



**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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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 fraiche**

Wok de légumes de saison

**Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg**

Crème fraiche 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'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 **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**