


**MAISON BONNET**  
CHARCUTIER & TRAITEUR À BESANÇON



LA MAGIE DE NOËL

---

---

**HORAIRES  
EXCEPTIONNELS**

---

Les lundis 24/12 et 31/12  
07H00 à 13H00 / 14H00 à 18H30

Mardi 25/12 - 08H00 à 12H00  
Fermeture le 1<sup>er</sup> Janvier

---

**DÉCLINAISONS FESTIVES 2018**

---



## TARIF DÉCEMBRE 2018

MERCI DE PASSER  
VOS COMMANDES

NOËL  
Au plus tard le jeudi 20/12

NOUVEL AN  
Au plus tard le jeudi 27/12

---

Les prix en euro s'entendent  
TTC, TVA à 5,5% comprise,  
les marchandises enlevées  
au magasin.  
TVA à 20% incluse sur toutes  
les boissons alcoolisées.

Les produits ne sont ni repris,  
ni échangés.  
Les plats et terrines sont  
consignés.

Nos produits festifs sont de  
fabrication maison.

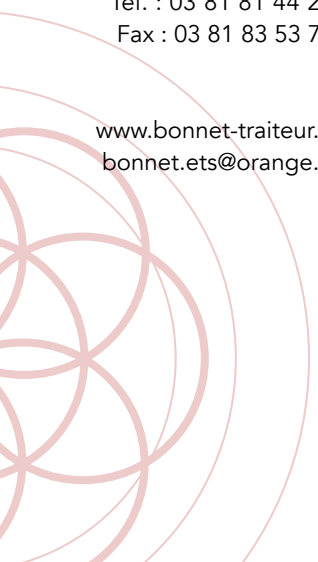
Variations de prix possibles  
suivant le cours du marché.  
Produits dans la limite des  
stocks disponibles.

---

Du 2 au 6 rue de la Madeleine  
stationnement gratuit 15 mn  
sur l'emplacement livraison  
avec ticket horodateur  
TRAM Station BATTANT  
PARKING clientèle GRATUIT  
15 rue de l'École

4 rue de la Madeleine  
25000 BESANÇON  
Tél. : 03 81 81 44 23  
Fax : 03 81 83 53 79

[www.bonnet-traiteur.fr](http://www.bonnet-traiteur.fr)  
[bonnet.ets@orange.fr](mailto:bonnet.ets@orange.fr)





### ROSE POUDRÉ - 4 PERS. MINIMUM

Terrine Florentine de saumon - sauce légère  
Gigue de canard - sauce vigneronne  
Endive braisée  
Gratin dauphinois  
Douceur chocolat - abricot

### BLANC NACRÉ - 4 PERS. MINIMUM

Terrine d'effiloché de porc au foie gras et au Ratafia de Champagne  
Croustade des Fourcatiers  
Paupiette de saumon aux petits légumes - sauce Noilly Prat  
Poêlée de légumes glacés  
Gratin de framboises

### NOIR BRILLANT - 4 PERS. MINIMUM

Saumon fumé et son tartare  
6 escargots de Bourgogne « très gros »  
Désossé de caille farcie au foie gras - sauce Porto  
Soufflé forestier  
Dessert \*

\* Consultez notre choix dans la sélection Les Plaisirs Sucrés.

TARIF / PERSONNE

21,00 €

29,80 €

37,50 €

1

## HARMONIE DE DOUCEURS

### LES MISES EN BOUCHE

Brioche Lucullus	40 PIECES	40,00 €
Brioche au crabe	40 PIECES	46,50 €
Brioche poulet estragon	40 PIECES	30,00 €
Pain surprise Tradition Artisanale	40 PIECES	30,00 €
Pain surprise « Spécial Fêtes »	25 PIECES	25,00 €
Canapés Gourmands assortis	20 PIECES	27,00 €
Verrines Cocktails assorties	15 PIECES	33,00 €
Frivolités et croustades	28 PIECES	27,00 €
Assortiment de petits salés à servir chaud		

### LES ENTRÉES CHAUDES

		LA PART
Croûte aux morilles	150 GR	13,90 €
Croûte forestière - cèpes, girolles, morilles, grisets, champignons de Paris	150 GR	8,80 €
Vol au vent financier	150 GR	7,60 €
Vol au vent financier aux morilles	150 GR	10,30 €
Escargots de Bourgogne « très gros »	LA DOUZAINE	9,90 €
Croustade aux escargots	LA PIECE	4,20 €

