

Douceurs froides :

- Petite miche** (60 toasts) 20,00 €/ Pièce
Fromage, jambon, saumon, mousse de foie, rosette
- Grande miche** (96 toasts) 30,00 €/ Pièce
Fromage, jambon, saumon, mousse de foie, rosette
- Cake comtois** 7,50€/Pièce
- Gâteau de fête (salé)**..... 7,50€/Pièce
- Mini pâté croûte** 0,40 €/unité
- Canapés :** 0,50 €/pièce
comté, jambon cru, rosette, mousse de foie, magret fumé,
saumon fumé, œuf de lump
- Hérissou Potager** 22,50 €/les 50 pics
5 Légumes selon saison (mayonnaise)
- Hérissou Charcutier**..... 22,50 €/ les 50 pics
Jambon à l'os , saucisse sèche, salami, saucisson cuit,
saucisson à l'ail
- Hérissou Fromager** 22,50 €/ les 50 pics
Comté, morbier, brie

Douceurs chaudes :

- Gougère au fromage** 0,25 €/unité
- Gougère jambon-fromage** 0,30 €/unité
- Roulé jambon-fromage**, 0,30 €/unité
- Plaque pizza** (50 pièces) 7,50€/unité
- Plaque quiche** (50 pièces) 7,50€/unité
- Plaque saumon** (50 pièces) 7,50€/unité
- Plaque fromage** (50 pièces) 7,50€/unité
- Plaque oignon** (50 pièces)..... 7,50€/unité

Cocktails



Les forfaits

Mise en bouche

4,00 €/pers

- 2 réductions chaudes,
1 gougère jambon-fromage, 4 canapés,
1 brochette hérissou fromage,
1 brochette hérissou potager,
1 mini pâté en croute.

Dinatoire

7,00 €/pers

- 3 réductions chaudes, 1 gougère fromage,
4 canapés, 1 brochette hérissou potager,
1 mini pâté croûte, 1 roulé jambon-fromage,
1 brochette hérissou du verger,
4 réductions sucrées

Gourmandises :

- Mignardise sucrée** 0,75€/pièce
- Macaron** 0,75€/pièce
- Hérissou du verger** 25,00 €/ les 50 pics
5 Fruits selon saison
- Cake Pomme-Raisin** 7,50€/Pièce
- Gâteau de fête (sucré)** 7,50€/pièce



Pour se désaltérer :

- Sangria** 10,00 €/L.
- Planteur** (rhum) 10,00€/L.
- Kir royal** 10,00 €/b^{tl}e
(crément ; cassis, mûre)
- Kir blanc** (cassis, mûre) 7,50 €/b^{tl}e
- Kir pamplemousse** 7,50 €/b^{tl}e
- Cocktail de jus de fruits**..... 4,00 €/L.
- Jus de fruits** 2,00€/L.
(orange, pomme, ananas)
- Soda** (coca cola, orangina) 2,00€/ b^{tl}e(1,5l.)
- Eau plate ou gazeuse**..... 1,00€/ b^{tl}e(1,5l.)

MENUS

Menu Franc-Comtois

Menu fc 1 – 5,50 €

Jambon à l'os maison
Salade verte
Comté, cancoillotte

Menu fc 2 – 6,00 €

Jambon à l'os
Saucisse du Boitchu
Salade verte, comté, cancoillotte

Menu fc 3 – 7,50 €

Jambon à l'os chaud ou froid
Saucisse du Boitchu
Gratin comtois
Salade verte, comté, cancoillotte

Menu fc 4 – 10,50 €

Croûte forestière
Jambon à l'os chaud ou froid
Saucisse du boitchu
Gratin comtois
Salade verte, comté, cancoillotte

Menu fc 5 – 12,50 €

Croûte forestière
Jambon à l'os - Saucisse du boitchu
Gratin comtois
Salade verte, comté, cancoillotte
Tarte aux pommes

Menu Traiteur

Menu T1 – 7,50 €

Duo de crudités et terrine maison
Longe de porc au porto
Gratin comtois

Menu T2 – 10,00 €

Pâté en crouste
Filet de flétan aux crevettes
Riz aux petits pois

Menu T3 – 12,50 €

Terrine de saumon et saint-jacques
Mignon de porc forestiers
Polenta & haricot vert

