L'ESPRIT DES FETES

COLLECTION FESTIVE 2026

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

L'ESPRIT DES FETES

Magie de Noël
et du Nouvel An,
familles, amis, enfants !
Paillettes, cadeaux
et surtout de l'originalité
et de la gourmandise
au menu...
Alors, on s'amuse
en cuisine pour les fêtes,
on prépare de merveilleux
repas grâce à nos amuses-
bouches, nos foie gras,
volailles rôties ou crues
à cuisiner qui devraient
laisser vos invités ébahis.
Qu'il est bon d'imaginer
le régal de nos hôtes face
à ce festival de saveurs.
On n'oubliera pas de clore
la magie de ces fabuleux
festins en glissant
nos douceurs sucrées
en bouquet final,
bûches de Noël en tête.
Joyeuses Fêtes !

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES

Noël : jusqu'au 21/12
Nouvel An : jusqu'au 28/12
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 le 01/01/2027)

AU MENU

TARIF / PERSONNE

MENU

QTE

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

QUÉBEC — 25,50 € ☐ –

Pâté en croûte landais (magret de canard / figue / foie gras),
compotée d'oignons rouges et pickles d'oignons rouges
La croûte aux gris de sapin servie dans sa boîte
Poitrine de pintade chaponnée farcie aux petits légumes et petit jus corsé à la sauge
Écrasé de pommes de terre
* Dessert au choix

ÉRABLE — 31,90 € ☐ –

La Truite du Jura en 3 textures
Bavarois de truite fumée, filet de truite mi-cuit, chaud-froid de truite et compotée de citron
Feuilleté d'escargot façon vol au vent
Pavé de veau de lait cuit à juste température, sauce morilles à la crème
Gratin de butternuts châtaignes et parmesan
* Dessert au choix

GIVRÉ — 39,00 € ☐ –

Foie gras de canard « Maison », compotée de figues au vin chaud
Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de topinambours,
petit jus au cresson servis dans sa coquille
Poitrine de chapon fermier, mousseline de volaille aux éclats de truffes,
petit jus corsé à la truffe
La boîte, mousseline de pommes de terre Ratte et légumes confits
* Dessert au choix

* BÛCHES (AU CHOIX)

MÉDÉLICE ☐ –

Biscuit macaron citron, praliné feuilleté noisette,
crème mousseline au citron

ÉCLAT ☐ –

Croustillant cacahuète fleur de sel, biscuit pâte à chou, confit
de framboises, caramel au beurre salé, biscuit joconde mousse cacahuètes

MONT-BLANC ☐ –

Génoise aux amandes, mousse aux marrons, confit cassis myrtilles,
crème de marrons à l'Armagnac, biscuit meringué

SUR MESURE

TARIF / PERSONNE

MENU COMPLET

QTE

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

CHALET — 32,50 € ☐ –

Pâté en croûte landais (magret de canard / figue / foie gras),
compotée d'oignons rouges et pickles d'oignons rouges
La croûte aux gris de sapin servie dans sa boîte
Poitrine de pintade chaponnée farcie aux petits légumes et petit jus corsé à la sauge
Écrasé de pommes de terre
* Dessert au choix

FLOCON — 38,90 € ☐ –

La Truite du Jura en 3 textures
Bavarois de truite fumée, filet de truite mi-cuit, chaud-froid de truite et compotée de citron
Feuilleté d'escargot façon vol au vent
Pavé de veau de lait cuit à juste température, sauce morilles à la crème
Gratin de butternuts châtaignes et parmesan
* Dessert au choix

SAPIN — 52,00 € ☐ –

Foie gras de canard « Maison », compotée de figues au vin chaud
Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de topinambours,
petit jus au cresson servis dans sa coquille
Poitrine de chapon fermier, mousseline de volaille aux éclats de truffes,
petit jus corsé à la truffe
La boîte, mousseline de pommes de terre Ratte et légumes confits
* Dessert au choix

* DOUCEURS DES FÊTES (AU CHOIX)

BOULE CITRON ☐ –

Biscuit madeleine au zeste de citron, mousse légère au citron,
gel de citron au Limoncello

BOULE PAMPLEMOUSSE ☐ –

Financier pistache, ganache montée pamplemousse,
marmelade de pamplemousse au poivre de Timut