		LA PART ENVIRON
Tourte des Fourcatiers	4 PERS. MINIMUM	6,60 €
Tourte Lorraine	-	5,00 €
Tourte aux fruits de mer	-	6,60 €
Tourte aux Saint-Jacques et petits légumes	-	6,60 €
Tourte au saumon	-	5,00 €
Feuilleté aux foies de canard	-	5,40 €
Koulibiac de saumon - sauce cardinale	6 PERS. MINIMUM	13,40 €



## EXQUISES VOLAILLES

### L'ÉTAL DU BOUCHER

#### VOLAILLES

##### FERME DES MINIMES (25)

- Seloncourt

100% alimentation sans OGM,  
sans antibiotiques

Dinde, poularde, pintade,  
coquelet, poulet

#### VOLAILLES FERMILIÈRES

- Bourgogne

Chapon, poulet de Bresse,  
poularde, pintade, poulet,  
canette, canard, caille, pigeon,  
pintade chaponnée...

#### CHOIX DE FARCE FINE

« MAISON »

nature, marrons, champignons

#### VIANDES DE QUALITÉ

Rosbeef, filet de bœuf,  
tournedos, couronne  
d'agneau, gigot, épaule,  
filet mignon de veau...

#### GIBIERS

Sur demande et selon le  
cours du marché

Chevreuril, sanglier, biche...

#### RÉUNIONS D'AMIS

Pierrade, fondue chinoise,  
fondue bourguignonne,  
fondue paysanne...

N'hésitez pas à venir vous  
renseigner auprès de nos  
bouchers.



## LES ENTRÉES FROIDES

### AUTOUR DU FOIE GRAS

Foie gras de canard	100 GR	16,40 €
Foie gras d'oie	100 GR	18,80 €
Foie gras d'oie truffé	100 GR	24,00 €

**Nos foies gras sont entiers, frais et éveinés maison.**


Marbré de lapin au foie gras	LA PIECE	6,20 €
Caille au foie gras en gelée		11,30 €
Terrine d'effiloché de porc au foie gras et au Ratafia de Champagne		5,20 €

Plat de crudités assorties	LA PART	6,90 €
Mosaïque de légumes - sauce légère		4,70 €
Porcelet en gelée		4,60 €
Terrine de ris de veau		8,40 €
Ballotines et terrines de fêtes... choix en boutique	SUR DEMANDE	

### POISSONS ET COMPAGNIE

#### Terrines

Langouste à l'aneth	LA PART	9,80 €
Bûche de filet de sole aux crevettes et petits légumes 		8,10 €
Mosaïque de Saint-Jacques à l'espagnole		8,10 €
Florentine de saumon		7,80 €
Saint-Pierre aux éclats de morilles 		8,10 €

Tourbillon de petits légumes et crevettes 		6,00 €
Pannequet de saumon farci au crabe		8,50 €
Darne de saumon « Label Rouge » garnie		8,70 €
Saumon « Label Rouge » frais entier garni - 2 tranches	8 PERS. MINIMUM	10,90 €
Demie queue de langouste Bellevue		27,60 €
Demie langouste fraîche	SUIVANT COURS	

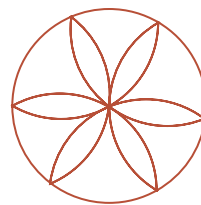


## LES FESTIFS

### BELLES PLUMES

Dinde rôtie au jus	10 PERS.	72,00 €
Dinde farcie aux marrons	10 PERS.	108,00 €
Chapon farci rôti - sauce Suprême	10 PERS.	162,00 €

Dinde en gigue aux champignons



### GIBIERS

Civet de biche aux griottes 	LA PART	16,00 €
Mijoté de marcassin aux châtaignes		14,50 €

## LES GARNITURES

Soufflé forestier 	LA PART	3,00 €
Purée de patates douces		3,10 €
Épinards en branche		3,10 €
Pommes dauphines		2,20 €
Gratin dauphinois		3,10 €
Pomme en cage aux aïelles		3,00 €
Duchesse forestière		4,20 €
Tatin d'endives		3,00 €



## LES INCONTOURNABLES



### POISSONS

Coquille Saint-Jacques	LA PART	9,90 €
Timbale aux fruits de mer	LA PART	9,00 €
Filet de Saint-Pierre aux écrevisses (NOUVEAU)	LA PART	15,00 €
Filet de sandre au Savagnin	LA PART	13,90 €
Filet de lotte au coulis de crevettes	LA PART	18,00 €
Paupiette de saumon aux petits légumes - sauce Noilly Prat (NOUVEAU)	LA PART	12,80 €

