

Fée Ri Que



2025

COLLECTION FESTIVE

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL



Pour que la fête commence dès les préparatifs, nous sommes heureux de vous faire découvrir notre nouvelle carte. Depuis 1941, le choix des matières premières, le goût du travail bien fait, la créativité et l'innovation nous ont toujours guidés. S'il est une tradition que nous nous efforçons de faire perdurer aujourd'hui, c'est celle d'associer l'authenticité du goût à la recherche de l'excellence. Cette année encore, laissez-vous inspirer par nos menus ou créer le vôtre : de l'apéritif au dessert, faites votre choix parmi les mets que nous avons spécialement imaginés pour vous. Nous vous souhaitons une fin d'année féérique et festive !

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES Noël jusqu'au 20/12
Nouvel An jusqu'au 27/12
Après ces dates, les commandes ne pourront être ni modifiées, ni annulées, ni remboursées.

LIVRAISONS Le 24/12 et 31/12 entre 16H00 et 18H00 (pas de livraison le 25/12 et 01/01/2026)

AU MENU

TARIF / PERSONNE

MENU

QTE

1 Entrée (identique pour l'ensemble des convives)
1 Plat
1 Dessert au choix (identique pour l'ensemble des convives)

NEIGE 26,50 € ☐ -

Oreiller de *la Belle Aurore* et ses condiments,
pickles d'oignons rouges et tapenade de cornichons

Mousseline de brochet aux écrevisses, sauce façon Nantua

Poitrine de chapon et sa mousseline de volaille aux éclats de châtaignes
et noisettes torréfiées, petit jus de volaille corsé au thym
Gratin de butternut châtaigne et parmesan

* Dessert au choix

NUIT ÉTOILÉE 28,50 € ☐ -

Saint-Jacques en deux textures, vinaigrette au citron vert
mousseline de Saint-Jacques et Saint-Jacques cuites à la flamme

Grosse morille sauvage farcie, sauce aux morilles

Dinde fermière, le filet façon mosaïque aux éclats de pistache,
sauce légère au Champagne
Betteraves rôties au four, thym et vinaigre balsamique

* Dessert au choix

MAGIQUE 37,50 € ☐ -

Foie gras de canard « maison », compote de dattes au Macvin

Gambas flambées à l'absinthe, tombée de fenouil

Tournedos de filet de bœuf cuit à juste température, petit jus réduit à la truffe
Écrasé de pommes de terre aux éclats de truffe

* Dessert au choix

BÛCHES (AU CHOIX)

PASSIONNÉMENT ☐ -

Biscuit Joconde, mousse mangue passion, insert ananas rôti à la vanille,
dacquoise coco

ÉLÉGANCE ☐ -

Brownie, croustillant praliné, mousse chocolat noir 64 %, crémeux praliné

PLAISIR SUCRÉ ☐ -

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

SUR MESURE

TARIF / PERSONNE

MENU COMPLET

QTE

2 Entrées
1 Plat
1 Dessert au choix (identique pour l'ensemble des convives)

TRADITION 33,50 € ☐ -

Oreiller de *la Belle Aurore* et ses condiments,
pickles d'oignons rouges et tapenade de cornichons

Mousseline de brochet aux écrevisses, sauce façon Nantua

Poitrine de chapon et sa mousseline de volaille aux éclats de châtaignes
et noisettes torréfiées, petit jus de volaille corsé au thym
Gratin de butternut châtaigne et parmesan

* Dessert au choix

FESTIF 38,50 € ☐ -

Saint-Jacques en deux textures, vinaigrette au citron vert
mousseline de Saint-Jacques et Saint-Jacques cuites à la flamme

Grosse morille sauvage farcie, sauce aux morilles

Dinde fermière, le filet façon mosaïque aux éclats de pistache,
sauce légère au Champagne
Betteraves rôties au four, thym et vinaigre balsamique