BOULE NOISETTE ☐ –

Dacquoise noisette, insert caramel praliné,
ganache montée noisette

L'ESPRIT DES FETES

CRÉATIONS APÉRITIVES

COCKTAILS

À DÉGUSTER FRAIS

		la PIÈCE	QTE
Pains surprise	80 PCES		
• **Charcuterie :** *Bresi / bacon / rosette*		46,40 €	_
• **Poisson fumé :** *Truite / saumon / fera*		56,30 €	_
Canapés Prestige	12 PCES	32,40 €	_
Crabe homard / foie gras figues / saumon fumé chantilly à l'aneth et citron vert			
Canapés Végétariens	12 PCES	19,20 €	_
Légumes bavarois tomates tartare de légumes			
Carrés sandwichs	20 PCES MINI	1,25 €	_
Saumon fumé fromage frais aux herbes / mœlleux de chèvre / tomate mozarella pesto			
Cuillères gourmandes *tartare de saumon à l'aneth*	12 PCES	38,40 €	_
Cassolettes *gambas tomate confites et artichauts*	12 PCES	38,40 €	_
Rillettes *de saumon au citron vert en boîte*		7,10 €	_
Rillettes *de truite blanche en boîte*		7,10 €	_

À DÉGUSTER CHAUD

		la PIÈCE	QTE
Mini-burgers « Maison »			
• *Cheese burger - burger comtois*	24 PCES	38,40 €	_
• *Homard, pesto, tomate, mozarella*	12 PCES	25,20 €	_
Feuilleté d'escargots au Pontarlier Anis	20 PCES	25,00 €	_
Mini-pâtisseries salées 24 PCES **22,80 €** _	48 PCES	45,60 €	_
Mini-boîte morilles à la crème		4,30 €	_
Mini-boîte noix de Saint-Jacques yuzu vin Jaune		4,30 €	_
Mini-brochettes à la volaille marinées	12 PCES	22,80 €	_
4 saveur indienne /4 saveur thaïlandaise / 4 saveur japonaise			

ENTRÉES CHAUDES

		la PIÈCE	QTE
Coquille Saint-Jacques traditionnelle		12,30 €	_
Escargots de Bourgogne au beurre	LA DOUZAINE	12,90 €	_
Traditionnelle croûte aux gris de sapin		10,30 €	_
Petite brioche aux morilles		16,40 €	_
Bouchée à la reine		7,60 €	_
Bouchée à la reine, poêlée de riz de veau		9,70 €	_
Feuilleté d'escargots façon vol au vent		9,90 €	_
Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de topinambours et jus au cresson servis dans sa coquille		18,00 €	_
Filet de truite du Haut-Doubs, sauce légère au Savagnin		13,90 €	_
Demi-queue de langouste, façon Armoricaine		31,20 €	_
Pavé de cabillaud, sauce légère au Champagne		9,90 €	_

COCOTTES

Noix de Saint-Jacques servies sur un risotto carnaroli, jus corsé au romarin		19,60 €	_
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes		18,20 €	_

SAVEURS EN ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

CHARCUTERIE

		le KG	QTE
Terrine *canard, lapin, foie de volaille...*		PRIX au KG	
Jambon Ibérique		162,80 €	_
Plateau charcuterie	5 PERS. MINI.	7,90 €/PERS.	_
Plateau crudités - *4 variétés*	5 PERS. MINI.	5,70 €/PERS.	_

LE FOIE GRAS EN DÉCLINAISON

		la PIÈCE	QTE
Opéra de foie gras		9,30 €	_
Flan de foie gras *compote de dattes au Macvin*		8,00 €	_
Foie gras de canard frais « Maison » *compotée de figues au vin chaud*	SUR PLAT	15,40 €	_
Foie gras d'oie truffé « Maison » *compotée de figues au vin chaud*	SUR PLAT	17,40 €	_
Pâté en croûte landais *magret de canard, figues, foie gras*	SUR PLAT	7,40 €	_
Oreiller de la Belle Aurore		7,70 €	_

POISSONS & CRUSTACÉS

1/2 queue de langouste		29,10 €	_
1/2 queue de langouste	SUR PLAT	31,20 €	_
Tranche de saumon façon Bellevue		9,00 €	_
Tranche de saumon façon Bellevue	SUR PLAT	9,90 €	_
Saumon fumé par nos soins	SUR PLAT	8,90 €	_
Coquille de saumon		9,90 €	_
La Truite du Jura en 3 textures *Bavarois de truite fumée, filet de truite mi-cuit, chaud-froid de truite et compotée de citron*		8,50 €	_
Saint-Jacques en 2 textures *Mousseline de Saint-Jacques et Saint-Jacques cuites à la flamme, vinaigrette au citron vert*		9,90 €	_

TERRINES DE POISSON

	SUR PLAT		
Terrine de filet de truite au vin Jaune		7,80 €	_
Terrine de saumon au lard		6,30 €	_
Terrine de lotte et saumon		8,30 €	_
Terrine de Saint-Jacques et champignons noirs		8,30 €	_
Rillettes de saumon au citron vert		7,10 €	_
Rillettes de truite blanche		7,10 €	_

SALADE DES FÊTES

Gambas à l'ail frais	100 G	7,64 €	_
Gambas Kashmir	100 G	6,97 €	_
Gambas à la crème d'aneth	100 G	6,97 €	_
Crevettes sauce Cocktail	100 G	4,80 €	_