### VIANDES ET VOLAILLES

Fondant de veau aux pleurotes	LA PART	12,80 €
Désossé de caille farcie au foie gras - sauce Porto	LA PART	13,90 €
Magret de canard en cuisson douce - sauce vigneronne (NOUVEAU)	LA PART	11,00 €
Suprême de poularde façon Rossini - sauce Savagnin (NOUVEAU)	LA PART	16,50 €
Pintade fermière aux morilles	LA PART	17,90 €
Filet mignon brioché *	6 PERS. MINIMUM	6,40 €
Jambon en croûte *	8 PERS. MINIMUM	10,30 €
Filet de bœuf en croûte *	6 PERS. MINIMUM	17,00 €

### \* SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

Sauce aux morilles	10,80 €
Sauce au Porto	4,20 €
Sauce forestière - cèpes, girolles, morilles, grisets, et champignons de Paris	7,80 €



## LES DÉLICES DU TERROIR

### PLATEAU DE FROMAGES

Comté extra, Morbier au lait cru, Cancoillotte maison, Domaine de Bresse, Brie de Meaux	8 PERS.	33,60 €
---	---------	---------



## LES PLAISIRS SUCRÉS

### BÛCHES DE NOËL OU CALENDRIERS

Roussillon Chocolat et coulis (NOUVEAU)	4, 6 OU 8 PERS.	LA PART	6,80 €
Framboisier au Chocolat Blanc et coulis		LA PART	6,80 €
Châtaignier à la Poire et crème anglaise		LA PART	6,80 €

### DOUCEURS AUX FRUITS

Ananas au Marasquin	LA PIECE	6,40 €
Gratin de Framboises	LA PIECE	4,90 €
Gratin des Îles	LA PIECE	6,00 €

### MINI SUCRÉS

Macarons assortis	12 PIECES	13,20 €
Mini gâteaux assortis	20 PIECES	22,00 €

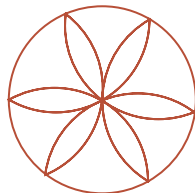
### ÉCRIN DE VERRINES SUCRÉES

15 PIECES	31,50 €
-----------	---------

## PLACE À LA GOURMANDISE

# ACCORDS AUDACIEUX

	75 cL
CHAMPAGNE - LENOBLE	
Brut Nature	26,10 €
Brut Grand Cru Blanc de Blancs	28,50 €
Brut Rosé Terroirs	35,50 €
JURA - FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS	
Chardonnay	8,45 €
Béthanie	12,10 €
Savagnin	17,80 €
Vin Jaune - 62 cL	31,70 €
Poulsard	8,45 €
Trousseau	10,60 €
Crémant du Jura Brut	8,90 €
Crémant du Jura Brut Montboisie 2015	12,40 €
ALSACE - MEYER-THUET	
Riesling - Médaille d'Or 2018	8,80 €
Pinot gris - Médaille d'Or 2018	10,40 €
Gewurztraminer - Médaille d'Or 2017	12,40 €
Kaefferkopf - ADAM	18,70 €
BORDEAUX	
Graves de Vayres J. Dugay - blanc	5,40 €
Graves de Vayres J. Dugay - rouge	6,80 €
Graves de Vayres La Caussade - rouge	8,60 €
Château La Belle Pucelle - rouge	5,20 €
BOURGOGNE - BEAUJOLAIS	
Saint-Véran - blanc	12,10 €
Chiroubles - rouge	9,70 €
Morgon Château Gaillard - rouge	11,80 €
LANGUEDOC LE CONTE DES FLORIS	
VINS BIOLOGIQUES	
Arès - blanc	16,00 €
Arès - blanc demi sec - 50 cl	14,80 €
Arès - blanc Vendanges Tardives - 50 cl	15,30 €
Lune Blanche	25,00 €
Lune Rousse	23,30 €
Six Rats Noirs - rouge	12,40 €
Carbonifère - rouge	16,70 €
Homo Habilis - rouge	23,20 €
Villa Franchien - rouge	16,30 €
Cartagène Noir	15,40 €
Cartagène de Solèra - 50 cl	22,10 €
CIDRE SEHEDIC - LA FORÊT FOUESNANT	
PRODUCTION BIOLOGIQUE	
Cidre Biologique Extra Brut	7,00 €
Cidre Biologique Brut	7,00 €
Cidre Biologique Demi-Sec	5,70 €
Cidre Blanc d'Armorique	8,40 €
Pur jus de Pomme Bio	4,80 €
Pommeau de Bretagne Bio AOC	17,20 €
Lambig Bio 50 cl	24,00 €
Fine Bretagne VSOP AOC 50 cl	30,20 €