Menu T4 – 14,50 €

Croûte forestiere & morilles
Coq au vin jaune
Gratin comtois & tomate provençale



Menu T5 – 10,00 €

Terrine aux morilles
Filet de loup sauce ciboulette
Sauté de porc provençale
Riz pilaf & carottes persillées

Menu T6 – 13,00 €

Salade franc-comtoise
Filet de rouget au savagnin
Poulet au comté
Tagliatelles & tomate provençale

Menu T7 – 16,00 €

Saumon fumé maison
Tourte lorraine sauce porto
Noix de veau au crémant
Gratin comtois & julienne de legumes

Menu T8 – 19,00 €

Médailillon de saumon garni
Croûte aux morilles
Gigot de 7heures
Flageolets & flan de légumes

MENUS ENFANTS

Pour les plus petits

4,50 €

Assiette froide

Crudités
(carotte, piémontaise)
Saucisson cuit maison

OU

Assiette chaude

Emincé de dinde aux paris
Pommes darphins

Pour les plus grands

8,00 €

Crudités
(carotte, piémontaise)

Emincé de dinde aux paris
Pomme darphin



Comme les grands



Demi portion à demi-tarif

PLATS UNIQUES

Choucroute traditionnelle : 5€80

chou, pommes de terre, Strasbourg, 1/3 boitchu, lard fumé, échine fumée

Choucroute royale : 6€90

Chou, pommes de terre, Strasbourg, 1/2 boitchu, lard fumé, échine fumée, poitrine demi-sel

Tajine traditionnelle : 5€80

Pomme de terre, carotte, tomate, olive, oignon et poulet

Tajine royale : 6€90

Pomme de terre, carotte, tomate, olive, oignon, poulet, porc et veau.

Cassoulet traditionnel : 5€80

Haricots, saucisse de toulouse, lard 1/2 sel, poitrine d'agneau et saucisson à l'ail

Cassoulet royal : 6€90

Haricots, saucisse de toulouse, lard 1/2 sel, épaule d'agneau, saucisson à l'ail et manchon de canard confit

Jambalaya traditionnelle : 5€80

riz, ananas, légumes, jambon blanc, chorizo, crevettes, aile de poulet.

Jambalaya royale : 6€90

riz, ananas, légumes, jambon, chorizo, crevettes, 1/2 cuisse de poulet et bœuf.

Couscous traditionnel : 5€80

Semoule, légumes, poulet (aile), épaule d'agneau, bœuf et merguez.

Couscous royal : 6€90

Semoule, légumes, 1/2 cuisse de poulet, épaule d'agneau, poitrine d'agneau, bœuf et merguez.

Roesti Courcelloise morbier : 5€80

Julienne de pommes de terre et carottes, oignon, crème, savagnin et Courcelloise ; Jambon à L'os sur plat

Roesti

Courcelloise cancoillotte : 5€80

Julienne de pommes de terre et carottes, oignon, crème, savagnin et Courcelloise ; Jambon à L'os sur plat

Paella traditionnelle : 5€80

Riz, légumes, fruits de mer, moules, chorizo, poulet et porc.

Paella royale : 6€90

Riz, légumes, fruits de mer, chorizo, poulet, porc, moules, gambas et lotte.

