



## *La Carte Bonnet*



*Nos produits ne sont ni repris ni échangés  
Nos prix s'entendent TTC - TVA à 5,5 % comprise  
Tarif Mars-2011. Variations de prix possibles.*

# 2011

## Cocktails & Apéritifs

|                                |           |       |
|--------------------------------|-----------|-------|
| <i>Pain surprise tradition</i> | 40 pièces | 29,40 |
| <i>Pain surprise tradition</i> | 80 "      | 50,50 |
| <i>Pain roquefort et Noix</i>  | 40 "      | 32,00 |
| <i>Pain nordique</i>           | 30 "      | 28,00 |
| <br>                           |           |       |
| <i>Brioche au crabe</i>        | 40 pièces | 45,00 |
| <i>Brioche norvégienne</i>     | 40 "      | 45,00 |
| <i>Brioche moscovite</i>       | 40 "      | 38,50 |

## Canapés

|                            |            |        |
|----------------------------|------------|--------|
| <i>"Tradition"</i>         | la pièce   | 1,20   |
| <i>Verrines "Prestige"</i> | 100 pièces | 170,00 |

## Crudités

|                             |          |      |
|-----------------------------|----------|------|
| <i>Navette de crudités</i>  | la pièce | 2,10 |
| <i>Coupelle de crudités</i> | "        | 2.30 |

## Charcuteries, Viandes et Volailles

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <i>Croustade de rillettes comtoises</i> | la pièce   | 0,95  |
| <i>Tartine de campagne</i>              | "          | 0,95  |
| <i>Pâté croûte cocktail</i>             | "          | 0,95  |
| <i>Pâté croûte à l'espagnol</i>         | "          | 0,95  |
| <i>Navette de charcuterie</i>           | "          | 2,10  |
| <i>Cocktail de cochonnailles</i>        | 100 pièces | 41,00 |
| <i>Marquise de jambon cru</i>           | 20 pers    | 45,00 |
| <i>Mini rosbif glacé</i>                | la pièce   | 1,45  |
| <i>Filet de canard aux griottines</i>   | "          | 2,20  |
| <i>Filet de volaille au citron vert</i> | "          | 1,80  |

*Un coup d'oeil  
s'impose sur :*

*Bonnet*

*Les Champagnes,  
Les vins et alcools  
selectionnés,  
l'épicerie fine,*

*Les paniers cadeaux "maison"*



Parking client **GRATUIT** :  
15 rue de l'école

4, rue de la Madeleine – Tel. : **03.81.81.44.23** - Fax: 03.81.83.53.79  
8, rue Marulaz - Tél/ Fax: **03.81.81.54.98**

[www.bonnet-traiteur.fr](http://www.bonnet-traiteur.fr)



Toutes les semaines:

Les Infos Gourmandes,  
le Panier Gourmand,  
& des Plateaux repas élaborés  
avec nos Fabrications "MAISON"  
& des Produits frais de saison.



## Poissons

la pièce

|                                 |  |      |
|---------------------------------|--|------|
| <i>Endivette scandinave</i>     |  | 1,80 |
| <i>Filet de saumon cocktail</i> |  | 2,30 |
| <i>Tartare de saumon</i>        |  | 3,60 |
| <i>Navette norvégienne</i>      |  | 3,40 |

## Fromages

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <i>Cube de Comté et cerneau de noix</i> |           | 0,95  |
| <i>Endivette au roquefort</i>           |           | 1,80  |
| <i>Hérisson de Comté</i>                | 50 pièces | 20,00 |

## Salés chauds

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| <i>Frivolités comtoises :</i>  | 25 pièces | 9,50 |
| <i>(gougères franc-comtoises, allumettes au fromage, feuilletés bacon-Comté)</i> |           |      |

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <i>Salés chauds :</i>   | 20 pièces | 24,00 |
| <i>(petits bourguignons, fourcatiers, croustades de fruits de mer, zakouskis)</i> |           |       |