* Dessert au choix

SCINTILLANT 49,00 € ☐ -

Foie gras de canard « maison », compote de dattes au Macvin

Gambas flambées à l'absinthe, tombée de fenouil

Tournedos de filet de bœuf cuit à juste température, petit jus réduit à la truffe
Écrasé de pommes de terre aux éclats de truffe

* Dessert au choix

ENTREMETS (AU CHOIX)

CHONKA ☐ -

Chantilly chocolat fève de tonka, confit de poire, sablé chocolat fleur de sel

CLÉMENTINE ☐ -

Crème légère à la clémentine de Corse et morceaux de clémentine confite,
gel de clémentine corse, sablé breton

VERRINE MONT-BLANC - FAÇON ISPAHAN ☐ -

Compotée framboise litchis, biscuit Joconde,
crème légère aux marrons



CRÉATIONS APÉRITIVES

COCKTAILS

À DÉGUSTER FRAIS

Pains Surprise

● Charcuterie Bresi / bacon / rosette	ENV. 80 PCES	45,00 €	☐	—
● Fromage Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes	ENV. 80 PCES	45,00 €	☐	—
● Poisson fumé truite / saumon / fera	ENV. 80 PCES	54,60 €	☐	—

Canapés

● Prestige Crabe - homard / foie gras - figue / saumon fumé - chantilly aneth citron vert	15 PCES MINI	2,60 €	☐	—
● Végétariens Légumes bavaois tomates, tartare de légumes	10 PCES MINI	1,55 €	☐	—

Carrés sandwiches

Moelleux de chèvre / saumon fumé fromage frais aux herbes / tomate mozzarella pesto	20 PCES MINI	1,20 €	☐	—
---	--------------	--------	--------------------------	---

Minis

● Cuillères gourmandes tartare de saumon à l'aneth	12 PCES	37,20 €	☐	—
● Cassolettes gambas tomates confites et artichauts	12 PCES	37,20 €	☐	—

Prêts à tartiner

● Rillettes de saumon au citron vert	EN BOÎTE	6,90 €	☐	—
● Rillettes de truite aux baies roses	EN BOÎTE	6,90 €	☐	—

À DÉGUSTER CHAUD

Mini-burgers « Maison »

● Cheese burger / burger comtois	24 PCES	37,20 €	☐	—
● Homard	12 PCES	24,00 €	☐	—

Mini-brochettes de volaille marinée 4 indiennes / 4 thaïlandaises / 4 japonaises

Gougères	20 PCES	12,00 €	☐	—
Feuilleté d'escargots au Pontarlier Anis	20 PCES	24,00 €	☐	—

Mini-pâtisseries salées	24 PCES	21,60 €	☐	—
	48 PCES	43,20 €	☐	—

Tarte fromage / quiche lorraine / pommes duchesse tomate /
tourte lorraine / croque-monsieur / tarte flambée / pruneaux au lard

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques traditionnelle	LA DOUZAINES	11,90 €	☐	—
Escargots de Bourgogne au beurre	LA DOUZAINES	12,90 €	☐	—
Traditionnelle croûte aux gris de sapin		10,00 €	☐	—
Petite brioche aux morilles		15,30 €	☐	—
Bouchée à la reine		7,40 €	☐	—
Bouchée à la reine, poêlée de riz de veau		9,40 €	☐	—
Grosse morille sauvagine farcie, sauce aux morilles		11,50 €	☐	—
Mousseline de brochet aux écrevisses, sauce façon Nantua		9,50 €	☐	—
Noix de Saint-Jacques snackées, sauce yuzu au vin Jaune		16,50 €	☐	—
Demi-queue de langouste façon Armoricaïne		31,20 €	☐	—
Filet de truite du Haut-Doubs, sauce légère au Savagnin		13,90 €	☐	—
Gambas flambées à l'absinthe, tombée de fenouil		14,90 €	☐	—

COCOTTES

Noix de Saint-Jacques servies sur un risotto Carnaroli, jus corsé au romarin		19,10 €	☐	—
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes		17,70 €	☐	—

SAVEURS EN ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

CHARCUTERIE

Terrine Canard, lapin, foie de volaille...	le KG			
Jambon Ibérique	PRIX au KG	158,10 € / KG	☐	—

/ PERS.

