

## 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 20 personnes.

### Forfait de livraison :

Jusqu'à 10 km : Gratuit

A partir de 10 km : forfait de 12,00 € plus 3€ du kilomètre supplémentaire.

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.

## L'Apéritif

### Froid

Petite miche (60 toasts).....	31,00 €
Grande miche (90 toasts).....	43,00 €
Canapés.....	0,75 €
<i>Comté, jambon cru, rosette, mousse de foie, saumon fumé, boursin</i>	
Cake comtois.....	11,00 €
<i>Saucisse, jambon, comté</i>	
Cake de la mer.....	14,00 €
<i>Saumon, olive</i>	
Gâteau de fête salé.....	10,00 €
Gâteau de fête comtois.....	11,50 €
<i>Lardon et comté</i>	
Chou farci au saumon.....	0,95 €
<i>Rillettes maison</i>	
Chou farci au jambon.....	0,80 €
<i>Fromage et jambon blanc</i>	
Cookie du pêcheur.....	0,65 €
<i>Crevettes et olives</i>	
Cookie comtois.....	0,65 €
<i>Comté et jambon</i>	
Wrap de la mer.....	0,85 €
<i>Thon, salade et mayonnaise</i>	
Wrap au saumon.....	1,00 €
<i>Saumon fumé, salade verte et beurre</i>	
Wrap du boucher.....	0,85 €
<i>Jambon cru, salade verte et beurre</i>	

### Chaud

Plaque pizza (60 réductions).....	25,00 €
Plaque fromage (60 réductions).....	25,00 €
Plaque quiche (60 réductions).....	25,00 €
Plaque oignons (60 réductions).....	25,00 €
Plaque saumon (60 réductions).....	25,00 €
Tortilla maison - pièce de 1 kg coupé en dés.....	15,00 €
<i>Pomme de terre, chorizo et oignon</i>	
Gougère au fromage.....	0,65 €
Gougère jambon - fromage.....	0,80 €
Roulé jambon - fromage.....	0,75 €
Roulé au saumon fumé.....	0,90 €

### Sucré

Cake rhum et raisin.....	13,00 €
Gâteau de fête sucré.....	12,00 €
Mignardise sucrée.....	1,25 €
Macaron.....	0,80 €

### Forfait mise en bouche 6,00 €

3 réductions chaudes,  
1 gougère fromage,  
3 canapés, 1 wrap de la mer,  
2 cookies comtois

### Forfait dînatore 12,50 €

3 réductions chaudes,  
2 roulés au jambon,  
2 canapés, 1 cookie du pêcheur,  
2 choux farci au saumon,  
1 wrap du boucher,  
3 mignardises sucrées, 2 macarons

## À la Carte

Tarif par personne

### Entrée froide

Assortiment de crudités.....	6,75 €
<i>Carotte, chou, betterave, céleri, pomme de terre.</i>	
Terrine de campagne et ses crudités.....	9,75 €
<i>Carotte, chou, pomme de terre.</i>	
Médailon de saumon garni.....	12,00 €
<i>Médailon, tomate macédoine, œuf mayonnaise et crevettes.</i>	

### Salade composée

Salade comtoise.....	9,75 €
<i>Dés de jambon à l'os maison, comté, saucisse de Montbéliard, œuf dur, tomate, croûton, salade verte.</i>	
Salade douceur.....	11,75 €
<i>Jambon cru, carotte et concombre râpés, œuf dur, tomate cerise, salade verte.</i>	
Salade gastronomique.....	15,50 €
<i>Foie gras, magret fumé, julienne de carotte, tomate cerise, œuf dur, salade verte et son toast.</i>	

### Entrée chaude

Pâté lorrain et sauce marchand de vin.....	8,00 €
Croûte forestière et morilles.....	9,50 €
Coquille Saint-Jacques.....	14,00 €
Croûte aux morilles.....	16,50 €

### Poisson

Filet de sole aux amandes.....	17,00 €
Sauté de lotte à l'armoricaine.....	18,00 €
Pavé de sandre aux morilles.....	19,00 €

### Viande

Jambon à l'os forestier et morilles.....	9,75 €
Coq au vin jaune.....	12,00 €
Cuisse de pintade forestière et morilles.....	15,50 €
Filet de canard aux griottes.....	17,50 €
Coq au vin jaune et morilles.....	19,00 €
Suprême de pintade aux morilles.....	20,00 €

### Les grands classiques :

Moussaka d'agneau.....	13,00 €
Bœuf bourguignon.....	12,50 €
Blanquette de veau.....	12,50 €

### Gibier (d'octobre à février)

Civet de sanglier.....	17,00 €
Civet de cerf.....	18,00 €
Cuisse de lièvre.....	19,50 €

### Garnitures..... 3,00 €

Au choix : gratin comtois, tagliatelles, spaetzles, riz pilaf, tomate provençale, flan de légumes, trio de légumes, ...