## Petits Sucrés

la pièce

|                                    |  |      |
|------------------------------------|--|------|
| <i>Crème brûlée</i> ★              |  | 1,40 |
| <i>Mousse au chocolat</i> ★        |  | 1,40 |
| <i>Brochette de fruits frais</i>   |  | 2,20 |
| <i>Fours frais assortis</i>        |  | 1,00 |
| <i>Tartelette multifruits</i>      |  | 1,30 |
| <i>Gourmandise « prestige »</i>    |  | 1,70 |
| <i>Parfait chocolat /griottine</i> |  | 1,70 |

\*\*\*

★ minimum 50 pieces, sur commande, 8 jours à l'avance,

## Exemples de Compositions de Cocktails & Apéritif

### Apéritif d'accueil

N° 1

10 personnes

6 pièces par personne

#### Salés froids

30 Canapés individuels assortis  
10 Pâtés croûte cocktail glacés

#### Salés chauds

10 Gougères franc - comtoises  
10 Allumettes au fromage

soit par pers. **5,30**

### Cocktail

N° 2

10 personnes

12 pièces par personne

#### Buffet salé froid

1 Pain de saumon fumé 30 pièces  
1 Plateau de 20 pièces de canapés  
individuels assortis  
1 Assortiment Saint-Antoine 20 pièces

#### Buffet salé chaud

10 Zakouskis  
10 Croustades aux escargots

#### Buffet sucré

30 Mignardises

soit par pers. **12,60**

### Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

N° 3

10 personnes

8 pièces par personne

#### Buffet salé froid

1 Brioche Lucullus 40 pièces  
30 Canapés individuels assortis:  
Saumon fumé, tarama/crevettes, pointes d'asperges,  
10 Mini filets de volaille en gelée  
10 Mini Rosbifs glacés  
10 Navettes de crudités  
10 Cubes de jambon et crudité

#### Buffet salé chaud

1 Plateau de salés chauds 20 pièces

#### Buffet sucré

30 Mignardises  
10 Tartelettes multifruits

soit par pers. **21,40**



## Desserts

sur commande 8 jours à l'avance et  
consultez les idées gourmandes de la semaine

par pers

|   |             |
|---|-------------|
| Crème brûlée  | 2,80        |
| Crème caramel   | 2,30        |
| Clafoutis   | 2,40        |
| Ile flottante   | 3,50        |
| Flambée aux pêches  | 2,30        |
| Mousse au chocolat  | 2,60        |
| Salade de fruits  | 4,00        |
| Gratin de framboises  | 4,10        |
| Gratin des îles   | 5,40        |
| Ananas au marasquin   | 5,40        |
| Ananas au marasquin en coque 8 pers.                                    | 42,80       |
| Tartes aux pommes, poires, abricots,<br>cerises, prunes ou mirabelles ★ | le kg 16,70 |
| Tartes aux fraises ou aux framboises                                    | le kg 23,80 |
| Framboisier au chocolat blanc et coulis                                 | 6,20        |
| Forêt Noire et crème anglaise   | 6,20        |
| Impérial et crème anglaise à l'orange                                   | 6,20        |

★ en saison

## Desserts glacés

à partir de 6 par pers

|  |      |
|--|------|
| Parfait Glacé chocolat/poire et crème anglaise | 6,20 |
| Vacherin                                       | 6,20 |

## Pièces montées

à partir de 8 par pers

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Traditionnelle, 3 choux par pers. | 4,40 |
|-----------------------------------|------|

Avec décor en nougatine: prix selon composition

\*\*\*

★ Suivant saison

## Exemples de composition pour vos buffets

### Pour accompagner l'apéritif

20 personnes 6 pièces par personne

- 1 Pain Surprise 40 pièces
- 20 Canapés de foie gras
- 20 Petits bourguignons
- 20 Feuilletés de saumon florentin
- 20 croustades aux champignons

