

BONNET

Jean-Marc & Emilie

Menu *Des Fêtes*

Menu flocon 19 € :

Pâté en croute de volaille et pistaches
Pavé de veau aux pommes^{***}
Nouilles de riz et petits pois

Menu festif 24 € :

Terrine de colin aux deux citrons
Cuisse de coq au vin jaune et cèpes^{***}
Rösti maison et fagot de haricots verts

Menu étincelle 29 € :

Délice de mousse de saumon et aneth
Croûte forestière et morilles^{***}
Cuissot de sanglier riesling et petits lardons^{***}
Knepfles et poire rôtie

Menu scintillant 34 € :

Terrine de veau aux pépites de foie gras
Bouchée à la reine^{***}
Filet de canard aux morilles^{***}
Gratin de pomme de terre maison et
Son duo de carottes et navets glacés

Menu bambin 10 € :

Saucisse briochée
Emincé de poulet carbonara^{***}
Potatoes maison

03.81.98.20.09

www.boucherie-bonnet.fr

contact@boucherie-bonnet.fr

Courcelles Les Montbéliard

Carte

Tarif par personne

Mise en bouche :

- Petite miche 60 toasts** 31 €
(Saumon fumé maison, mousse de foie, jambon cru, rosette, fromage)
- Grande miche 90 toasts** 43 €
(Saumon fumé maison, mousse de foie, jambon cru, rosette, fromage)
- Plaque pizza (60 bouchées)** 26 €
- Plaque saumon (60 bouchées)** 26 €
- ½ Plaque pizza (30 bouchées)** 13 €
- ½ Plaque pizza (30 bouchées)** 13 €

Fromages :

- Comté, morbier, brie, chèvre** 4 €

Entrées froides :

- Buffet de crudités** 6 €
(Carotte, chou, betterave, taboulé, perles marine)
- Buffet de charcuteries festives** 8 €
(Porcelet farci, pâté en croute, mousse de foie, galantine, jambon cru)
- Médallions de saumon garni** 13 €
(Crevette, tomate macédoine, œuf mayonnaise)

Jambon à l'os maison coupé reconstitué sur plat :

- Tranche (pesée sans os)** 30 €/Kg
- De 4 à 5 kg (pesée avec os)** 22 €/Kg
- Plus de 5kg (pesée avec os)** 28 €/Kg

Entrées chaudes :

- Douzaine d'escargot beurre maison** 8,50€
- Croûte forestière et morilles** 10 €
- Coquille Saint-Jacques maison** 15 €
- Croûte aux morilles** 18 €

Poisson chaud

- Filet de sole aux morilles** 18 €

Gibiers

- Civet de sanglier aux petits oignons** 17 €
- Cuissot de chevreuil de 7 heures** 20 €
- Civet de cerf forestier et morilles** 22 €

Viandes chaudes

- Coq au vin jaune** 15 €
- Gigot d'agneau aux morilles** 18 €
- Morillade comtoise** 20 €
(Rôti de veau farci : farce veau-porc, morilles, comté et vin jaune accompagné de sauce morilles)

Garnitures

- Gratin de pomme de terre** 3 €
- Duo : pomme darphin, tomate provençale** 3 €

Fêtes 2024

Horaire d'ouverture :

- Lundi : 7 h à 12h30
Mardi : 7h à 12h30 - 14h30 à 19h
Mercredi : 7 h à 12h30
Jeudi : 7h à 12h30 - 14h30 à 19h
Vendredi : 7h à 19h
Samedi : 7h à 17h

Conditions de vente :

- Date de limite de commande pour Noël : Mercredi 18/12**
Au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles
Menus disponibles le mardi 24.12.2024 de 8h à 15h
- Date de limite de commande pour Nouvel an : Mardi 24/12**
Au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles
Menus disponibles le mardi 31.12.2024 de 8h à 14h

Horaires exceptionnels :

- Dimanche 22.12 de 8h à 13h
Lundi 23.12 de 7h à 19h
Mardi 24.12 de 8h à 15h
Lundi 30.12 de 7h à 12h30
Mardi 31.12 de 8h à 14h