PCES	27,60 €
---------	---------

MINI-MACARONS

12 PCES	14,00 €
5 PCES	5,80 €

*Chocolat passion, rose litchis,
pistache Griottine©, violette cassis*

VERRINES SUCRÉES

6 PCES	11,70 €
--------	---------

*Crème brûlée pistache ananas coriandre,
Émotion Étonnée, tiramisu*

MINI-CHOUX

24 PCES	26,20 €
---------	---------

*Framboise, chocolat, passion,
caramel beurre salé, pistache*

FROMAGES

sur demande

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

ÉPICERIE

sur demande

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

LA CAVE

Champagne Deutz	32,70 €
Champagne Blin	25,70 €





MERCI DE PASSER VOS COMMANDES
Noël : Au plus tard le mardi 21/12
Nouvel An : Au plus tard le mardi 28/12
Après ces dates, les commandes ne
pourront être ni modifiées, ni annulées,
ni remboursées.

TARIF DÉCEMBRE 2021

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

contact@bonnet-traiteur.com

www.bonnet-traiteur.com

**RETROUVEZ-NOUS
DES MAINTENANT
SUR NOTRE SITE INTERNET**



**NOUS
SUIVRE**



Création graphique
Françoise VALLET
NUMERO 20 - www.numero20.fr

Ne pas jeter sur la voie publique
Pour votre santé, mangez
au moins cinq fruits
et légumes par jour