### Présentation sur buffet Assortiment de crudités et de poissons

- 1 Saladier de taboulé
- 1 Saladier de salade indienne
- 1 Saladier de salade brésilienne
- 20 1/2 tr. de Saumon frais amiral (entier, coupé, reconstitué)
- 20 1/2 Turban d'écrevisses et de Saint-Jacques

### Viandes froides

- 20 Filets de volaille en gelée
  - 20 Filets de canard à l'orange
  - 1 Assortiment Saint-Antoine 40 pièces
  - 2 Saladiers de salade mesclum aux pignons
  - Assortiment de fromages
  - Tarte rustique
  - 20 Petits pains et 2 pains de campagne tranchés
- soit par personne 32,40

## Le Petit Mâchon de Cochonnailles

- Ballottines, Pâtés Croûte Cocktail, Chiffonnade de Jambon Cru,
- Cubes de Jambon à l'Os, Rosette, Saucisse de Montbéliard Sèche,
- Croustade de Rillettes, Fromage de Tête Cocktail,
- Cubes de Comté, Verre de Salade de Choux Blancs
- Pain Tranché
- Tarte Rustique

soit par personne 13,00

## Entrées Froides

par pers

|   |      |
|---|------|
| <i>Salades et crudités sur plat</i>       | 6,50 |
| <i>Terrine de brocolis, sauce allégée</i> | 3,00 |
| <i>Terrine provençale, sauce allégée</i>  | 3,00 |

### Chaque semaine, un choix différent d'assiettes composées Charcuterie Maison

Toute notre charcuterie fraîche est entièrement élaborée dans notre laboratoire, selon les méthodes traditionnelles des Charcutiers de France.

|  |      |
|--|------|
| <i>Terrine pintade aux champignons</i> | 3,70 |
| <i>Terrine pâté Grand-mère</i>         | 2,10 |
| <i>Terrine au vin du Jura</i>          | 1,60 |
| <i>Ballottine de lapin Bordelais</i>   | 2,80 |
| <i>Ballottine de canard aux olives</i> | 3,00 |
| <i>Ballottine de canard à l'orange</i> | 3,00 |
| <i>Galantine</i>                       | 2,80 |
| <i>Marbré de lapin</i>                 | 6,50 |
| <i>Assortiment Saint-Antoine</i>       | 5,80 |

### Foie Gras Maison

OIE :

|          |       |        |
|----------|-------|--------|
| - Nature | le kg | 174,00 |
| - Truffé | "     | 214,00 |

CANARD :

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| - Nature                                   | le kg    | 148,00 |
| - Médaillon de bloc de Foie Gras de Canard | la pièce | 6,20   |

## Barbecue

Pesé au kilo

### Brochettes

la pièce environ

|   |      |
|---|------|
| - Cocktail (lard fumé, knack, comté, tomates) | 2,40 |
| - de Canard aux abricots                      | 3,20 |
| - d'Agneau roulé et tomates                   | 3,20 |
| - de Bœuf                                     | 3,20 |
| - de Volaille                                 | 2,20 |
| - de Caille                                   | 2,40 |
| - de Porc mariné                              | 1,80 |

### Saucisses fraîches

|  |      |
|--|------|
| - Blanche                              | 1,50 |
| - De Toulouse                          | 1,50 |
| - De Toulouse aux petits légumes       | 1,50 |
| - Petite saucisse nature ou aux herbes | 0,60 |
| - Merguez                              | 0,60 |

### Porc Franc-Comtois

|                          |      |
|--------------------------|------|
| - Côtelette              | 1,80 |
| - Echine                 | 1,70 |
| - Andouillette de Troyes | 4,40 |
| - Andouillette           | 2,60 |

### Agneau

|                            |      |
|----------------------------|------|
| - Côte d'agneau            | 1,90 |
| - Poitrine d'agneau (160g) | 3,70 |

### Volaille

|   |      |
|---|------|
| - Demi-cuisse de volaille (désossée marinée au vin blanc) | 1,60 |
| - Demi-coquelet mariné au vin blanc                       | 3,50 |

