



Jean-Marc & Emilie
BONNET

Menu Flocon 12,50 €

Rillettes de porc
Coquille au thon
Jambon braisé de Noël
Gratin de pomme de terre

Menu Festif 20,00 €

Bûche de sandre, ciboulette et sa mayonnaise au citron vert
Croûte forestière et morilles
Cuissot de sanglier de 7 heures aux petits paris
Pommes dauphines et poêlée de poires aux cranberries

Menu Étincelle 26,50 €

Médailillon de veau et son cœur forestier
Dos de brochet sauce vierge
Cuisse de chapon au vin jaune et morilles
Parmentier de légumes et tomate rôtie au miel

Menu Scintillant 30,00 €

Foie gras maison au savagnin
Crème brûlée aux Saint-Jacques safranées
Filet mignon de veau aux trompettes de la mort
Gratin maison parfumé, purée de betterave et compotée de fenouil

Menu Enfant 8,00 €

Bouchées de pizza
Suprême de poulet au comté
Tagliatelles

03 81 98 20 09

www.boucherie-bonnet.fr

contact@boucherie-bonnet.fr

COURCELLES - LES - MONTBÉLIARD

CARTE

TARIFS PAR PERSONNE

APÉRITIF

Petite miche 60 toasts 27,00 €
(mousse de foie, rosette, boursin, jambon cru et saumon fumé maison)

Grande miche 90 toasts 39,00 €
(mousse de foie, rosette, boursin, jambon cru et saumon fumé maison)

Plaque pizza (60 pièces) 18,00 €

Plaque saumon (60 pièces) 18,00 €

Plaque 1/2 saumon (30 pièces) 10,00 €

Plaque 1/2 pizza (30 pièces) 10,00 €

FROMAGES

Comté, brie, morbier et chèvre 2,50 €

ENTRÉES FROIDES

Buffet de crudités festives 5,00 €
(carottes, perles marines, choux, betteraves, macedoine)

Buffet de charcuteries festives 7,00 €
(porcelet farci, volaille farcie, pâté en croûte, jambon cru, terrine)

Médaille de saumon garni 8,00 €

Saumon fumé maison 9,00 €

Foie gras maison au savagnin et sa petite brioche 13,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Croûte forestière et morilles 7,00 €

Douzaine d'escargots au beurre maison 7,50 €

Coquille Saint-Jacques 8,00 €

Poêlée de ris de veau aux girolles et vin de paille & son croustillant 10,00 €

Croûte aux morilles 12,50 €

POISSONS

Pavé de sandre aux morilles 15,00 €

Filet de rouget au citron vert et jambon du Haut-Doubs 17,00 €

GIBIERS

Civet de sanglier à la moutarde à l'ancienne 13,00 €

Cuisse de lièvre sur lit de choucroute et sa sauce fumée 14,00 €

Civet de cerf forestier 15,00 €

Filet mignon de sanglier au vin jaune et paris 17,00 €

VIANDES CHAUDES

Gigot d'agneau cuit en croûte de sel 13,00 €

Filet mignon de porc mariné sauce bleu de Gex et noix 14,00 €

Filet de canard aux morilles 15,00 €

Morillade comtoise 16,00 €

Filet de bœuf et sa réduction au vin rouge et poivre de Sichuan 19,50 €

GARNITURE

Gratin de pomme de terre maison 2,50 €

Riz pilaf et sa brunoise colorée 2,50 €

Tomate provençale, fagot de haricots verts et pomme paillason 2,50 €

JAMBON COUPÉ RECONSTITUÉ

Moins de 4,5kg 14,00 € / Kg

Plus de 4,5 kg 22,20 € / Kg

Fêtes 2020

Les horaires d'ouverture :

Lundi de 7h00 à 12h30
Mardi de 7h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00
Mercredi de 7h00 à 12h30
Jeudi de 7h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00
Vendredi de 7h00 à 19h00
Samedi de 7h00 à 17h00

Conditions de Vente

Date limite de commande pour Noël : Vendredi 18/12, au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles
- Menus disponibles le Jeudi 24/12 de 9h à 16h et le Vendredi 25/12 de 10h30 à 11h

Date limite de commande pour Nouvel an : Jeudi 24/12, au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles
- Menus disponibles le jeudi 31/12 de 9 h à 15 h

Horaires exceptionnels :

Lundi 21/12 de 7h00 à 12h30 et de 14h30 à 18h00
Mardi 22/12 de 7h00 à 19h00
Mercredi 23/12 de 7h00 à 19h00
Jeudi 24/12 de 8h00 à 16h00
Vendredi 25/12 de 10h30 à 11h00 (uniquement traiteur)
Mercredi 30/12 de 7h00 à 18h00
Jeudi 31/12 de 8h00 à 15h00

Prix valables jusqu'au 01/01/21 - Prix TTC à emporter (TVA 5,5 %)