Plateau charcuterie	5 PERS. MINI.	7,70 €	☐	—
Plateau crudités - 4 variétés	5 PERS. MINI.	5,50 €	☐	—

la PART

FOIE GRAS

Finger de foie gras à la mangue		9,30 €	☐	—
Flan de foie gras et sa compotée de dattes au Macvin		7,80 €	☐	—
Foie gras de canard frais « maison », chutney de figues	SUR PLAT	14,90 €	☐	—
Foie gras d'oie truffé « maison », chutney de figues	SUR PLAT	16,90 €	☐	—
Pâté en croûte landais Magret de canard, figues, foie gras	SUR PLAT	7,20 €	☐	—
Oreiller de la Belle Aurore		7,50 €	☐	—

POISSONS & CRUSTACÉS

1/2 queue de langouste		29,10 €	☐	—
1/2 queue de langouste	SUR PLAT	31,20 €	☐	—
Tranche de saumon façon Bellevue	SUR PLAT	9,60 €	☐	—
Tranche de saumon façon Bellevue		8,70 €	☐	—
Saumon fumé par nos soins (la portion)	SUR PLAT	8,60 €	☐	—
Coquille de saumon		9,60 €	☐	—
Finger crevette et langouste		8,90 €	☐	—
Gelée yuzu poivre timut, feuilleté pistache				

Saint-Jacques en deux textures, vinaigrette au citron vert				
mousseline de Saint-Jacques et Saint-Jacques cuites à la flamme		9,90 €	☐	—

SALADE DES FÊTES

Gambas à l'ail frais	100 G	7,42 €	☐	—
Gambas Kashmir	100 G	6,77 €	☐	—
Gambas à la crème d'aneth	100 G	6,77 €	☐	—

TERRINES DE POISSON

MISES SUR PLAT				
Terrine de filet de truite au vin Jaune		7,60 €	☐	—
Terrine de saumon au lard		6,10 €	☐	—
Terrine de lotte et saumon		8,10 €	☐	—
Rillettes de saumon au citron vert		6,90 €	☐	—
Rillettes de truite blanche		6,90 €	☐	—

Fée
Ri
Que

5

TRADITION DES PLATS

VIANDES & VOLAILLES CUISINÉES

Poitrine de chapon et sa mousseline de volaille aux éclats de châtaignes et noisettes torréfiées, petit jus de volaille corsé au thym		la PART	QTE
		12,90 €	☐ –
Dinde fermière, le filet façon mosaïque aux éclats de pistache, sauce légère au Champagne		12,50 €	☐ –
Tournedos de filet de bœuf, cuit à juste température, petit jus réduit à la truffe		16,00 €	☐ –
Pavé de veau de lait du limousin cuit à juste température, sauce morilles à la crème		17,50 €	☐ –
Suprême de pintadeau fermier aux gris de sapin		14,50 €	☐ –
Civet de marcassin, sauce poivrade		10,10 €	☐ –
Civet de lièvre		10,50 €	☐ –

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de butternut, châtaigne et parmesan		la PART	
Pommes dauphines	150 G	3,10 €	☐ –
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe		3,10 €	☐ –
Flan de courgettes		3,80 €	☐ –
Gratin comtois servi dans sa boîte		3,40 €	☐ –
Mousseline de céleri		3,80 €	☐ –
Betteraves rôties au four, thym et vinaigre balsamique		3,40 €	☐ –
		3,10 €	☐ –