### Boeuf

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| - Filet Gril (180 g)                 | 9,00 |
| - Côte de boeuf (250 g/pers avec os) | 7,00 |

### Panier barbecue

la pièce 26,00

4 Côtes de porc, 4 saucisses à griller, 4 merguez,  
4 saucisses aux herbes, 4 brochettes de volaille,  
1 bouteille de Rosé frais

## Réunion d'amis

\*\*\*

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Raclette</b>  | <i>par pers</i>         |
| <i>Fromage et charcuteries assorties, présentés sur plat</i>   | <i>à partir de 7,50</i> |
| <b>Pierrade</b>  |                         |
| <i>- Tout boeuf ou boeuf, porc, poulet (200g)</i>  | <i>7,50</i>             |
| <b>Spéciale</b> : <i>Bœuf, filet de Canard, filet de Poulet, côte d'Agneau, lard, filet de Porc (300g)</i> | <i>8,50</i>             |
| <b>Fondue chinoise</b>   |                         |
| <i>Boeuf, Porc, Poulet (200g)</i>  | <i>7.50</i>             |
| <b>Spéciale</b> : <i>Boeuf, Porc, Poulet (200g), une gambas et calmars (100g)</i>                          | <i>8.50</i>             |

## Salades

SUIVANT SAISON

### En saladiers :

|  |              |
|--|--------------|
|  | <i>le kg</i> |
| <i>Pommes de Terre, Carottes, Belle Hortense, Chou Rouge, Céleri, Tomate Monégasque</i>  | <i>11,60</i> |
| <i>Brésilienne, Indienne, Concombres, lentilles, Paysanne, Macédoine, Fusilli au Thon, Strasbourgeoise, Niçoise, Beaucaire, Taboulé, Poireaux au</i> | <i>15,20</i> |
| <i>Champignons à la Grecque, Camarguaise, Pommes de terre aux gésiers</i>  | <i>17,00</i> |
| <i>Haricots verts aux champignons frais et à l'orange</i>  |              |
| <i>Coquine</i>   | <i>20,50</i> |

## Entrées Chaudes

### Tourtes Maison

( pour 4 personnes minimum, 150gr environ par personne )

|   |              |
|---|--------------|
|   | <i>le kg</i> |
| <i>Feuilleté au foie gras de canard</i>             | <i>37,90</i> |
| <i>Lorraine</i>                                     | <i>28,20</i> |
| <i>Saucisse briochée</i>                            | <i>31,00</i> |
| <i>(peut être accompagnée d'une Sauce au Porto)</i> |              |
| <i>Coulbiac sauce cardinale</i>                     | <i>50,00</i> |
| <i>Tourte au saumon</i>                             | <i>26,20</i> |
| <i>Fruits de mer</i>                                | <i>38,00</i> |
| <i>Saint-Jacques aux petits légumes</i>             | <i>38,00</i> |
| <i>Fourcatiers</i>                                  | <i>38,00</i> |
| <i>Poireaux</i>                                     | <i>24,50</i> |
| <i>Franc-Comtoise</i>                               | <i>22,00</i> |
| <i>Pastilla à la pintade *</i>                      | <i>38,10</i> |
| <i>Quiche maraîchère</i>                            | <i>21,50</i> |
| <i>Tourte provençale</i>                            | <i>21,50</i> |

### Entrées Individuelles

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | <i>par pers</i> |
| <i>Croustade aux escargots</i>           | <i>3,60</i>     |
| <i>Croustade aux fruits de Mer</i>       | <i>3,60</i>     |
| <i>Croûte aux champignons assortis ●</i> | <i>9,60</i>     |
| <i>Croûte aux morilles</i>               | <i>16,00</i>    |
| <i>Quenelle en brioche</i>               | <i>4,00</i>     |
| <i>Financière 200 g</i>                  | <i>5,50</i>     |
| <i>Financière aux morilles 200 g</i>     | <i>9,50</i>     |

\* 10 personnes minimum

● girolles, morilles, champignons de Paris, cèpes

## Poissons et Crustacés

### Poissons froids

Par pers.

