

## APERITIFS

Assortiment de 2 toasts Crevette tomate séchée, Jambon parmesan	3,60 € la part
Assortiment de 16 toasts Écrevisses maltaises, foie gras, jambon cru parmesan, saumon fumé	28,00 € la boîte
Assortiment de 2 cuillères ST-Jacques mariné et son riz à sushi, caviar d'aubergine jambon cru tomate	3,80 € la part
Assortiment de 2 dômes Lapin aux noisettes, grenouilles en persillade	2,40 € la part
Assortiment de 2 blinis Crème de Bresse œuf de truites, saumon fumé sauvage guacamole	2,40 € la part
Assortiment de 2 verrines Mousseline de betterave à la noix, Saumon fumé crème fouettée citron vert	4,00 € la part
Assortiment de 2 Fingers Carotte roulée aux fines herbes, saumon mi-cuit crème citron	3,80 € la part
Assortiment de 2 croustillants Guacamole truite fumé, crème de poivron magret canard	3,20 € la part
Assortiment de 4 amuses-bouches chauds Mini boudin blanc curry, foie gras pain d'épice, Grenouilles persillées désossées, Crevettes flambée, crème de Whisky	7,40 € la part



Assortiment de quiche et tarte (48 morceaux) Quiche lorraine, provençale, oignons, fromage...	22,00 € la pièce
Feuilletés apéritif Jambon, tomate origan, saucisse, fromage	46,00 € / kg
Planche de charcuterie 600 grs (8 pers environ) Jambon cru, blanc, saucisse, coppa, mini pâté en croûte	22,00 € la part
Planche de poisson 600 grs (8 pers environ) Saumon, truite ou marlin fumé, médaillon, poisson froid et crevette marinée	28,00 € la part
Planche de viande froide 600 grs Bœuf, veau, poulet, porc en brochette	26,00 € la part



## ENTREES FROIDES

Médaille de asperges jambon cru	3,40 € pièce
Médaille de Saint-Jacques et crevettes	3,40 € pièce
Millefeuille d'épinards au fromage frais	3,50 € pièce
Saumon roulé façon Bellevue	5,30 € pièce
Terrine de lotte au safran	44,00 € / kg
Terrine de caille aux raisins blonds	44,00 € / kg
Foie gras de canard fermier d'Alsace	141,00 € / kg
½ queue de langouste de Cuba / mayonnaise	18,00 € la part
Saumon sauvage fumé	89,00 € / kg
Truite fumée	74,00 € / kg
Gambas marinées à l'ail	48,00 € / kg
Saumon mariné au citron vert, gingembre et coriandre	6,20 € / pièce

## ENTREES CHAUDES

Gratin de fruits de mer	7,80 € pièce
Quenelles de brochets sauce Nantua	7,50 € pièce
6 Escargots en coquilles	7,50 € les 6
Cassolette de St Jacques	7,80 € pièce
Cassolette de ris de veau aux morilles	12,80 € pièce
Cassolette de grenouilles désossées persillées	7,50 € pièce



## POISSONS

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce safranée	8,25 € la part
Duo de saumon carrelet sauce blanche	10,12 € la part
Trio de sole, loup et rouget sauce crustacés	13,60 € la part
Gratin de Langouste	22,00 € la part

## POISSONS AVEC ACOMPAGNEMENT

St-Jacques à la crème Risotto à l'encre de seiche	11,80 € la part
Nage de gambas au sésame woks de légumes	12,60 € la part

## VIANDES

Lasagne de veau aux légumes et champignons	8,60 € la part
Roulé de volaille farcie aux asperges	9,20 € la part
Poulet de Bresse à la crème	19,80 € la part
Grenadin de veau sauce vinaigre de champagne*	12,30 € la part
Filet de bœuf en croute façon Wellington *	17,60 € la part
Pintade fermière rôtie	15,70 € la part

\* Origine U.E.



## ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe Vonassienne	0,85 € pièce
Riz basmati aux petits légumes	2,10 € la part
Gratin dauphinois	3,50 € la part
Wok de légumes	3,70 € la part
Polenta crémeuse	3,70 € la part
Risotto à l'encre de seiche	3,70 € la part
Pomme purée noisettes	3,70 € la part
Pièce montée de légumes	3,70 € la part

## DESSERTS

Passionnatta	3,20 € la part
Croquant chocolat	3,20 € la part
Succès chocolat	3,20 € la part
Gâteau russe	3,20 € la part
Framboisier	3,20 € la part
Fraisier à la menthe	3,20 € la part
Salade de fruits frais	3,20 € la part
Ile flottante	2,80 € la part
Tiramisu	2,80 € la part
Mignardises x 3	3,30 € la part



### Mouret traiteur c'est aussi :

#### Des buffets froids

Salade  
Viande froide  
Charcuterie  
Poisson  
Gâteaux

#### Des plats conviviaux

Couscous  
Paella  
Plancha

#### La livraison à domicile

Et plein d'autre chose à découvrir en boutique ou sur internet



Commande vivement souhaitée !

#### Vous pouvez commander

en boutique : 10 rue Paul Pioda  
par téléphone : 04-74-22-17-57  
par mail : [Contact@maison-mouret.fr](mailto:Contact@maison-mouret.fr)

Toute réservation se fera avec le versement d'un acompte.

#### Jours et horaires d'ouverture :

##### **Le lundi :**

09h00 – 14h00

##### **Du mardi au vendredi :**

09h00 – 14h00  
15h30 – 19h00

##### **Le samedi :**

09h00 – 12h30  
15h30 – 19h00

**Thierry ROUX**  
Et son équipe



## CARTE DE LA BOUTIQUE Printemps été 2020



L'artisan des saveurs !

**MOURET TRAITEUR – Centre-ville Bourg-en-Bresse**  
**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)**