## BON DE RÉSERVATION

### LES MENUS

ROSE POUDRÉ 4 pers. minimum	21,00 € / pers. -
BLANC NAORÉ 4 pers. minimum	29,80 € / pers. -
NOIR BRILLANT 4 pers. minimum * Dessert :	37,50 € / pers. -

### LES MISES EN BOUCHE

Brioche Lucullus	40 pièces	40,00 € -
Brioche au crabe	40 pièces	46,50 € -
Brioche poulet estragon	40 pièces	30,00 € -
Pain surprise Tradition	40 pièces	30,00 € -
Pain surprise «Spécial Fêtes»	25 pièces	25,00 € -
Canapés Gourmands	20 pièces	27,00 € -
Verrines Cocktail	15 pièces	33,00 € -
Frvolités et Croustades	28 pièces	27,00 € -

### LES ENTRÉES CHAUDES

Croûte aux morilles	150 gr	13,90 € -	la part
Croûte forestière	150 gr	8,80 € -	
Vol au vent financier	150 gr	7,60 € -	
Vol au vent financier aux morilles	150 gr	10,30 € -	
Escargots de Bourgogne	12 pièces	9,90 € -	
Croustade aux escargots		4,20 € -	la pièce
Tourte des Fourcatiers		6,60 € -	la part env.
Tourte Lorraine		5,00 € -	
Tourte aux fruits de mer		6,60 € -	
Tourte aux St Jacques et légumes		6,60 € -	
Tourte au saumon		5,00 € -	
Feuilleté aux foies de canard		5,40 € -	
Koulibiac de saumon	6 pers. mini.	13,40 € -	

### LES ENTRÉES FROIDES

AUTOUR DU FOIE GRAS	les 100 grs	
Foie gras de canard		16,40 € -
Foie gras d'oie		18,80 € -
Foie gras d'oie truffé		24,00 € -
Marbré de lapin au foie gras		6,20 € -
Caille au foie gras en gelée		11,30 € -
Terrine d'effiloché de porc au foie gras		5,20 € -
Plat de crudités assorties		6,90 € -
Mosaïque de légumes		4,70 € -
Porcelet en gelée		4,60 € -
Terrine de ris de veau		8,80 € -

### POISSONS ET COMPAGNIE

TERRINES		
Langouste à l'aneth		9,80 € -
Bûche de filet de sole		8,10 € -
Mosaïque de St-Jacques à l'espagnole		8,10 € -
Florentine de saumon		7,80 € -
St-Pierre aux éclats de morilles		8,10 € -
Tourbillon de petits légumes et crevettes		6,00 € -
Pannequet de saumon farci au crabe		8,50 € -
Darne de saumon « Label Rouge » garnie		8,70 € -
Saumon entier garni - les 2 tranches		10,90 € -
1/2 Queue de langouste Bellevue		27,60 € -
1/2 langouste fraîche		suivant cours -

### LES FESTIFS

BELLES PLUMES		la pièce
Dinde rôtie au jus	10 pers.	72,00 € -
Dinde farcie aux marrons	10 pers.	108,00 € -
Chapon farci rôti	10 pers.	162,00 € -
Dinde en gigue aux champignons		18,40 € -
GIBIERS		la part
Civet de biche aux griottes		16,00 € -
Mijoté de marccassin aux châtaignes		14,50 € -

### LES GARNITURES

Soufflé forestier		3,00 € -	la part
Purée de patates douces		3,10 € -	
Épinards en branche		3,10 € -	
Pommes dauphines		2,20 € -	
Gratin dauphinois		3,10 € -	
Pomme en cage aux airelles		3,00 € -	
Duchesse forestière		4,20 € -	
Tatin d'endives		3,00 € -	

### LES INCONTOURNABLES

POISSONS		la part
Coquille St Jacques		9,90 € -
Timbale aux fruits de mer		9,00 € -
Filet de St-Pierre aux écrevisses		15,50 € -
Filet de sandre au Savagnin		13,90 € -
Filet de lotte aux coulis de crevettes		18,00 € -
Paupiette de saumon aux petits légumes		12,80 € -

### VIANDES ET VOLAILLES

Fondant de veau aux pleurotes		12,80 € -	la part
Désossé de caille farci au foie gras		13,90 € -	
Magret de canard en cuisson douce		11,00 € -	
Suprême de poularde façon Rossini		16,50 € -	
Pintade fermière aux morilles		17,90 € -	
Filet mignon brioché * -	6 pers. mini.	6,40 € -	
Jambon en croûte *	8 pers. mini.	10,30 € -	
Filet de bœuf en croûte *	6 pers. mini.	17,00 € -	

### \* LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

Sauce aux morilles		10,80 € -
Sauce au Porto		4,20 € -
Sauce forestière		7,80 € -



## LES CONSEILS DU CHEF

Utilisez de préférence un four traditionnel.  
Pensez à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement de vos plats.