L'ESPRIT DES FÊTES

TRADITION DES PLATS

PLATS		la PART	QTE
Poitrine de pintade chaponnée farcie aux petits légumes et petit jus corsé à la sauge		10,90 €	
Poitrine de chapon fermier et sa mousseline de volaille aux éclats de truffe, petit jus corsé à la truffe		14,50 €	
Tournedos de filet de bœuf cuit à basse température, sauce foie gras		16,00 €	
Pavé de veau de lait du limousin cuit à juste température, sauce morilles à la crème		15,50 €	
Suprême de pintadeau fermier aux gris de sapin		12,90 €	
Civet de marcassin sauce poivrade		10,90 €	
Civet de lièvre		10,90 €	

ACCOMPAGNEMENTS		
Pommes dauphines	150 GR	3,20 €
Écrasé de pomme de terre		3,90 €
Flan de courgettes		3,50 €
Gratin comtois servi dans sa boîte		3,90 €
Mousseline de céleri		3,50 €
Gratin de butternuts châtaignes et parmesan		3,20 €
La boîte, mousseline de pommes de terre Ratte et légumes confits		4,00 €

VIANDES &VOLAILLES CRUES SUP. VOLAILLE CUITE + JUS 12 €	le KG
Poularde de Bresse AOP effilée roulée	40,60 €
Chapon de Bresse AOP effilé roulé	50,10 €
Dinde de Bresse AOP PAC	34,70 €
Poularde fermière LR de Bourgogne PAC	18,10 €
Chapon fermier blanc LR de Bourgogne PAC	17,80 €
Dinde fermière noire LR de Bourgogne PAC	21,80 €
Chapon de pintade fermier LR de Bourgogne PAC	23,00 €
Pigeon	39,00 €
Filet de caille	45,50 €
Caillle	6,20 €/PCS
Suprême de chapon	26,50 €
Cuisse de chapon	18,20 €
Pintade semi-désossée aux morilles	30,80 €
Rôti de chapon foie gras et figues	18,10 €

FONDUES & PIERRADES			/PERS.		
Fondue chinoise au bœuf	200 G	sans bouillon	9,30 €	avec bouillon	11,50 €
Fondue chinoise à la dinde	200 G	sans bouillon	5,30 €	avec bouillon	7,40 €
Fondue bourguignonne			200 G		8,60 €
Pierrade assortie *Bœuf, dinde, veau, lard*			200 G		8,60 €

PLAISIRS SUCRÉS

BÛCHES DE NOËL

MÉDÉLICE	la PART	QTE
Biscuit macaron citron, praliné feuilleté noisette, crème mousseline au citron	5,60 €	

ÉCLAT 5,60 €
Croustillant cacahuète fleur de sel, biscuit pâte à chou, confit de framboises, caramel au beurre salé, biscuit joconde mousse cacahuètes

MONT-BLANC 5,60 €
Génoise aux amandes, mousse aux marrons, confit cassis myrtilles, crème de marrons à l'Armagnac, biscuit meringué

LES DOUCEURS DES FÊTES

BOULE CITRON	la PIÈCE
Biscuit madeleine au zeste de citron, mousse légère au citron, gel de citron au Limoncello	5,40 €

BOULE PAMPLEMOUSSE 5,40 €
Financier pistache, ganache montée pamplemousse, marmelade de pamplemousse au poivre de Timut

BOULE NOISETTE 5,40 €
Dacquoise noisette, insert caramel praliné, ganache montée noisette

CRAQUANT CHOCOLAT FRAMBOISE 4,70 €
Biscuit Joconde, craquant chocolat et mousse chocolat framboise

ISPAHAN Sans gluten 6,60 €
Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, litchis, framboises fraîches

PLAISIR SUCRÉ Sans gluten 5,40 €
Dacquoise noisette, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

		la PIÈCE
Mousse au chocolat		26,40 €/KG
Crème anglaise		24,10 €/KG
Crème brûlée		4,90 €
Tiramisu classique		4,90 €
Mignardises sucrées	24 PCES	36,00 €
Mini-macarons	12 PCS	18,00 €
Chocolat - passion / rose - litchis / pistache - griottine / violette - cassis	5 PCS	7,50 €
Mini-choux *Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache*	24 PCS	36,00 €

L'ESPRIT DES FETES

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES

Noël : jusqu'au lundi 21/12

Nouvel An : jusqu'au lundi 28/12

Après ces dates, les commandes ne pourront être ni modifiées, ni annulées, ni remboursées.

Livraisons tous les mardis, jeudis et samedis entre 10H30 et 12H30.
Le 24/12 et 31/12 entre 16H00 et 18H00
(pas de livraison le 25/12/26 et le 01/01/27)
Fermeture les 27 et 28 décembre 2026 et le 1er janvier 2027

TARIF DÉCEMBRE 2026

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