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Avocat déguisé           | 5,80 |
| Coquilles de poissons :  |      |
| - Crevettes              | 6,50 |
| - Saumon                 | 6,50 |
| - Langouste              | 9,00 |
| Darne de saumon          | 6,20 |
| Darne de saumon garnie   | 7,20 |
| Filet d'églefin en gelée | 6,20 |
| Pavé au crabe            | 7,60 |
| Entremets aux asperges   | 6,80 |

### Les Terrines :

|                              |      |
|------------------------------|------|
| - 4 Poissons                 | 6,90 |
| - Ecrevisses                 | 6,90 |
| - Marbré de saumon florentin | 6,90 |
| - Mosaïque de Saint Jacques  | 7,40 |

|   |             |
|---|-------------|
| Duo de mousseline de poissons                       | 7,80        |
| Brochet entier avec garniture (à partir de 8 pers.) | 2tr. 13,00  |
| Saumon Amiral                                       | le kg 67,00 |
| Saumon sauce verte                                  | 2 tr. 9,00  |
| Queue de Langouste Bellevue                         | 25,00       |

Nos préparations s'accompagnent de sauce légère ou mayonnaise et peuvent être présentées sur plat à votre demande

### Poissons Fumés

|                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| Saumon Norvégien | le kg | 79,00 |
| Tarama           | le kg | 34,60 |

## Plats Uniques \*

A partir de 12 pers.

par pers

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Aïoli de cabillaud et petits légumes | 9,80 |
| Cassoulet                            | 9,80 |
| Couscous                             | 9,80 |
| Gratin montbéliardais                | 6,90 |
| Lasagnes bolognaises                 | 7,10 |
| Lasagnes ardéchoises                 | 7,40 |
| Paëlla                               | 9,80 |

\* sur commande 8 jours à l'avance

### Assiettes et Plateaux Repas

- SUR COMMANDE -

#### Assiette

par pers.

( avec couverts, verre, serviette, boisson, sauce d'accompagnement, pain et dessert)

|  |       |
|--|-------|
| - Diététique , Paysanne , ou du Charcutier | 10,00 |
| - Maraichère                               | 12,00 |
| - De la Mer                                | 13,50 |
| - Coquine                                  | 14,50 |

#### Plateau-Repas \*

( avec couverts, verre, serviette, sauce d'accompagnement, pain et dessert)

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| - le Mini      | 9,00              |
| - le Suffisant | 15,40             |
| - le Tradition | 18,50             |
| - Dégustation  | à partir de 26,00 |

\* Chaque semaine , 2 menus différents au choix, élaborés avec nos fabrications "maison" & des produits frais de saison.

## Garnitures de Légumes

*par pers.*

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Dariole du Jardinier *</i>                         | <i>2,60</i> |
| <i>Épinards en branches à la crème</i>                | <i>3,00</i> |
| <i>Feuilleté de légumes</i>                           | <i>2,60</i> |
| <i>Clafoutis de courgettes aux éclats de noisette</i> | <i>2,60</i> |
| <i>Galette de légumes</i>                             | <i>2,60</i> |
| <i>Gratin dauphinois</i>                              | <i>3,00</i> |
| <i>Gratin de courgettes</i>                           | <i>3,00</i> |
| <i>Haricots verts persillés</i>                       | <i>3,50</i> |
| <i>Riz aux cinq légumes</i>                           | <i>2,10</i> |
| <i>Tagliatelles aux petits légumes</i>                | <i>2,60</i> |
| <i>Tomate Provençale</i>                              | <i>1,60</i> |
| <i>Pommes</i>   | <i>1,80</i> |

