

LES BUFFETS

Buffet Campagnard • 17,00 € / pers

• Crudités variées (carottes, pomme de terre, céleri, choux rouges, bolognes)
• Jambon cru, saucisson • Terrine du chef • Poulet rôti • Rôti de porc, rosbil
• Comté • Tarte • Pain • Café

Buffet Gourmand • 24,00 € / pers

• Assortiments de salades composées • Mini médaillon de saumon
• Saumon fumé (fabrication maison) • Terrine de canard à la mousse de foie gras
• Cascade de jambon cru et saucisson • Jambon cru et melon (de juin à septembre)
• Comté, Morbier • Dessert au choix (Voir la carte des pâtisseries sucrées)
• Pain • Café

Buffet Prestige • 27,00 € / pers

• Assortiments de salades composées • Mini médaillon de saumon
• Saumon fumé (fabrication maison) • Terrine morilles et Vin Jaune
• Terrine aux trois légumes et son coulis de tomates fraîches
• Cascade de jambon cru et saucisson • Jambon cru et melon (de juin à septembre)
• Rosbil, Rôti de porc • Comté, Morbier
• Dessert au choix (Voir la carte des pâtisseries sucrées) • Pain • Café

Buffet du Lendemain • 13,00 € / pers

• Crudités variées (carottes, pomme de terre, céleri, choux rouges, bolognes)
• Poulet rôti • Rôti de porc • Salade verte • Comté • Tarte • Pain • Café

NOS PLATEAUX FROIDS

01.

10 euros

Crudités
Rôti de porc - Poulet rôti - Chips
Comté - Pain
Crème caramel

02.

12 euros

Médaille de saumon - Macédoine
Jambon blanc - Pâté croûte - Chips
Comté - Morbier - Pain
Tarte aux fruits ou crème caramel

03.

14 euros

Saumon fumé - Salade Marine
Terrine du chef - Saucisson - Pommes de terre en salade
Comté - Morbier - Pain
Tarte aux fruits ou mousse au chocolat



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

BONIN

24 avenue Abbé Lemire • 39000 Lons-le-Saunier

bonin.eric@orange.fr

Tél. 03 84 24 13 46 / 06 84 84 68 16

www.boucheriebonin.com



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

BONIN

APÉRITIFS

Entrées

PLATS CUISINÉS

Buffets

DESSERTS



www.boucheriebonin.com

Eric Bonin prépare et livre dans un rayon de 100 kilomètres autour de Lons-le-Saunier, l'intégralité de vos menus de gala, banquets, mariages, baptêmes, réception, ...

Des entrées aux desserts, nos menus de fêtes s'adaptent à tous vos besoins et sont réalisés à la carte, selon votre choix, totalement ou partiellement par nos soins.

Notre service traiteur propose également la location et livraison de vaisselle, verres, ustensiles, etc... directement sur les lieux de la manifestation.



LES ENTRÉES FROIDES

Verrines de chèvre, crumble, tomate séchée, basilic.....	4,20 € / pièce
Timbale de macédoine et asperges au saumon fumé.....	4,20 € / pièce
Verrine œufs de cailles, surimi, macédoine et crevettes.....	3,10 € / pièce
Timbale œufs mollets, saumon fumé.....	3,90 € / pièce
Aspics mousse de foie gras.....	3,60 € / pièce
Crudités.....	3,50 € / pers
• (pommes de terre, carottes, choux rouges, betteraves)	
• (macédoine, pointes d'asperges, tomates, œufs, fonds d'artichauts, surimi, crevettes)	
• (salade comtoise, perles marines, taboulé fraîcheur)	
Saumon à la parisienne.....	6,80 € / pers
• (macédoine, tomates, œufs, crevettes)	
Brochet en bellevue sauce aux fines herbes.....	6,80 € / pers
Saumon fumé fabrication maison.....	47,80 € / kg
Terrine de saumon - crevettes (2).....	5,90 € / kg
Terrine de Saint-Jacques - crevettes (2).....	5,90 € / kg
Charcuterie sur plat.....	4,00 € / pers
• (jambon blanc, jambon cru, rosette, terrine)	
Foie gras de canard au porto (50 grs).....	7,70 € / pers
Terrine au Vin Jaune et Morilles.....	4,20 € / pers

