BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE · TRAITEUR · ÉVÉNEMENTIEL

mon beau noël

COLLECTION FESTIVE 2022

Histoire de Menus

tarif / personne

QTE

Menu Complet

2 Entrées
1 Plat
1 Dessert au choix identique à tous

Polaire — 35,00 €

Finger aux deux saumons, gelée de citron vert, chantilly à l'aneth

Pavé de julienne de ligne, émulsion de Champagne, julienne de légumes

Suprême de pintadeau fermier cuit à juste température, sauce aux gris de sapin
Flan de betternuts et noisettes torréfiées

*Dessert au choix identiques à tous

Cosmique — 38,00 €

L'œuf bio, compotée d'aubergines, coulis de tomate, thon sashimi, œufs de truite

Noix de Saint-Jacques de pêche française en croûte de Comté, jus de coquillages
relevé au Château-Chalon

Pavé de veau de lait du limousin cuit à basse température, petit jus corsé à la truffe
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

*Dessert au choix identiques à tous

Étoilé — 49,00 €

Foie gras de canard « Maison » et sa compotée de dattes au Macvin

Fricassé de homard et queues d'écrevisses, coulis de crustacés,
poêlée de légumes du moment

Rôti de chapon fermier juste rôti, sauce morilles à la crème
Mousseline de céleri

*Dessert au choix identiques à tous

*Buches

Velours

Croustillant riz soufflé, dacquoise noisette croustillant praliné, crème passion,
chantilly chocolat au lait et gingembre confit

Automne

Sablé breton au pavot et zeste de citron, biscuit mœlleux au citron, pommes caramélisées
et gelée de coing, mousse légère vanille intense

Médélice *Sans gluten*

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

Menu

QTE

1 Entrée au choix identique à tous
1 Plat
1 Dessert au choix identique à tous

Nordique — 24,00 €

1 entrée au choix (identique à tous)

Finger aux deux saumons, gelée de citron vert, chantilly à l'aneth

Pavé de julienne de ligne, émulsion de Champagne, julienne de légumes (Supplément de 5,00 €)

Suprême de pintadeau fermier cuit à juste température, sauce aux gris de sapin
Flan de betternuts et noisettes torréfiées

*Dessert au choix identiques à tous

Boréal — 22,00 €

1 entrée au choix *(identique à tous)*

L'œuf bio, compotée d'aubergines, coulis de tomate, thon sashimi, œufs de truite

Noix de Saint-Jacques de pêche française en croûte de Comté, (Supplément de 8,00 €)
jus de coquillages relevé au Château-Chalon

Pavé de veau de lait du limousin cuit à basse température, petit jus corsé à la truffe
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

*Dessert au choix identiques à tous

Sphère — 33,00 €

1 entrée au choix (identique à tous)

Foie gras de canard « Maison » et sa compotée de dattes au Macvin

Fricassé de homard et queues d'écrevisses, coulis de crustacés, (Supplément de 4,00 €)
poêlée de légumes du moment

Rôti de chapon fermier juste rôti, sauce morilles à la crème
Mousseline de céleri

*Dessert au choix identiques à tous

*Entremets

Verrine Émotion Mohagany *Sans gluten*

Gelée de litchi et ses morceaux, gelée de mangue, dacquoise noix de coco,
crème mascarpone au caramel

Citron Jaune

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

Plaisir Sucré *Sans gluten*

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

Cocktails et Apéritif

		la PIÈCE
A déguster frais		
Brioche mises en boite *Foie gras figues Porto*	40 PCES	39,90 €
Brioche mises en boite *Crabe aneth*	40 PCES	39,90 €
Canapés prestige *Foie gras de canard - saumon fumé - gambas*	20 PCES MINI	2,20 €
Carrés sandwichs *Saumon fromage frais aux herbes - volaille curry - mœlleux de chèvre*	20 PCES MINI	1,00 €
Cuillères gourmandes *Tartare de saumon à l'aneth*	12 PCES	31,80 €
A déguster chaud		
Duo de boudin blanc en croûte *Nature sésame - Morilles*	20 PCES	16,00 €
Mini-burgers « Maison » *Cheese burger - Burger comtois*	24 PCES	30,00 €
Mini-burgers au crabe « Maison »	24 PCES	30,00 €
Feuilleté d'escargots au Pontarlier anis	20 PCES	19,80 €
Mini-pâtisseries salées	24 PCES	16,80 €
Tarte fromage - quiche lorraine - pommes duchesse tomate pruneaux aux lard - tourte lorraine - croque-monsieur - feuilleté	48 PCES	33,60 €
Gougères	20 PCES	9,00 €
Mini-brochettes à la volaille marinées *4 brochettes saveur indienne - 4 brochettes saveur thaïlandaise, 4 brochettes saveur japonaise*	12 PCES	18,00 €

