BONNET

Jean-Marc & Emilie

Menu Des Fêtes

Menu flocon 18,50 € :

Coquille de colin aux 2 citrons

Filet mignon de porc

à la moutarde de moût de raisin

Polenta persillée

Menu étincelle 29,50 € :

Mousseline de saumon et son cœur de cabillaud

Croûte forestière et morilles

Cuisse de canard à l'orange

Gratin de pomme de terre et tomate provençale

Menu bambin 10 € :

Mini pizza jambon & fromage

Émincé de poulet à la crème

Tagliatelles

Menu festif 24,50 € :

Duo de mousse et terrine de canard

Civet de sanglier au porto

Spaetzles et gratin aux 2 carottes

Menu scintillant 34,50 € :

Terrine royale de lièvre & foie gras

Bouchée de poulet aux écrevisses sauce bisque

Cuisse de coq au vin jaune et morilles

Gratin de julienne de pomme de terre

Fond d'artichaut et tomate confite

Menu végétarien 18 € :

Croûte forestière et morilles

Mijoté de lentilles (carotte, champignon de Paris et oignon) en croûte

03.81.98.20.09

www.boucherie-bonnet.fr

contact@boucherie-bonnet.fr

Courcelles-lès-Montbéliard

Carte

Tarif par personne

Mise en bouche

Petite miche 60 toasts ..... 35 €
(Saumon fumé maison, mousse de foie, jambon cru, rosette, fromage)

Grande miche 90 toasts..... 47,5 €
(Saumon fumé maison, mousse de foie, jambon cru, rosette, fromage)

Plaque pizza (60 bouchées) ..... 29 €

Plaque saumon (60 bouchées) ..... 29 €

½ Plaque pizza (30 bouchées) ..... 15 €

½ Plaque saumon (30 bouchées) ..... 15 €

Fromages

Comté, morbier, brie, chèvre ..... 4,50 €

Entrées froides

Buffet de crudités ..... 6 €
(Carotte, chou, betterave, taboulé, perles marines)

Buffet de charcuteries festives..... 8 €
(Porcelet farci, pâté en croûte, mousse de foie, galantine, jambon cru)

Duo de mousse et terrine de canard..... 11 €

Mousseline de saumon
et son cœur de cabillaud ..... 12 €

Médaillon de saumon garni..... 13 €
(Crevette, tomate macédoine, œuf mayonnaise)

Terrine royale de lièvre et foie gras ..... 15 €

Foie gras de canard maison au vin jaune ..... 20 €

Entrées chaudes

Douzaine d'escargots beurre maison..... 9 €

Croûte forestière et morilles..... 10 €

Coquille Saint-Jacques maison ..... 15 €

Bouchée de poulet
aux écrevisses sauce bisque ..... 17 €

Croûte aux morilles ..... 19 €

Poisson chaud

Dos de cabillaud à l'armoricaine..... 18 €

Pavé de sandre aux morilles ..... 20 €

Gibiers

Civet de sanglier grand veneur..... 17 €

Civet de cerf chasseur ..... 18 €

Cuissot de chevreuil forestier et morilles..... 20 €

Viandes chaudes

Filet mignon de porc à l'ail des ours..... 16 €

Filet de canard aux griottes..... 17 €

Coq au vin jaune et morilles..... 20 €

Morillade comtoise ..... 21 €
(Rôti de veau farci : farce veau-porc, morilles, comté et vin jaune accompagné de sauce morilles)

Garnitures

Riz pilaf aux petits pois ..... 3,50 €

Gratin de pomme de terre ..... 3,50 €

Trio : pomme paillasson, gratin aux 2 carottes,
tomate provençale ..... 3,50 €

Jambon à l'os maison coupé reconstitué sur plat :

Tranche (pesée sans os) ..... 32 €/kg

De 4 à 5 kg (pesé avec os)..... 24 €/kg

Plus de 5 kg (pesé avec os) ..... 29 €/kg

Fêtes 2026

Horaires 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 : vendredi 18/12
Au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles
Menus disponibles le jeudi 24.12.2026 de 8h à 15h

Date de limite de commande pour Nouvel an : Jeudi 24/12
Au-delà nous servirons dans la limite des stocks disponibles
Menus disponibles le jeudi 31.12.2026 de 8h à 14h

Prix valables jusqu'au 01.01.2027 – Prix TTC à emporter (TVA 5,5 %)

Horaires exceptionnels :

Mardi 22.12 de 7h à 19h
Mercredi 23.12 de 7h à 19h
Jeudi 24.12 de 8h à 15h

Mercredi 30.12 de 7h à 18h
Jeudi 31.12 de 8h à 14h