Bæckeofe traditionnel : 5€80

Pommes de terre, poireau, oignon, bœuf, agneau et porc

Bæckeofe basse-cour : 5€80

Pommes de terre, poireau, oignon, dinde, poulet et canard

Tartiflette traditionnelle : 5€80

Pommes de terre, lardon, oignon, crème et Reblochon

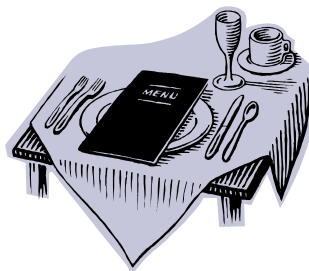
Tartiflette royale : 6€90

Pomme de terre, lardon, oignon, crème, Reblochon, jambon à l'os et salade verte

Hachis Parmentier : 5€80

Lasagne bolognaise : 5€80

Salade verte, vinaigrette: 0€75



BUFFETS

Buffet A...6 €

Crudités

Carotte, betterave, tomate, céleri

Charcuteries artisanales

Jambon à l'os, terrine

Viande du boucher

Poulet froid

Fromage

Comté

Dessert

Tarte aux pommes

Buffet B...8 €

Crudités

Carotte, betterave, chou , pomme de terre, riz

Charcuteries artisanales

Jambon à l'os, rosette, terrine

Viandes du boucher

Rôti de porc – Poulet froid

Fromages

Brie, comté

Desserts

Tarte aux pommes, crème au caramel

Buffet C...10 €

Crudités

Carotte, taboulé, piémontaise, betterave, chou

Poissons

Terrine de poisson

Charcuteries artisanales

Pâté en croute, rosette, jambon à l'os

Viandes du boucher

Rôti de porc – Poulet froid – Rosbif

Fromages

Cancoillotte, comté, morbier

Desserts

Tarte aux pommes, Vaucluse aux griottes, mousse chocolat

Buffet D...12.50 €

Crudités

Carotte-choux, blé comtois, betterave, taboulé,

concombre

Poissons

Crevettes, médaillon de saumon

Charcuteries artisanales

Pâté en croute, galantine, jambon cru

Viandes du boucher

Rôti de porc – Gigolette de volaille – Rosbif

Fromages

Comté, morbier, brie

Desserts

Salade de fruits, crème caramel, tutti frutti



Buffet E...15 €

Crudités

Carotte, taboulé, tomate-mozzarella, blé comtois, salade de pomme de terre et saumon fumé, betterave

Poissons

Saumon glacé, crevettes

Charcuteries artisanales

Mousse de foi, pâté en croute, galantine, jambon cru

Viandes du boucher

Gigolette de volaille – Rosbif – Gigot d'agneau

Fromages

Comté, morbier, cancoillotte, brie

Desserts

Tarte aux pommes, mousse au chocolat, framboisier, salade de fruits

Buffet F...15 €

Crudités

(Carotte, pomme de terre-saumon fumé, taboulé, chou, céleri)

Poissons

(Terrine de poisson)

Charcuteries artisanales

(Pâté en croute, jambon à l'os, galantine)

Cuisse de canard au cidre Gratin comtois -Tomate rôtie

Fromages

(Morbier, comté, cancoillotte)

Desserts

(Mousse au chocolat, gâteau à l'ananas, tarte aux pommes)

Buffet G...20 €

Crudités

(Choux-carotte, blé comtois, concombre, pomme de terre-crevettes, betterave)

Poissons

(Médaillon de saumon, crevettes)

Charcuteries artisanales

(Jambon cru, galantine, terrine)

Noix de veau aux girolles et vin jaune Tagliatelles, tomate provençale

Fromages

(Brie, comté, morbier, cancoillotte)

Desserts

(Salade de fruits, crème au caramel, forêt noire)

Tous nos buffets comprennent : mayonnaise, vinaigrette, moutarde, cornichons, olives

BONNET JME – COURCELLES LES MONTBELIARD – 03.81.98.20.09

Entrées froides

Trio de crudités (carotte, betterave, pomme de terre).....	3,00 €
Assortiment de crudités (carotte, chou, céleri, tomate, pomme de terre) et terrine de campagne	4,00 €
Pâté en croûte maison.....	4,00 €
Terrine de saumon et Saint-Jacques	4,00 €
Terrine aux morilles maison	4,00 €
Marbré de bœuf & mousse de foie	5,00 €
Médailillon de saumon garni	5,50 €
Duo d'asperges vertes et jambon cru	5,50 €
Assortiment de charcuteries (jambon cru, rosette, bacon, saucisson au jambon, saucisson cuit et saucisson à l'ail)	6,00 €
Salade comtoise (lardons, comté, saucisse de Montbéliard, œuf, tomate, salade)	6,00 €
Salade de la basse-cour (poulet, foie de volaille, croûton, maïs, tomate, salade).....	6,00 €
Salade landaise (gésier, magret fumé, foie de volaille, croûton, œuf, tomate, salade).....	7,50 €
Salade gourmande (foie gras, magret fumé, noix, tomate, cerise, croûton, salade).....	7,50 €
Saumon fumé maison.....	8,50 €
Saumon ou brochet Bellevue garni (mini. 10 pers.)	10,00 €
Foie gras de Canard maison et sa brioche ..	10,00 €

