

LUNCH

FROID SALÉ

Petite miché (60 sandwiches) jambon cru, saumon fumé, mousse de foie, rosette, fromage	35,00€
Grande miché (96 sandwiches) jambon cru, saumon fumé, mousse de foie, rosette, fromage	46,00€
Canapés (pièce) (Jambon cru, comté, saumon fumé, mousse de foie, boursin, rosette, ...)	0,80€
Cake comtois (pièce) (saucisse, jambon, fromage)	13,00€
Gâteau de fête salé (pièce)	10,00€
Chou farci au saumon (pièce)	1,00€
Cookie du pêcheur (pièce) (crevette olive)	0,75€
Cookie comtois (pièce) (comté jambon)	0,75€
Wrap de la mer (pièce) (thon, salade verte, mayonnaise)	0,95€
Wrap au saumon (pièce) (saumon fumé, salade, beurre)	1,20€
Wrap du boucher (pièce) (jambon cru, salade verte, beurre)	1,00€

CHAUD SALÉ

Plaque fromage (60 pièces)	26,00€
Plaque quiche (60 pièces)	26,00€
Plaque oignon (60 pièces)	26,00€
Plaque pizza (60 pièces)	27,00€
Plaque saumon (60 pièces)	27,00€
Gougère fromage (pièce)	0,75€
Roulé jambon fromage (pièce)	0,90€
Roulé saumon fumé (pièce)	0,95€

SUCRÉ

Gâteau de fête sucré (pièce)	12,00€
Macaron (pièce)	1,00€
Mignardise (pièce)	1,25€

FORFAIT APÉRO/PAR PERSONNE

3 réductions chaudes, 3 canapés, 1 wrap de la mer, 2 cookies comtois, 1 gougère au fromage	6,75€
---	-------

FORFAIT DÎNATOIRE/PAR PERSONNE

3 réductions chaudes, 2 canapés, 1 cookie du pêcheur, 1 wrap du boucher, 2 roulés au jambon, 2 choux farcis au saumon, 3 mignardises, 2 macarons	14,00€
--	--------

À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de crudités (carotte, chou, céleri, betterave, pomme de terre)	6,80€
Terrine de campagne maison et crudités (carotte, pomme de terre, chou)	9,80€
Médaille de saumon garni (tomate macédoine, œuf mayonnaise, crevette)	13,00€

SALADES COMPOSÉES

Salade comtoise (salade verte, jambon à l'os, saucisse de Montbéliard, comté, œuf dur, tomate, croûton)	10,50€
Salade douceur (salade verte, jambon cru, carotte et concombre râpés, œuf dur, tomates cerises)	12,75€

ENTRÉES CHAUDES

Tourte Lorraine et sa sauce marchand de vin	9,00€
Croûte forestière et morilles	10,00€
Coquille Saint-Jacques	13,00€
Croûte aux morilles	18,00€

POISSONS

Filet de sole aux amandes	18,00€
Sauté de lotte à l'armoricaine	20,00€
Pavé de sandre aux morilles	20,00€

VIANDES ROUGES

Jambon à l'os forestier et morilles	9,75€
Coq au vin jaune	15,00€
Cuisse de pintade sauce forestière et morilles	16,50€
Filet de canard aux griottes	18,00€
Coq au vin jaune et morilles	20,00€
Suprême de pintade aux morilles	22,00€

GIBIER (d'octobre à janvier)

Civet de sanglier	16,00€
Civet de cerf	18,00€
Cuisse de lièvre	20,00€

GARNITURE

Au choix : Gratin maison, tagliatelles, spätzles, riz pilaf, tomates provençale, flan de légumes,

FROMAGES

Au choix : comté, brie, morbier, chèvre, cancoillotte, munster, petit romois, ...	3,75€
Assortiment de 3 fromages	5,50€
Assortiment de 4 fromages	6,50€

DESSERTS

Crème caramel maison	2,00€
Mousse chocolat ou fruits exotiques maison	2,75€
Tarte aux fruits maison	3,00€
Tarte au citron maison	3,50€
Gâteau maison (tutti fruiti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, poirier, framboisier, bavarois chocolat)	4,00€

CONDITIONS DE VENTE

Les commandes doivent être passées minimum 8 jours avant la prestation et sous réserve de nos disponibilités.
Possibilité de livraison suivant nos plannings au tarif indiqué ci-dessous pour un minimum de 40 personnes sauf buffet livraison à partir de 25 personnes.

FORFAIT DE LIVRAISON :

Du lundi au samedi : jusqu'à 10 km : Gratuit, à partir de 10 km : forfait de 20,00 € plus 3 € du kilomètre supplémentaire.
Dimanche et jours fériés : jusqu'à 10 km : 30 €, à partir de 10 km : forfait de 30,00 € plus 3 € du kilomètre supplémentaire.