Entrées Chaudes

	QTE
les Incontournables	**la PART**
Coquille Saint-Jacques traditionnelle	10,20 €
Escargots de Bourgogne au beurre	12,50 €/la douzaine
Traditionnelle croûte aux gris de sapin	8,50 €
Petite brioche aux morilles	13,80 €
Bouchée à la reine	6,00 €
Bouchée à la reine, poêlée de riz de veau	8,10 €
Tatin granny smith et foie gras poêlé jus de canard réduit	8,90 €
Poissons et crustacés	**la PART**
Pavé de julienne de ligne, émulsion de Champagne et julienne de légumes	12,30 €
Noix de Saint-Jacques de pêche française en croûte de Comté, jus de coquillage relevé au Château-Chalon	15,90 €
Fricassé de Homard et queues d'écrevisses, coulis de crustacés et poêlée de légumes du moment	18,00 €
Cocottes	
Noix de Saint-Jacques servies sur un risotto carnaroli, jus corsé au romarin	16,30 €
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes	15,00 €

Entrées Froides

Charcuterie		**le KG**
Terrine *Canard, lapin, foie de volaille...*		PRIX au KG
Jambon Ibérique		135,40 € / KG
Volaille reconstituée farcie de foie gras *Pintade et canette*		68,20 € / KG
Plateau charcuterie	5 PERS. MINI.	6,60 €
Plateau crudités *4 Variétés*	5 PERS. MINI.	4,60 €
Foie gras		**la PART**
Finger de foie gras à la mangue		8,50 €
Flan de foie gras et sa compotée de dattes de Macvin		6,70 €
Foie gras de canard frais « maison » et son chutney de figues sur plat		14,00 €
Foie gras d'oie truffé « maison » et son chutney de figues sur plat		15,90 €
Pâté en croûte landais *Magret de canard, figues, foie gras*		5,90 €
Poissons et crustacés		**la PART**
1/2 queue de langouste		29,10 €
1/2 queue de langouste	MISE SUR PLAT	31,20 €
Tranche de saumon façon Bellevue		7,60 €
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »		7,30 €
L'œuf bio, compotée d'aubergine, coulis de tomate, thon sashimi, œufs de truite		8,50 €
Coquille de saumon		8,20 €
Finger aux deux saumons, gelée citron vert chantilly à l'aneth		6,90 €
Salade des fêtes		**la PART**
Gambas à l'ail frais	100 G	7,05 €
Gambas Kashmir	100 G	6,45 €
Gambas à la crème d'aneth	100 G	6,45 €
Terrines de poisson	MISE SUR PLAT	**la PART**
Terrine de filet de truite au vin jaune		6,60 €
Terrine de saumon au lard		5,30 €
Terrine de lotte et saumon		6,90 €
Rillettes de saumon au citron vert		5,90 €
Rillettes de truite blanche		5,90 €
Cave		**la BOUTEILLE**
Champagne Blin		25,70 €

Plats et Garnitures

Viandes et volailles

	QTE la PART
Pavé de veau de lait du limousin, petit jus corsé à la truffe	9,90 €
Roti de chapon fermier juste rôti, sauce morilles à la crème	13,90 €
Suprême de pintadeau fermier, sauce aux gris de sapin	11,90 €