★ Suivant saison

## Poissons Chauds

*par pers.*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Caquelon "Océanic"</i>                     | <i>8,70</i>  |
| <i>Coquille Saint-Jacques</i>                 | <i>7,80</i>  |
| <i>Gratin de fruits de mer</i>                | <i>9,50</i>  |
| <i>Quenelle sauce Nantua</i>                  | <i>5,70</i>  |
| <i>Radeau de Saint-Jacques</i>                | <i>10,60</i> |
| <i>Les timbales :</i>                         |              |
| <i>- Dorade aux fines herbes</i>              | <i>8,70</i>  |
| <i>- Aux fruits de mer</i>                    | <i>8,70</i>  |
| <i>- Saint-Jacques au beurre blanc</i>        | <i>8,70</i>  |
| <i>- Moëlleux aux écrevisses</i>              | <i>8,70</i>  |
| <i>Filet de lingue sauce cardinale</i>        | <i>9,20</i>  |
| <i>Filet de saumon à l'oseille frais</i>      | <i>9,50</i>  |
| <i>Filet de saumon braisé "Brut Intense"</i>  | <i>9,50</i>  |
| <i>Filet de sandre au vin du Jura</i>         | <i>12,80</i> |
| <i>Filet de lotte au coulis de crevettes</i>  | <i>15,00</i> |
| <i>Blanquette de lotte aux petits légumes</i> | <i>15,00</i> |

\*\*\*

Nos Saumons sont frais & certifiés

**LABEL ROUGE**

## Les Viandes Chaudes

par pers.

|   |       |
|---|-------|
| Épaule d'agneau sur l'os au jus de laurier* | 9,50  |
| Épaule d'agneau farcie au poivre vert*      | 9,50  |
| Gigot d'agneau braisé aux petits légumes    | 10,60 |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Tête de veau sauce gribiche | 7,40  |
| Blanquette à l'ancienne     | 8,30  |
| Rôti de veau aux girolles   | 10,20 |

|   |      |
|---|------|
| Joues de porc méditerranéennes*         | 8,10 |
| Joues de porc au vinaigre de vin vieux* | 8,10 |
| Jambon à l'os :                         |      |
| - Sauce Porto *                         | 7,20 |
| - à l'échalote*                         | 7,20 |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Sauté de Porc à la Provençale | 8,80  |
| ♥ Filet mignon brioché        | 6,20  |
| ♥ Jambon :                    |       |
| - en croûte*                  | 10,00 |
| - à l'ancienne avec os* le kg | 23,30 |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Langue de Boeuf sauce Porto | 8,50  |
| Tournedos aux champignons   | 16,70 |
| ♥ Filet de Boeuf en croûte* | 14,30 |

♥ Les sauces d'accompagnement :

|                 |      |
|-----------------|------|
| Madère ou Porto | 3,90 |
| Champignons ●   | 5,60 |
| Morilles        | 9,00 |
| Périgueux       | 8,70 |

\* à partir de 8 personnes

●cèpes, girolles, morilles, champignons de Paris

## Les Volailles chaudes

par pers.

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Caille au foie Gras sauce Porto  | 12,40 |
| Cuisse de Lapin à la brignolaise | 9,00  |
| Gigot de Canard :                |       |

|                  |      |
|------------------|------|
| - aux Griottines | 7,20 |
| - au poivre vert | 7,20 |

|   |       |
|---|-------|
| Volaille label fermier au vin du Jura et champignons assortis ● | 12,80 |
| Pintade aux morilles  | 15,80 |
| Pigeon sauce poivre vert le 1/2                                 | 14,30 |
| Gigot de volaille aux morilles                                  | 17,80 |

## Les Viandes et Volailles froides

A partir de par pers

|                                   |          |       |
|-----------------------------------|----------|-------|
| Gigot d'agneau en gelée           | 10 pers. | 8,50  |
| Filet mignon brioché glacé        | "        | 4,70  |
| Filet mignon brioché au foie Gras | "        | 7,10  |
| Filet de Boeuf Wellington         | "        | 10,20 |
| Volaille en gelée coupée en 1/8   | la pièce | 32,10 |