VIANDES & VOLAILLES CRUES

SUPLÉMENT VOLAILLE CUITE & JUS + 10 €

Poularde de Bresse AOP effilée roulée		le KG	
Chapon de Bresse AOP effilé roulé		39,50 €	☐ –
Dinde de Bresse AOP PAC		49,70 €	☐ –
Poularde Fermière LR de Bourgogne PAC		33,90 €	☐ –
Chapon Fermier Blanc LR de Bourgogne PAC		16,00 €	☐ –
Dinde Fermière Noire LR de Bourgogne PAC		17,80 €	☐ –
Chapon de pintade fermier LR Bourgogne PAC		21,70 €	☐ –
Caille	LA PIÈCE	23,00 €	☐ –
Suprême de chapon		6,20 €	☐ –
Cuisse de chapon		26,50 €	☐ –
Pintade semi-désossée aux morilles	LA PIÈCE	18,20 €	☐ –
Rôti de chapon foie gras et figues	LA PIÈCE	30,80 €	☐ –
		18,00 €	☐ –

FONDUES & PIERRADES

Fondue chinoise au bœuf avec bouillon	200 G	/ PERS.	11,20 €	☐ –
Fondue chinoise au bœuf sans bouillon	200 G		9,00 €	☐ –
Fondue chinoise à la dinde avec bouillon	200 G		7,20 €	☐ –
Fondue chinoise à la dinde sans bouillon	200 G		5,10 €	☐ –
Fondue bourguignonne	200 G		8,30 €	☐ –
Pierrade assortie bœuf, dinde, veau, lard	200 G		8,30 €	☐ –

PLAISIRS À PARTAGER

DESSERTS

BÛCHES

PLAISIR SUCRÉ	la PART	QTE
Biscuit Joconde, dacquoise noisette, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait	5,50 €	☐ –

PASSIONNÉMENT	la PART	QTE
Biscuit Joconde, mousse mangue passion, insert ananas rôti à la vanille, dacquoise coco	5,50 €	☐ –

ÉLÉGANCE	la PART	QTE
Brownie, croustillant praliné, mousse chocolat noir 64 %, crémeux praliné	5,50 €	☐ –

ENTREMETS	la PART	QTE
CHONKA	la PART	QTE
Chantilly chocolat fève de tonka, confit de poire, sablé chocolat fleur de sel	5,20 €	☐ –

CLÉMENTINE	la PART	QTE
Crème légère à la clémentine de corse et morceaux de clémentine confite, gel de clémentine corse, sablé breton	5,20 €	☐ –

ISPAHAN (SANS GLUTEN)	la PART	QTE
Macaron à la rose, crème aux pétales de rose, litchis, framboises fraîches	6,40 €	☐ –

CRAQUANT CHOCOLAT FRAMBOISE	la PART	QTE
Biscuit Joconde, craquant chocolat et mousse chocolat framboise	4,60 €	☐ –

VERRINE MONT-BLANC - FAÇON ISPAHAN	la PART	QTE
Compotée framboise litchis, biscuit Joconde, crème légère aux marrons	4,60 €	☐ –

PLAISIR SUCRÉ	la PART	QTE
Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait, fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait	5,20 €	☐ –

LES CLASSIQUES	le KG	QTE
Mousse au chocolat	25,60 €	☐ –
Crème anglaise	23,40 €	☐ –
Crème brûlée	LA PIÈCE 4,80 €	☐ –
Tiramisu classique	LA PIÈCE 4,10 €	☐ –

LES MINIS			
Mignardises sucrées	24 PCES	34,80 €	☐ –
Mini macarons	12 PCES	16,70 €	☐ –
Chocolat- passion / rose-litchis / pistache-griottine / violette-cassis	5 PCES	7,00 €	☐ –
Mini choux	24 PCES	34,80 €	☐ –
Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache			

Fée
Ri
Que

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES

Noël : Au plus tard le vendredi 19/12

Nouvel An : Au plus tard le vendredi 26/12

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 01/01/2025)

Fermeture les 28 et 29 décembre 2025
et 1^{er} janvier 2026

TARIF DÉCEMBRE 2025

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.

SCANNEZ
CECODE
ET DÉCOUVREZ
NOTRE CARTE



85 rue de la République

25300 PONTARLIER

Tél. : 03 81 46 70 70

contact@bonnet-traiteur.com

www.bonnet-traiteur.com



SUIVEZ
NOUS



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