**Coquilles Saint-Jacques**  
20 minutes à 160°.

**Escargots pur beurre**  
10 minutes à 160° dans un four préchauffé.

### Poissons, viandes et leurs accompagnements

Nous vous indiquerons à votre demande la durée de réchauffage ainsi que la température du four.

Ne pas jeter sur la voie publique

Photos non contractuelles  
Suggestions de présentation des plats présentés

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Création graphique  
www.numero20.fr





**N° DE COMMANDE**

Nom .....

Prénom .....

Adresse principale .....

Adresse et tél. des jours de fêtes  
(si différent)

Tél. / Portable .....

E-mail .....

Date de la commande .....

Disponibilité de la commande  
à partir de .....

Complément de commande .....

LES DÉLICES DU TERROIR

PLATEAU DE FROMAGES

Comté Extra, Morbier au lait cru, Cancoillotte maison,  
Domaine de Bresse, Brie de Meaux Plateau  
8 pers. 33,60 € -

LES PLAISIRS SUCRÉS

BUCHES DE NOËL OU CALENDRIERS

4, 6 ou 8 pers. la part  
Roussillon Chocolat et coulis 6,80 € -  
Framboisier au Chocolat Blanc et coulis 6,80 € -  
Châtaignier à la Poire et crème anglaise 6,80 € -

DOUCEURS AUX FRUITS

la pièce  
Ananas au Marasquin 6,40 € -  
Gratin de Framboises 4,90 € -  
Gratin des Îles 6,00 € -

MINI SUCRÉS

Macarons assortits 12 pièces 13,20 € -  
Mini gâteaux 20 pièces 22,00 € -  
Écrin de verrines sucrées 15 pièces 31,50 € -

LA CAVE

Champagne Lenoble la bouteille 75 cl  
Brut Nature 26,10 € -  
Brut Grand Cru Blanc de Blancs 28,50 € -  
Brut Rosé Terroirs 35,50 € -

JURA

FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS

Chardonnay 8,45 € -  
Béthanie 12,10 € -  
Savagnin 17,80 € -  
Vin Jaune 62 cl 31,70 € -  
Poulsard 8,45 € -  
Trousseau 10,60 € -  
Crémant du Jura Brut 8,90 € -  
Crémant du Jura Brut Montboisie 12,40 € -

ALSACE - MEYER THUET

Riesling - Or 2018 8,80 € -  
Pinot gris - Or 2018 10,40 € -  
Gewurztraminer - Or 2017 12,40 € -  
Kaefferkopf - ADAM 18,70 € -

BORDEAUX

Graves de Vayres Blanc 5,40 € -  
Château Jean Dugay

Graves de Vayres Rouge 6,80 € -  
Château Jean Dugay  
Graves de Vayres Rouge 8,60 € -  
Château La Caussade  
Château la Belle Pucelle Rouge 5,20 € -

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS

Saint-Véran Blanc 12,10 € -  
Chiroubles Rouge 9,70 € -  
Morgon Rouge 11,80 € -

LANGUEDOC

LE CONTE DES FLORIS

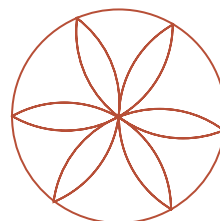
VINS BIOLOGIQUES

Arès Blanc 16,00 € -  
Arès Blanc demi sec - 50 cl 14,80 € -  
Arès Blanc Vendanges Tardives - 50 cl 15,30 € -  
Lune Blanche 25,00 € -  
Lune Rousse 23,30 € -  
Six Rats Noirs - rouge 12,40 € -  
Carbonifère - rouge 16,70 € -  
Homo Habilis - rouge 23,20 € -  
Villa Franchien - rouge 16,30 € -  
Cartagène noir 15,40 € -  
Cartagène de Solèra - 50 cl 22,10 € -

CIDRE SEHEDIC

LA FORÊT FOUESNANT

Cidre Biologique Extra Brut 7,00 € -  
Cidre Biologique Brut 7,00 € -  
Cidre Biologique Demi-Sec 5,70 € -  
Cidre Blanc d'Armorique 8,40 € -  
Jus de Pomme Bio 4,80 € -  
Pommeau de Bretagne Bio AOC 17,20 € -  
Lambig Bio 50 cl 24,00 € -  
Fine Bretagne VSOP AOC 50 cl 30,20 € -



**MAISON BONNET**  
CHARCUTIER & TRAITEUR À BESANÇON