La livraison peut être assurée également le dimanche et les jours fériés (sauf Noël, Nouvel an et Pâques) suivant nos possibilités.

Toute commande ne sera définitive qu'après le versement définitif d'un acompte de 30 % du montant global TTC de la commande. Les commandes passées oralement devront être confirmées par un écrit accompagné d'un acompte. Le solde est payable à la livraison.

Nos prix sont indiqués TTC suivant le taux de TVA en vigueur. (Les repas ne sont pas associés à un service de personnel.)

La casse, dégradation de matériel, perte de matériel fourni et non fourni par nos soins restent à la charge du client.

Toute réclamation non précisée sur le bon de commande ou en fin de prestation sera considérée comme nulle.

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations, nous nous réservons le droit de modifier le tarif.

Aucune commande n'est modifiée dans les 96 heures précédant la prestation. Le nombre de repas commandé sera facturé.

VALIDITÉ DE LA CARTE :

Cette carte est valable toute l'année excepté les semaines de pâques, Noël et nouvel an (carte spéciale à ces occasions). Cette carte annule et remplace la précédente.

HORAIRES

Lundi : 7h - 12h30
Mardi : 7h - 12h30 et 14h30 - 19h00
Mercredi : 7h - 12h30
Judi : 7h - 12h30 et 14h30 - 19h00
Vendredi : 7h - 19h
Samedi : 7h - 17h

CARTE 2024

TRAITEUR BOUCHERIE CHARCUTERIE

03 81 98 20 09

contact@boucherie-bonnet.fr
www.boucherie-bonnet.fr

COURCELLES-LES-MONTBÉLIARD

Jean-Marc & Emilie
BONNET

PLATS UNIQUES

COUSCOUS Traditionnel (semoule, légumes, aile de poulet, épaule d'agneau, bœuf, merguez maison)	10,50€
Royal (semoule, légumes, cuisse de poulet, épaule d'agneau, poitrine d'agneau, bœuf, merguez maison)	12,00€
CHOUROUTE Traditionnelle (chou, pomme de terre, 1/3 Saucisse de Montbéliard maison, saucisse de Francfort maison, échine fumée, lard)	10,50€
Royale (chou, pomme de terre, ½ Saucisse de Montbéliard maison, saucisse de Francfort maison, échine fumée, lard, poitrine fraîche)	12,00€
PAËLLA Traditionnelle (riz, légumes, fruits de mer, moules, poulet, porc)	10,50€
Royale (riz, légumes, fruits de mer, moules, poulet, porc, crevette, sole)	12,00€
CASSOULET Traditionnel (haricots, saucisse de Toulouse, agneau, saucisson à l'ail)	10,50€
Cassoulet royal (haricots, saucisse de Toulouse, agneau, saucisson à l'ail, ½ cuisse de canard confite)	12,00€
JAMBALAYA Traditionnel (riz, ananas, légumes, jambon, chorizo, crevette, aile de poulet)	10,50€
Royal (riz, ananas, légumes, jambon, chorizo, crevette, cuisse de poulet, bœuf)	12,00€
BAECKEOFE Traditionnel (pomme de terre, oignon, poireau, bœuf, porc, agneau)	10,50€
Basse-cour (pomme de terre, oignon, poireau, poulet, pintade, dinde)	10,50€
TAJINE Traditionnel (pomme de terre, carotte, tomate, olive, oignon, cuisse de poulet)	10,50€
Royal (pomme de terre, carotte, tomate, olive, oignon, poulet, porc, veau)	12,00€
TARTIFLETTE Traditionnel (pomme de terre, lardons maison, oignon, crème, fromage à tartiflette)	10,50€
Royal (pomme de terre, lardons maison, oignon, crème, fromage à tartiflette, salade verte)	12,00€
ROËSTI COURCELLOIS « MORBIER OU CANCOILLOTTE » Traditionnel (julienne de pomme de terre et carotte, oignon, crème au Savagnin, saucisse Courcelloise)	10,50€
Royal (julienne de pomme de terre et carotte, oignon, crème au Savagnin, saucisse Courcelloise, salade verte)	12,00€
HACHIS PARMENTIER	10,50€
LASAGNES AU BŒUF	10,50€
LASAGNES AU SAUMON	15,00€
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	3,00€

LES MENUS

MENU ENFANT

MENU PÂTE 8,00€
(tagliatelles bolognaise OU carbonara)

MENU POUR LE PLUS GRAND / DEMI-PORTION DEMI-TARIF

MENUS DU HAUT DOUBS

FRANC COMTOIS - 1 10,00€
(Jambon à l'os, salade verte vinaigrette, comté, cancoillotte)

