



PLAQUETTE MARIAGE 2020



A votre service depuis 47 ans, nous conservons la ligne de conduite de cet établissement : des produits de qualité faits maison.

Tel est notre plaisir : vous régaler, vous et vos invités !

**Maison MOURET - 10 rue Paul Pioda - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél : 04 74 22 17 57
E-mail : contact@maison-mouret.fr - Site internet : www.maison-mouret.fr**

- VIN D'HONNEUR -
(Formule à 10 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Brioché de foie gras à la figue
Ecrevisses sauce Maltaise
Jambon cru pétales de parmesan
Saumon fumé artisanalement à l'aneth



Cuillère : 2 pièces par convive

Saumon d'Ecosse fumé sur son Caviar végétal
Caviar d'aubergines poudré de parmesan

Pain surprise : 2 pièces par convive

Foie gras, saumon, fromage frais, guacamole



Feuilleté : 2 pièces par convive

Escargot en persillade et tomate
Grenouille à la crème

Atelier de découpe : 2 pièces par convive

Jambon cru sérano, Terrine de campagne au piment d'Espelette
Pain tranché, beurre, cornichons

- MENU -

Gaspacho de tomate

Crème fouettée au citron vert

Gambas grillées, Sauce fraîche

Wok de légumes de saison

Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

Gâteau des mariés

Duo framboisier et Royal chocolat

Pain au levain et Café



Vin d'honneur du mariage **22,00 € TTC** par convive
Repas de mariage **39,46 € TTC** par convive

- VIN D'HONNEUR -
(Formule à 8 pièces)

Feuilleté apéritif : 2 pièces par convive

Jambon, olive, saucisse, fromage

Légume croquant : 2 pièces par convive

Légumes de saison croquants,
Sauce mayonnaise, béarnaise et cocktail

Verrine : 2 pièces par convive

Mousseline de betterave à la noix
Gaspacho de tomate au piment d'Espelette

Tarterie : 2 pièces par convive

Quiche saumon aneth, tarte aux oignons
Quiche lorraine et tarte provençale



- MENU -

Quenelle de brochet sauce crustacé

Riz aux petits légumes

Suprême de pintade fermière à la truffe

Légumes croquants

Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

Gâteau des mariés

Duo framboisier et Royal chocolat

Pain au levain / Café



Vin d'honneur du mariage **16,94 € TTC** par convive
Repas de mariage **45,93 € TTC** par convive

- VIN D'HONNEUR -
(Formule à 8 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Brioché de foie gras à la figue
Saumon fumé artisanalement à l'aneth
Ecrevisses sauce Maltaise
Jambon cru pétales de parmesan



Sucette : 2 pièces par convive

Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

Cuillère : 2 pièces par convive

Cuillère de St-Jacques marinée et son riz façon sushi
Cuillère caviar d'aubergine tomate séchée parmesan



Plancha en animation : 2 pièces par convive

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey
Gambas décortiquée flambée au pastis
Escargot extra persillé
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney de pommes poires

- MENU -

Assiette des 3 sens

Millefeuilles asperges vertes et ricotta,
Gambas grillées et flambées
Verrine d'écrevisses et St-Jacques aux agrumes



Grenadin de veau rôti jus corsé à la truffe
Gratin dauphinois

Fromages affinés de Simandre-sur-Suran ou
Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg
Crème fraîche d'Etrez (AOP)

Buffet de mignardises & son gâteau des mariés

Gâteau : framboisier, royal chocolat
Tartelette : fruits, citron, crème de marron
Parfait : chocolat, café, orange
Choux en craquelin : chantilly ou à la crème
Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits
Macaron : Fraise, caramel beurre salé, nutella, menthe glaciale



Pain au levain / Café

Vin d'honneur du mariage **22,67 € TTC** par convive
Repas de mariage **60,06 € TTC** par convive

- VIN D'HONNEUR -
(Formule à 8 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Brioché de foie gras à la figue
Saumon fumé artisanalement à l'aneth
Ecrevisses sauce Maltaise
Jambon cru pétales de parmesan



Sucette : 2 pièces par convive

Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

Plancha en animation : 2 pièces par convive

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey
Gambas décortiquée flambée au pastis
Escargot extra persillé
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney pommes poires



Cassolette chaude : 2 pièces par convive

Mini boudin à la créole
Grenouilles persillées et crémées

- REPAS A L'ASSIETTE -

Opéra de grenouilles en persillade

Coulis de tomate

Poulet de Bresse à la crème d'Étrez et aux morilles

Crêpes Vonnassiennes



**Fromages affinés de Simandre-sur-Suran ou
Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg**

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

Buffet de mignardises & son gâteau des mariés

Gâteau : framboisier, royal chocolat

Tartelette : fruits, citron, crème de marron

Parfait : chocolat, café, orange

Choux en craquelin : chantilly ou à la crème

Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits

Macaron : Fraise, caramel beurre salé, nutella, menthe glaciale



Pain au levain / Café

Vin d'honneur du mariage **23,49 € TTC** par convive
Repas de mariage **59,53 € TTC** par convive

- MENU ENFANT -

Pâtes au fromage



Dessert

Le même que celui choisi pour les adultes

8,60 € TTC par convive

- MENU ENFANT -

Melon nature



Filet de volaille au jus

Crêpes Vonnassiennes



Dessert

Le même que celui choisi pour les adultes

15,20 € TTC par convive

PRESTATIONS COMPRISE DANS LES MENUS

Livraison, plancha si besoin, serviette et pic cocktail.

Service et cuisinier pour une durée de 10 heures.





**MOURET
TRAITEUR**



PRESTATIONS ANNEXES POSSIBLES SUR DEMANDE

- Livraison seule
**0.70 € TTC par kilomètre
+ 40 € TTC par heure**

- Nappage d'un buffet pour cocktail
Nappe en intissé environ 3 mètres linéaire
6,60 € TTC par buffet

- Verrerie du Vin d'honneur
2 Verres par convive rendue sale
1,86 € TTC par convive

- Vaisselle complète du repas
Verrerie et vaisselle rendue sale
5,74 € TTC par convive

- Matériel de cuisine
Etuve, camion frigo.....
Tarif sur demande

- Heure supplémentaire par cuisinier ou serveur
44,00 € TTC de l'heure

- Dégustation du repas du mariage
Jour de dégustation suivant planning
60,00 € TTC par dégustant

- Fontaine à champagne
50,00 € TTC par convive

Boissons

Soft :

- Bouteille d'eau Evian en verre
2,75 € TTC
- Bouteille d'eau gazeuse Badoit en verre
3,00 € TTC
- Jus de fruit Alain Millat
Framboise, pomme, orange, poire
De 5,20 à 8,58 € TTC selon les parfums

Alcooliser :

- Vin rouge ou blanc
Domaine de Gournier
8,64 € TTC
- Vin rouge
Le champ des murailles
20,16 € TTC
- Vin blanc
St Véran domaine des 2 roches
22,36 € TTC
- Vin rosé
Cote de Provence Berne
19,20 € TTC

Modalités de réservation :

- **20%** vous sera demandé pour valider la réservation
- **50%** quinze jours avant la réception
- le solde la semaine suivant votre réception.

Alcooliser :

- Bugey brut
Pétillant
23,84 € TTC
- Cerdon rosé
Fruits rouge
16,36 € TTC
- Champagne dégustation
29,80 € TTC
- Champagne Rosset rosé
98,97 € TTC

Vous en souhaitant bonne réception, nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Cordialement,

Thierry ROUX et son équipe