



Jean-Marc & Emilie
BONNET

Menu Flocon 11,00 €

Rillettes de filet de thon et son toast
Timbale chaude de volaille à l'estragon
Dinde aux fruits secs
Tortis colorés

Menu Festif 19,50 €

Dariole de saumon
(saumon fumé, saumon émietté et mousse de saumon)
Croûte forestière et morilles
Filet mignon de porc au comté et vin de paille
Polenta persillée et panier de tomate aux légumes

Menu Étincelle 25,00 €

Terrine de pintade aux morilles
Filet de sole citron vert
Civet de cerf à la moutarde douce de moût de raisin
Risotto crémeux et marrons poêlés

Menu Scintillant 29,50 €

Foie gras
Croûte aux morilles et vin jaune
Suprême de pintade à l'ail des ours
Purée de patate douce, rutabaga glacé et compotée de chou rouge

Menu Enfant 8,00 €

Terrine de saumon
Suprême de poulet au comté
Purée de pomme de terre

03 81 98 20 09

www.boucherie-bonnet.fr

COURCELLES - LES - MONTBÉLIARD

CARTE

TARIFS PAR PERSONNE

APÉRITIF

Petite miche 60 toasts	27,50 €
Grande miche 96 toasts	39,00 €
Plaque pizza (60 pièces)	18,00 €
Plaque saumon (60 pièces)	18,00 €
Plaque 1/2 pizza 1/2 saumon (60 pièces) ...	18,00 €

FROMAGES

Comté, brie, morbier, et chèvre	2,50 €
---------------------------------------	--------

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuteries festives	7,00 €
<i>(porcelet farci, volaille farcie, pâté en croûte, jambon cru, mousse de canard)</i>	
Médaille de saumon garni	8,00 €
<i>(saumon cuit accompagné de crevette, œuf mayonnaise et tomate macédoine)</i>	
Saumon fumé et ses blinis	9,00 €
Terrine de faisan, foie gras et truffe	10,00 €
Foie gras maison au macvin et sa brioche	13,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Croûte forestière et morilles	7,00 €
Cassolette comtoise	7,00 €
<i>(morille, comté, vin jaune, saucisse, jambon)</i>	
Douzaine d'escargots maison	7,50 €
Coquille Saint-Jacques	8,00 €
Bouchée à la reine	9,00 €
Brioche aux Saint-Jacques et vin jaune .	10,00 €
Croûte aux morilles	12,00 €

POISSONS

Pavé de sandre sauce morilles	15,00 €
Filet de bar et son velouté d'asperge et foie gras	18,00 €

GIBIERS

Civet de cerf sauce Saint Hubert	13,00 €
<i>(sauce gingembre et gelée de groseille)</i>	
Civet de sanglier façon chasseur	14,00 €
Cuissot de chevreuil à la crème d'ail	15,00 €
Pavé de cerf sauce forestière et morilles	17,00 €

VIANDES CHAUDES

Gigot d'agneau flambé au cognac et estragon	13,00 €
Noix de veau lardée cuit au lait	14,00 €
Filet de canard vinaigre balsamique blanc et orange	14,00 €
Coq au vin jaune	15,00 €
Morillade comtoise	16,00 €
Pavé de filet de bœuf aux morilles	19,00 €

GARNITURE

Gratin de pomme de terre maison	2,50 €
Riz pilaf aux petits légumes	2,50 €
Tomate provençale, fagot de haricots verts et pomme croquette	2,50 €

JAMBON À L'OS COUPÉ RECONSTITUÉ

Moins de 4,5kg	14,00 € / Kg
Plus de 4,5 kg	22,20 € / Kg

Fêtes 2019

Les horaires d'ouverture :

Lundi de 7h00 à 12h30
Mardi de 7h00 à 12h30 - de 14h30 à 19h00
Mercredi de 7h00 à 12h30
Judi de 7h00 à 12h30 - de 14h30 à 19h00
Vendredi de 7h00 à 19h00
Samedi de 7h00 à 17h00

Conditions de Vente

Date limite de commande pour Noël : Mercredi 18/12, au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles.
- Menus disponibles le mardi 24/12 de 9h à 16h et le mercredi 25/12 de 10h30 à 11h
Date limite de commande pour Nouvel an : Mardi 24/12, au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles.
- Menus disponibles le mardi 31/12 de 9 h à 15 h

Horaires exceptionnels :

Dimanche 22/12 de 8h00 à 13h00
Lundi 23/12 de 7h00 à 19h00
Mardi 24/12 de 8h00 à 16h00
Mercredi 25/12 de 10h30 à 11h00
Lundi 30/12 de 7h00 à 18h00
Mardi 31/12 de 8h00 à 15h00