LES APÉRITIFS

Pain surprise (50 toasts)	• 40,00 € / pièce
Toasts variés (charcuterie - légumes - fromage - poissons)	• 0,70 € / pièce
Assortiments de feuilletés	• 33,80 € / kg
Cake aux olives et jambon	• 1,20 € / pers
Plaque quiche ou pizza 40x60 cm (96 pièces)	• 28,90 € / pièce
Plaque pissaladière 40x60 cm (96 pièces)	• 30,90 € / pièce
Pronçaux au lard fumé	• 0,70 € / pièce
Gougères comté ou saumon	• 0,35 € / pièce
Mini bouchées d'escargots	• 0,80 € / pièce
Verrines cocktail	• 1,20 € / pièce
Grignotte de poulet curry ou paprika	• 0,85 € / pièce
Mini navette mousse de foie ou jambon em.	• 1 € / pièce
Mini pâte crouté	• 0,70 € / pers

LES FEUILLETÉS

Truite au savagnin.....	5,50 € / pers	Franc-comtois (jambon - comté).....	2,80 € / pers
Saumon aux asperges.....	5,40 € / pers	Chèvre, épinard.....	2,10 € / pers
Saumon à l'oseille.....	5,40 € / pers	Écrevisses sauce Nantua.....	6,10 € / pers
Fruits de mer.....	5,00 € / pers	Tourte saumon, épinard.....	1,85 € / pers
Saint-Jacques à la Provençale.....	5,80 € / pers	Tourte Printanière.....	3,20 € / pers
Morilles.....	7,60 € / pers	(carottes, navets, champignons, poireaux)	
Escargots (8) au vin jaune.....	6,70 € / pers	Tourte Montagnarde.....	1,85 € / pers
Escargots (8) au beurre fin.....	5,70 € / pers	(comté, morbier, reblochon)	
Asperges au jambon.....	4,60 € / pers	Cassolette de Saint-Jacques.....	6,90 € / pers
Asperges et son velouté.....	4,60 € / pers	Saucisse briochée.....	4,20 € / pers
Normand (jambon - champignons).....	3,00 € / pers	Flamie aux poireaux.....	2,00 € / pers



LES POISSONS

Soupe de poissons (rouille + croûtons).....	4,50 € / pers	Gratin dauphinois	• 2,90 € / pers
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua.....	5,85 € / pièce	Epinards à la crème	• 2,20 € / pers
Gratin de fruits de mer.....	6,80 € / pers	Tatin arlésienne aux légumes confits	• 2,40 € / pers
Coquille de Saint-Jacques.....	6,40 € / pièce	Mousse de légumes	• 2,60 € / pers
Gratin de crabes.....	5,80 € / pièce	Riz créole ou safrané	• 1,60 € / pers
Lotte aux petits légumes ou à l'armoricaine.....	9,90 € / pers	Fagots de haricots verts, tomates provençales	• 2,50 € / pers
Paupiette de sole sauce citron ou armoricaine.....	7,60 € / pers	Pommes aux aïrelles	• 1,60 € / pers
Filet de sole sauce dieppoise.....	6,10 € / pers	Endives braisées	• 2,00 € / pers
Duo de noix de Saint-Jacques et queues de crevettes à la crème d'échalote.....	6,80 € / pers	Galettes de pommes de terre (3)	• 2,50 € / pers
Dos de cabillaud aux petits légumes.....	5,50 € / pers	Purée maison aux cépes	• 2,50 € / pers
Joue de Loup safranée.....	8,90 € / pers	Courgettes au comté	• 3,90 € / pers
Filet de truite au Savagnin.....	7,90 € / pers	Champignons à la crème	• 3,20 € / pers
Filet de Sandre au Vin Jaune.....	9,20 € / pers		
Escalope de saumon au champagne.....	5,30 € / pers		
Paupiette de saumon au velouté d'asperge ou oseille.....	5,30 € / pers		
Filet de dorade royale au beurre blanc.....	6,40 € / pers		
Queue de langouste à l'armoricaine.....	17,90 € / pièce		