Gibiers

	la PART
Civet de marcassin sauce poivrade	9,40 €
Civet de lièvre	9,70 €

Accompagnements

	la PART
Écrasé de pommes de terre aux truffes	3,20 €
Flan de betternuts noisettes torréfiées	3,20 €
Flan de courgettes	2,90 €
Gratin comtois servi dans sa boîte	3,20 €
Mousseline de céleri	2,90 €
Flan de cèpes aux noisettes torréfiées	4,60 €

Viandes et Volailles crues

Volailles de Bresse

	le KG
Poularde Bresse AOP effilée roulée	42,90 €
Chapon de Bresse AOP effilé roulé	54,40 €
Dinde de Bresse AOP PAC	34,60 €

Gibiers

	le KG
Sauté de marcassin	26,10 €
Sauté de cerf	22,00 €
Dos de cerf sans os	60,00 €

Volailles fermières de Bourgogne

Poularde fermière LR de Bourgogne PAC	17,80 €
Chapon fermier blanc LR de Bourgogne PAC	18,90 €
Chapon fermier noir LR de Bourgogne PAC	21,40 €
Dinde fermière noire LR de Bourgogne PAC	22,90 €
Chapon de pintade fermier LR Bourgogne PAC	26,30 €

Petites volailles

Pigeon	35,00 €
Filet de caille	39,00 €
Caille	5,70 €/la pièce
Suprême de chapon	26,00 €
Cuisse de chapon	17,40 €

Farcis

	la PIÈCE
Pintade semi-désossée aux morilles à l'Armagnac	30,80 €
Rôti de chapon foie gras et figues	18,00 €

Plats en viande

			/ PERSONNE
Fondue chinoise au bœuf	avec bouillon	200 G	10,40 €
Fondue chinoise au bœuf	sans bouillon	200 G	8,30 €
Fondue chinoise à la dinde	avec bouillon	200 G	6,70 €
Fondue chinoise à la dinde	sans bouillon	200 G	4,60 €
Fondue bourguignonne		200 G	7,20 €
Pierrade assortie *Bœuf, dinde, veau, lard*		200 G	7,20 €

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.

Plaisirs Sucrés

QTE

Buches de Noël

la PART

Velours — 4,40 €
Croustillant riz soufflé, dacquoise noisette croustillant praliné, crème passion, chantilly chocolat au lait et gingembre confit

Automne — 4,40 €
Sablé breton au pavot et zeste de citron, biscuit moelleux au citron, pommes caramélisées et gelée de coing mousse légère vanille intense

Médélice *Sans gluten* — 4,40 €
Zeste de citron confit, biscuit macaron citron praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron

Entremets

Citron Jaune — 4,40 €
Ganache montée au citron et yuzu, marmelade de citron et marjolaine, sablé noisette et citron

Craquant Chocolat Framboise — 3,90 €
Biscuit Joconde, craquant chocolat et mousse chocolat framboise

Ispahan *Sans gluten* — 5,00 €
Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, litchis, framboises fraîches

Émotion Mohagany *Sans gluten* — 3,90 €
Gelée de litchi et ses morceaux, gelée de mangue, dacquoise noix de coco, crème mascarpone au caramel

Plaisir Sucré *Sans gluten* — 4,40 €
Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

les Classiques

	le KG
Mousse au chocolat	21,90 €/kg
Crème anglaise	20,00 €/kg
Crème brûlée	4,50 €/pce
Tiramisu classique	3,50 €/pce

Mignardises

		la PIÈCE
Mini-pâtisseries	24 PCES	28,80 €
Mini-macarons	12 PCS	14,40 €
Chocolat - passion / rose - litchis / pistache - griottine / violette - cassis	5 PCS	6,00 €
Mini-choux	24 PCS	27,60 €

Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache

Fromages — sur demande

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

noël

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES

Noël : Au plus tard le mercredi 21/12
Nouvel An : Au plus tard le mercredi 28/12
Après ces dates, les commandes ne pourront être ni modifiées, ni annulées, ni remboursées.

Livraison tous les mardis, jeudis
et samedis entre 10H30 et 12H30
Le 24/12 et 31/12 entre 16H00 et 18H00
(pas de livraison le 25/12 et 01/01/2023

TARIF DÉCEMBRE 2022

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

NOUS SUIVRE

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

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