Entrées Chaudes

Tourte lorraine	5,00€
Croûte forestière & morilles	6,00 €
Cassolette franc-comtoise (jambon à l'os, morilles, comté, saucisse, vin jaune).....	6,00 €
Coquille saint jacques.....	6,00€
Cassolette aux écrevisses sauce Nantua.....	6,00 €
Bouchée à la financière	7,00 €
Croûte aux morilles	9,00 €

CARTE

Poissons

Filet de panga et sa crème d'asperges	8,00 €
Filet de sole au savagnin	9,00 €
Filet de truite safranée	10,00 €
Sauté de lotte à l'armoricaine.....	10,00 €
Pavé de sandre aux morilles	11,00 €

Viandes

Volailles

Emincé de volaille aux petits paris	6,00 €
Cuisse de canard côte de nuit	7,50 €
Cuisse de pintade forestière	8,00 €
Filet de canard aux griottes.....	8,50 €
Coq au vin jaune	9,00 €
Suprême de Pintade au savagnin	9,50 €
Coq au vin jaune et morilles.....	10,00 €
Magret de canard aux morilles	11,00 €

Bœuf

Sauté de bœuf à la provençale.....	8,00 €
Pavé de rumsteck forestier	11,00 €
Filet de bœuf Saint-Émilien	14,00 €
Filet de bœuf aux morilles	15,00 €

Veau

Noix de veau maraîchère	8,00 €
Noix de veau aux petits Paris et morilles	9,50 €
Morillade comtoise	9,50 €
Pavé de veau aux girolles et vin jaune	10,00 €

Agneau

Sauté d'agneau aux olives	7,50 €
Gigot à la crème d'ail.....	8,50 €
Epaule forestière	8,50 €
Gigot d'agneau aux morilles	10,00 €

Porc

Jambon à l'os forestier	6,00 €
Longe de porc maraîchère.....	6,50 €
Mignon de porc au savagnin.....	8,50 €
Mignon de porc aux morilles et vin jaune ...	10,00 €

Gibier

Civet de sanglier.....	10,00 €
Civet de biche	10,00 €
Faisan.....	12,00 €
Cuissot de chevreuil.....	12,00 €
Cuisse de lièvre	13,00 €

Garnitures

Spetzles	2,00 €
Tagliatelles.....	2,00 €
Riz pilaf	2,00 €
Gratin comtois.....	2,00 €
Tomate provençale & pomme d'arphin	2,00 €
Flan de légumes (carottes & brocolis)	2,00 €
Trio de légumes	2,00 €

Fromages

Brie, comté, cancoillotte.....	1,75 €
Brie, comté, cancoillotte, morbier, chèvre .	2,50 €

Desserts

Crème caramel	1,80 €
Mousse au chocolat	1,80 €
Mousse aux framboises.....	2,00 €
Tarte aux pommes	2,00 €
Vaucluse au griotte.....	2,50 €
Gâteau à l'ananas.....	2,50 €
Tutti frutti	2,50 €
Framboisier	2,50 €
Forêt noire	2,50 €
Bavarois (fruits rouges ou chocolat).....	2,50 €
Salade de fruits frais.....	2,50 €

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 :

	<i>jusqu'à 10 km : Gratuit</i>
	<i>de 10 à 20 km : forfait de 20,00 €</i>
	<i>de 20 à 30 km : forfait de 30,00 €</i>

La livraison peut être assurée également le dimanche et les jours fériés 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.)

Barème de TVA :

<i>- nourriture</i>	<i>5.5%</i>
<i>- boisson</i>	<i>19.6 %</i>

*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 remplace la précédente

Imprimé par nos soins – Ne pas jeter sur la voie publique

BONNET JME – COURCELLES LES MONTBELIARD – 03.81.98.20.09