### Fromages

Au choix : comté, brie, morbier, chèvre, cancoillotte, munster, bon grivois, petit romais	
3 fromages.....	3,00 €
4 fromages.....	5,00 €
5 fromages.....	6,00 €

### Desserts

Crème caramel maison.....	2,00 €
Mousse chocolat ou fruit (fruit rouge ou exotique) maison.....	2,25 €
Tartes aux fruits maison.....	2,75 €
Salade de fruits.....	3,00 €
Tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier, poirier, bavarois chocolat, bavarois framboise, bavarois exotique, tiramisu café.....	3,50 €

## Repas d'Association - Repas de famille - Mariage - Buffet

### Horaires

Lundi 7h00 - 12h30  
Mardi 7h00 - 12h30 et 14h30 - 19h00  
Mercredi 7h00 - 12h30

Jeudi 7h00 - 12h30 et 14h30 - 19h00  
Vendredi 7h00 - 19h00  
Samedi 7h00 - 17h00

CARTE  
2023

Jean-Marc & Emilie  
**BONNET**

TRAITEUR - BOUCHERIE - CHARCUTERIE

03 81 98 20 09

contact@boucherie-bonnet.fr

www.boucherie-bonnet.fr

COURCELLES - LES - MONTBÉLIARD

## Les Plats Unique

Tarif par personne

<b>Couscous Traditionnel</b> <i>Semoule, légumes, poulet (aile), épaule d'agneau, bœuf et merguez</i>	10,00 €
<b>Royal</b> <i>Semoule, légumes, ½ cuisse de poulet, épaule d'agneau, poitrine d'agneau, bœuf et merguez</i>	11,25 €
<b>Paëlla Traditionnelle</b> <i>Riz, légumes, fruits de mer, moules, chorizo, poulet et porc</i>	10,00 €
<b>Royale</b> <i>Riz, légumes, fruits de mer, chorizo, poulet, porc, moules, gambas et lotte</i>	11,25 €
<b>Jambalaya Traditionnel</b> <i>Riz, ananas, légumes, jambon blanc, chorizo, crevettes, aile de poulet</i>	10,00 €
<b>Royal</b> <i>Riz, ananas, légumes, jambon, chorizo, crevettes, ½ cuisse de poulet et bœuf</i>	11,25 €
<b>Tajine Traditionnel</b> <i>Pomme de terre, carotte, tomate, olive, oignon et poulet</i>	10,00 €
<b>Royal</b> <i>Pomme de terre, carotte, tomate, olive, oignon, poulet, porc et veau</i>	11,25 €
<b>Choucroute Traditionnelle</b> <i>Chou, pomme de terre, Strasbourg, 1/3 Montbéliard, lard fumé, échine fumée</i>	10,00 €
<b>Royale</b> <i>Chou, pomme de terre, Strasbourg, ½ Montbéliard, lard fumé, échine fumée, poitrine demi-sel</i>	11,25 €
<b>Cassoulet Traditionnel</b> <i>Haricots, saucisse de Toulouse, lard ½ sel, poitrine d'agneau et saucisson à l'ail</i>	10,00 €
<b>Royal</b> <i>Haricots, saucisse de Toulouse, lard ½ sel, épaule d'agneau, saucisson à l'ail et manchon de canard confit</i>	11,25 €
<b>Bœckeoffe Traditionnel</b> <i>Pomme de terre, poireau, oignon, bœuf, agneau et porc</i>	10,00 €
<b>Basse-cour</b> <i>Pomme de terre, poireau, oignon, dinde, poulet et canard</i>	10,00 €
<b>Comtois</b> <i>Pomme de terre, poireau, oignon, bœuf, agneau et porc</i>	10,00 €
<b>Tartiflette Traditionnelle</b> <i>Pomme de terre, lardon, oignon, crème et reblochon</i>	10,00 €
<b>Royal</b> <i>Pomme de terre, lardon, oignon, crème, reblochon, jambon à l'os et salade verte</i>	11,25 €
<b>Roestis Courcellois : Morbier ou Cancoillotte Traditionnel</b> <i>Julienne de pomme de terre et carotte, oignon, crème, savagnin et Courcelloise</i>	10,00 €
<b>Royal</b> <i>Julienne de pomme de terre et carotte, oignon, crème, savagnin et Courcelloise jambon à l'os et salade verte</i>	11,25 €
<b>Les classiques :</b>	
<b>Hachi Parmentier</b>	10,00 €
<b>Lasagnes pur bœuf</b>	10,00 €
<b>Lasagnes au saumon</b>	14,00 €
<b>Crozets savoyard</b>	10,00 €
<b>Option :</b>	
<b>Salade verte et vinaigrette maison</b>	2,00 €