LES GARNITURES DE LÉGUMES

Gratin dauphinois	• 2,90 € / pers
Epinards à la crème	• 2,20 € / pers
Tatin arlésienne aux légumes confits	• 2,40 € / pers
Mousse de légumes	• 2,60 € / pers
Riz créole ou safrané	• 1,60 € / pers
Fagots de haricots verts, tomates provençales	• 2,50 € / pers
Pommes aux aïrelles	• 1,60 € / pers
Endives braisées	• 2,00 € / pers
Galettes de pommes de terre (3)	• 2,50 € / pers
Purée maison aux cépes	• 2,50 € / pers
Courgettes au comté	• 3,90 € / pers
Champignons à la crème	• 3,20 € / pers

LES PLATS CUISINÉS

Cailles farcies au foie gras.....	8,40 / pers
Demi pigeons au giroles.....	10,80 / pers
Coq au Côtes du Jura.....	6,60 € / pers
Coq au Vin Jaune.....	6,90 € / pers
Coq au Vin Jaune et morilles.....	9,90 € / pers
Filet de canard aux morilles.....	10,40 € / pers
Fondant de pintadeau forestier.....	8,10 € / pers
Giglette de canard au poivre vert.....	6,40 € / pers
Poulet aux écrevisses.....	6,90 € / pers
Jambonnette de volailles au comté.....	7,20 € / pers
Filet de charollais aux morilles.....	13,40 € / pers
Pavé de bœuf à la Bordelaise.....	7,80 € / pers
Grenadin de veau au foie gras.....	8,90 € / pers
Pavé de veau et son velouté au Vin Jaune.....	9,20 € / pers
Ris de veau aux morilles.....	12,80 € / pers
Jambon braisé sauce mère.....	6,90 € / pers
Carré de porclet rôti au miel.....	9,60 € / pers
Mignon de porc à la vanille.....	7,90 € / pers
Langue de bœuf sauce piquante.....	5,80 € / pers
Émincés de dinde à la crème.....	5,10 € / pers
Cuisses de lapin provençale.....	5,70 € / pers



POUR VOS SOIRÉES ENTRE AMIS...

Fondue bourguignonne.....	7 € / pers
Fondue chinoise + bouillon.....	7 € / pers
Pierrade.....	5,50 € / pers
(bœuf - veau - volaille - poitrine fumée - canard)	

LES PLATS UNIQUES CHAUDS

Tartiflette + salade + 1 montbéliarde.....	7,70 € / pers
Morbiflette + salade + 1 montbéliarde.....	7,70 € / pers
Couscous (agneau - poulet - merguez).....	8,80 € / pers
Paëlla (poulet - porc - crevettes).....	7,70 € / pers
Choucroute garnie.....	7,80 € / pers
Cassoulet (canard Toulouse - lard).....	7,20 € / pers
Tajine (poulet - agneau ou lapin).....	7,90 € / pers

LES DESSERTS

Croustillant au chocolat.....	2,60 € / pers
Fraisier (en saison).....	2,70 € / pers
Forêt noire aux grillotines.....	2,70 € / pers
Tarte citron meringuée.....	2,20 € / pièce
Verrine au chocolat.....	2,20 € / pièce
Verrine au caramel.....	2,40 € / pièce
Verrine pralinée chocolat.....	2,40 € / pièce
Verrine ananas framboises.....	2,40 € / pièce
Mignardises.....	1 € / pièce
Choux à la crème.....	1,55 € / pièce
Tarte tatin individuel.....	2 € / pièce
Fondant au chocolat.....	2,40 € / pièce
Crème brûlée.....	2,10 € / pièce
Tarte aux pommes.....	1,25 € / pers
Tarte aux poires.....	1,55 € / pers
Tarte aux abricots.....	1,55 € / pers
Tarte aux framboises (prix selon la saison)	
Tarte aux fraises (prix selon la saison)	
Tarte à la noix de coco.....	1,80 € / pers
Salade de fruits frais.....	2,00 € / pers
Mousse au chocolat.....	2,20 € / pers
Îles flottantes.....	2,30 € / pers
Nougat glacé.....	2,40 € / pièce
Vacherin (parfum au choix).....	2,50 € / pers
Pièce montée (cône) 3 choux.....	3,60 € / pers