FRANC COMTOIS - 2 11,00€
(Jambon à l'os, saucisse de Montbéliard IGP, salade verte, vinaigrette, comté, cancoillotte)

FRANC COMTOIS - 3 14,50€
(Jambon à l'os (froid ou chaud « sauce échalotes »), saucisse de Montbéliard IGP, gratin de pomme de terre maison, salade verte, vinaigrette, comté, cancoillotte)

FRANC COMTOIS - 4 20,50€
(Croûte forestière & morilles, jambon à l'os (froid ou chaud « sauce échalotes »), saucisse de Montbéliard IGP, gratin de pomme de terre maison, salade verte, vinaigrette, comté, cancoillotte)

FRANC COMTOIS - 5 23,50€
(Croûte forestière & morilles, jambon à l'os (froid ou chaud « sauce échalotes »), saucisse de Montbéliard IGP, gratin de pomme de terre maison, salade verte vinaigrette, comté, cancoillotte, tarte aux fruits)

MENU

MENU CAMPAGNARD 12,50€
Terrine de campagne maison
Filet de porc sauce meurette
Riz pilaf

MENU COMTOIS 14,50€
Salade comtois (salade, saucisse de Montbéliard maison, jambon à l'os maison, comté, tomate)
Poulet au comté
Tagliatelles

MENU MER ET TERRE 19,00€
Salade de la mer (salade, concombre, carotte, œuf dur, tomate, émietté de saumon)
Filet de canard aux griottes
Parmentiers de légume

MENU PAPILLE 22,00€
Médaille de saumon (accompagné de sa crevette et son œuf mayonnaise)
Noix de veau sauce vierge
Tagliatelles et fagot de haricots verts

MENU DU DOUBISTE 24,00€
Croûte forestière et morilles
Coq au vin et morilles
Gratin maison et fagot de haricots verts

MENU DU CUISINIER 27,50€
Terrine de saumon et Saint-Jacques
Croûtes forestières et morilles
Filet mignon de porc mariné au savagnin
Gratin et tomate provençale

BUFFETS

Tarif par personne

BUFFET - 1 12,50€
Sans dessert 11,50€

Crudités maison
Carotte, chou, tomate, pomme de terre
Charcuteries maison
Jambon à l'os, pâté en croûte
Viande froide
Poulet rôti
Fromage
Brie
Dessert maison
Crème caramel

BUFFET - 2 15,00€
Sans dessert 12,50€

Crudités maison
Carotte, chou, taboulé, betterave, céleri
Charcuteries maison
Jambon à l'os maison, terrine maison, saucisson jambon
Viandes froides
Rôti de porc, poulet rôti
Fromages
Brie, comté
Dessert maison
Tartes aux fruits, crème caramel

BUFFET - 3 18,00€
Sans dessert 15,50€

Crudités maison
Carotte, chou, tagliatelles, pomme de terre, céleri
Charcuteries
Jambon cru, terrine maison, saucisson au jambon maison
Viandes froides
Rosbeef, poulet rôti
Fromages
Comté, morbier
Desserts
Gâteau au choix (tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier, bavarois chocolat), salade de fruits

BUFFETS

BUFFET - 4 20,00€
Sans dessert 17,00€

Crudités maison
Carotte, chou, tagliatelles - jambon cru, betterave, pomme de terre
Poissons
Saumon rôti, terrine de poisson maison
Charcuteries
Jambon à l'os maison, pâté en croûte maison, jambon cru
Viandes froides
Rosbeef, poulet rôti
Fromages
Comté, morbier, cancoillotte
Desserts maison
Gâteau au choix (tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier, bavarois chocolat), clafoutis, mousse chocolat

BUFFET - 5 22,00€
Sans dessert 19,50€

Crudités maison
Carotte, tagliatelles, chou, betterave, concombre
Poissons
Saumon rôti, terrine de poisson maison
Charcuteries
Jambon cru, pâté en croûte maison
Viandes froides
Rosbeef, volaille farcie, rôti de porc
Fromages
Comté, morbier, brie
Desserts
Gâteau au choix (tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier, bavarois chocolat), salade de fruits, mousse chocolat

BUFFET AVEC PLAT CHAUD 29,50€
Sans dessert 26,00€

Crudités maison
Carotte, chou, taboulé, tomate-mozzarella, betterave
Poissons
Saumon rôti, terrine de poisson maison
Charcuteries maison
Saucisson jambon, pâté en croûte
Plat chaud au choix
Filet mignon de porc au comté OU Suprême de pintade au savagnin
Garnitures
Gratin maison et tomate provençale
Fromages
Comté, cancoillotte, brie
Desserts
Gâteau au choix (tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier, bavarois chocolat), salade de fruits, mousse chocolat