

APERITIFS 6 personnes minimum

Plateau Régional Toast écrevisses sauce Maltaise, dôme de grenouilles, Sucette de carotte au fromage, Blini au bon Bresse et œufs de saumon	6,11 € /pers.
Plateau Authentique Rosace de saucisson, chiffonnade de jambon cru, Mini Pâté croûte, caillette Ardéchoise, civier	4,62 € /pers.
Plateau Prestige Toast Foie gras, Truite fumée, Cuillère de caviar végétal à la truite fumé, Dôme de grenouilles, Finger de thon au wasabi et sésame, Brochette de légumes	7,39 € /pers.
Quiche ou tarte (48 morceaux) Quiche lorraine, provençale, oignons, fromage...	22,00 € la pièce
Feuilletés apéritif Jambon, tomate origan, saucisse, fromage	46,00 € / kg

COCKTAILS 10 personnes minimum

Cocktail Campagnard Toast : Truite fumée cerfeuil, Jambon cru Parmesan Charcuterie : Mini-pâté croûte, Brochette jambon cru Ardéchois, Dôme de grenouilles Poisson : Crevettes au gingembre, Dôme de grenouilles, Finger de thon Végétarien : Millefeuille d'épinard fromage, Brochette de légumes, Pain courgette/tomate Mignardises : Succès chocolat, Gâteau Java, Gâteau russe	20,08 € /pers.
Cocktail Découverte Toast : écrevisses sauce maltaise, Foie gras chutney figue Cuillère : St Jacques mariné et riz façon sushi, Caviar d'aubergine parmesan Sucette : Finger de thon wasabi, Roulé de carotte fromage frais Blini : Crème de poivron rouge, Crème de Bresse œufs de saumon Caquelon chaud : Escargot façon bourguignonne, Champignons forestier Gratin de moules, Soufflé de brochet Mignardise : Chou chantilly, tartelette aux fruits, Succès chocolat	23,24 € /pers.

DESSERTS

Dôme framboise Biscuit pistache, cœur coulant framboise	3,40 € pièce
Dôme 3 chocolats Biscuit nature, Mousse, chocolat noir, lait et blanc	3,40 € pièce
Forêt noire Biscuit chocolat, chantilly, amaretto	3,40 € pièce
Succès chocolat Biscuit amande, ganache chocolat lait	3,40 € pièce
Tiramisu Amaretto Mascarpone, Petit Beurre, Amaretto	2,80 € pièce
Tiramisu Caramel Beurre salé Mascarpone, Petit Beurre, Amaretto, caramel	2,80 € pièce
Ile flottante Crème anglaise à la vanille de Bourbon, Blanc œufs	2,80 € pièce
Mousse au chocolat Œufs chocolat noir intense	2,80 € pièce
Mignardises x4 Dôme framboise, choux à la crème, succès, tartelette aux fruits	4,40 € pièce

ENTREES ASSIETTE

Verrine des mers 100grs Salade d'écrevisses et de Saint Jacques sauce agrumes	5,60 € pièce
Assiette du pêcheur 3 Gambas grillées, Mirepoix de légumes	9,70 € pièce
Cœur de l'océan Tartare de thon au parfum de coriandre et de citron vert	12,60 € pièce
Trésor du Périgord Foie gras de canard, confiture d'oignons	9,70 € pièce

CASSOLETTES

Mini-quenelles sauce Nantua	7,50 € pièce
Escargots à la Bourguignonne	7,80 € les 8
Gratin de fruits de mer	7,80 € pièce
Grenouilles désossées persillées	7,80 € pièce
Ris de veau aux morilles vin jaune	14,80 € pièce

PLATS A ASSIETTE

Poulet de Bresse à la crème et Vin Jaune Riz aux petits légumes	20,20 € pièce
Grenadin de veau au jus et Girolles Pomme purée à la truffe	15,90 € pièce
Cervelas Lyonnais Pomme purée	9,20 € pièce
Marmite de Bar et gambas aux pleurotes Risotto à l'encre de sèche	16,90 € pièce
Filet de saumon à l'unilatéral Pièce montée de légumes	12,50 € pièce
Saint Jacques sauce crustacés Gratin de courge au cumin	14,70 € pièce
Lasagne de saumon aux épinards	9,20 € pièce



ENTREES FROIDES

Médaille de Saint-Jacques et crevettes	3,40 € pièce
Terrine de lotte au safran	44,00 € / kg
Terrine de caille aux raisins blonds	44,00 € / kg
Foie gras de canard mi-cuit	141,00 € / kg
½ queue de langouste de Cuba / mayonnaise	26,00 € la part
Saumon sauvage fumé	89,00 € / kg
Truite fumée	83,00 € / kg
Gambas marinées à l'ail	48,00 € / kg

VIANDES

Gâteau de foie volaille sauce tomate et quenelles	9,10 € la part
Poulet de Bresse à la crème et au vin Jaune	16,50 € la part
Filet de bœuf façon Wellington	12,80 € la part
Grenadin de veau sauce vinaigre de champagne	11,40 € la part
Supplément Morilles	9,40 € la part

POISSONS

Marmite de Bar et Gambas aux pleurotes	13,20 € la part
Saint Jacques sauce crustacés	13,20 € la part
Duo de saumon carrelet	9,50 € la part

ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe Vonnassienne	0,85 € pièce
Pomme purée à la truffe	4,50 € la part
Riz aux petits légumes	3,70 € la part
Gratin de courges au cumin	3,70 € la part
Risotto à l'encre de seiche	3,70 € la part
Pièce montée de légumes	3,70 € la part

L'INCONTOURNABLE 32 €

Apéritif

Toast foie gras chutney de figue
Finger de thon au sésame et wasabi
Original de grenouilles en persillades

Entrée froide

Verrine des mers

Plat principal

Poulet de Bresse crème et vin jaune
Riz aux petits légumes

Dessert

Dôme aux 3 chocolats



A LA DECOUVERTE DE MOURET 38 €

Apéritif

Toast foie gras chutney de figue
Finger de thon au sésame et wasabi
Original de grenouilles en persillades

Entrée froide

Assiette du pêcheur

Entrée chaude

Cassolette de fruits mer

Plat principal

Grenadin de veau aux girolles
Pomme purée à la truffe

Dessert

Dôme framboise



Commande vivement souhaitée !

Pour vos commandes

Boutique : 10 rue Paul Pioda

Téléphone : 04-74-22-17-57

Mail : 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 1^{er} Trimestre 2021



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

Site internet : www.maison-mouret.fr