## Les Buffets

Tarif par personne

### Buffet 1 - 11,75 € sans dessert 10,50 €

**Crudités maison**  
Carotte, concombre, tomate, pomme de terre

**Charcuteries maison**  
Jambon à l'os, pâté en croûte

**Viande froide**  
Poulet rôti

**Fromage**  
Brie

**Dessert maison**  
Mousse chocolat

### Buffet 3 - 17,00 € sans dessert 15,00 €

**Crudités maison**  
Carotte, chou, tagliatelles, pomme de terre, céleri

**Charcuteries**  
Jambon cru, terrine maison, saucisson au jambon

**Vianes froides**  
rosbif, poulet rôti

**Fromages**  
Comté, morbier

**Desserts maison**  
Gâteau au choix  
(tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier),  
mousse chocolat

### Buffet 5 - 22,00 € sans dessert 19,50 €

**Crudités maison**  
Carotte, riz, chou, betterave, tomate mozzarella

**Poisson**  
Saumon rôti

**Charcuteries**  
Jambon cru, rosette, pâté en croûte maison

**Vianes froides**  
rosbif, volaille farcie, gigot, rôti de porc

**Fromages**  
Comté, morbier, cancoillotte

**Desserts maison**  
Gâteau au choix  
(tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier),  
clafoutis aux griottes, mousse chocolat

### Buffet 2 - 14,00 € sans dessert 12,50 €

**Crudités maison**  
Carotte, chou, taboulé, betterave, céleri

**Charcuteries**  
Jambon à l'os maison, terrine maison, rosette

**Vianes froides**  
Roti de porc, poulet rôti

**Fromages**  
Brie, comté

**Desserts maison**  
Tartes aux fruits, crème caramel

### Buffet 4 - 19,50 € sans dessert 17,00 €

**Crudités maison**  
Carotte, chou, taboulé, betterave, tomate mozzarella

**Poissons**  
Saumon rôti, terrine de poisson maison

**Charcuteries**  
Jambon à l'os maison, rosette

**Vianes froides**  
rosbif, poulet rôti

**Fromages**  
Comté, morbier, brie

**Desserts maison**  
Gâteau au choix  
(tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier),  
mousse mangue, crème caramel

### Buffet avec plat chaud - 27,50€ sans dessert 25,00 €

**Crudités maison**  
Carotte, chou, taboulé, tomate mozzarella, betterave

**Poissons**  
Saumon rôti, crevettes

**Charcuteries**  
Jambon cru, pâté en croûte maison

**Plat chaud au choix**  
Filet mignon de porc aux girolles OU  
Suprême de pintade au savagnin

**Garniture**  
Gratin maison et tomate provençale

**Fromages**  
Comté, cancoillotte, brie

**Desserts**  
Gâteau au choix  
(tutti frutti, forêt noire, Vaucluse aux griottes, framboisier),  
salade de fruits, mousse chocolat

## Menus Enfant

### Menu pâte - 7,50 €

Tagliatelles carbonara OU  
Tagliatelles bolognaise

## Menus franc-comtois (porc I.G.P. franc-comtois)

### Menu Haut-Doubs 1 - 8,95 €

Jambon à l'os maison  
Salade verte et sa vinaigrette maison  
Comté, cancoillotte

### Menu Haut-Doubs 2 - 10,35 €

Jambon à l'os maison  
Saucisse de Montbéliard IGP  
Salade verte et sa vinaigrette maison  
Comté, cancoillotte

### Menu Haut-Doubs 3 - 13,35 €

Jambon à l'os maison *froid ou chaud\** (\*sauce marchand de vin)  
Saucisse de Montbéliard IGP  
Gratin maison  
Salade verte et sa vinaigrette maison  
Comté, cancoillotte

## Menus

### Menu campagnard - 11,25 €

Terrine de campagne maison  
Filet de porc sauce meurette  
Pommes de terre sautées

### Menu comtois - 13,50 €

Salade comtoise  
(salade, saucisse de Montbéliard, jambon à l'os maison, comté, tomate)  
Poulet au comté  
Tagliatelles

### Menu terre et mer - 17,50 €

Salade de la mer  
(salade, concombre, carotte, œuf dur, tomate, émiette de saumon)  
Filet de canard aux girolles  
Gnocchis persillés et tomate rôtie

## Les Menus

Tarif par personne

### Menu petit gourmet - 13,00 €

Pâté en croûte maison  
Noix de veau carbonara  
Tagliatelles

### Menu des ½ portions

Demi portion à demi-tarif

### Menu Haut-Doubs 4 - 20,00 €

Croûte forestière et morilles  
Jambon à l'os maison *froid ou chaud\** (\*sauce marchand de vin)  
Saucisse de Montbéliard IGP  
Gratin maison  
Salade verte et sa vinaigrette maison  
Comté, cancoillotte

### Menu Haut-Doubs 5 - 22,50 €

Croûte forestière et morilles  
Jambon à l'os maison *froid ou chaud\** (\*sauce marchand de vin)  
Saucisse de Montbéliard IGP  
Gratin maison  
Salade verte et sa vinaigrette maison  
Comté, cancoillotte  
Tarte aux fruits maison

### Menu papilles - 19,00 €

Médaille de saumon  
(accompagné de sa crevette et son œuf mayonnaise)  
Noix de veau sauce vierge  
Riz pilaf et fagot de haricots verts

### Menu du doubiste - 23,00 €

Croûte forestière et morilles  
Coq au vin et morilles  
Gratin maison et fagot de haricots vert

### Menu du cuisinier - 25,00 €

Terrine de saumon et Saint-Jacques  
Croûte forestière et morilles  
Filet mignon de porc mariné au savagnin  
Gratin de pomme de terre et tomate provençale