



**APERITIF & COCKTAIL**



**A votre service depuis 45 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 !**



### PLATEAU AUTHENTIQUE

4 pièces par convive

Rosace de saucisson  
Chiffonnade de jambon cru,  
Mini Pâté croûte  
Terrine de caille

5,09 € HT par personne  
5,60 € TTC par personne

### PLATEAU REGIONAL

4 pièces par convive

Toast écrevisses sauce Maltaise  
Dôme de grenouilles,  
Sucette de carotte au fromage  
Blini au bon Bresse et œufs de saumon

5,55 € HT par personne  
6,11 € TTC par personne

### PLATEAU PRESTIGUE

6 pièces par convive

Toast Foie gras  
Toast Truite fumée  
Cuillère de caviar végétal à la truite fumé,  
Dôme de grenouilles  
Finger de thon au wasabi et sésame  
Brochette de légumes

6,72 € HT par personne  
7,39 € TTC par personne

### PLATEAU MIGNARDISE

3 pièces par convive

Chou chantilly  
Tartelette aux fruits  
Succès chocolat

3,00 € HT par personne  
3,30 € TTC par personne

**- COCKTAIL CAMPAGNARD -**  
(Formule à 14 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Truite fumée cerfeuil  
Jambon cru pétale de Parmesan

**Plateau de charcuterie : 3 pièces par convive**

Mini pâté croute forestier  
Chiffonnade de jambon cru  
Dôme de lapin aux noisettes

**Plateau de poisson : 3 pièces par convive**

Crevettes au gingembre  
Dôme de grenouilles désossées  
Truite artisanale fumée

**Plateau végétarien : 3 pièces par convive**

Millefeuille d'épinard au fromage frais  
Brochette de légumes de saisons  
Champignon farci au poivron rouge

**Les mini-gâteaux : 3 pièces par convive**

Croquant au chocolat  
Passionnatta  
Gâteau russe



**21,62 € HT par personne**  
**23,78 € TTC par personne**

**- COCKTAIL DECOUVERTE -**

(Formule à 13 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Ecrevisses sauce maltaise  
Foie gras de canard compoté de figue



**Cuillère : 2 pièces par convive**

St-Jaques marinée et son riz façon sushi  
Caviar d'aubergine poudré de parmesan



**Sucette : 2 pièces par convive**

Thon mi-cuit en croute de sésame et wasabi  
Roulé de carotte aux fines herbes

**Blini : 2 pièces par convive**

Guacamole piment d'Espelette  
Crème de poivron rouge

**Navette : 2 pièces par convive**

Tomate, mozzarella et pesto  
Truite fumé, beurre citron

**Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette sablé, crème diplomate, fruits  
Chou chantilly en craquelin  
Succès chocolat



**19,23 € HT** par personne  
**21,22 € TTC** par personne

**- COCKTAIL PRESTIGE -**  
(Formule à 17 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Truite fumé cerfeuil  
Foie gras de canard compoté figue

**Cuillère : 2 pièces par convive**

Saumon fumé d'Ecosse sur son caviar végétal  
Ricotta, tomate séchée et chiffonnade de jambon cru



**Blini : 2 pièces par convive**

Crème de Guacamole, saumon fumé  
Crème de poivron rouge, magret de canard fumé

**Sucette : 2 pièces par convive**

Roulé de carotte aux fines herbes  
Thon mi-cuit aux wasabi et pavot



**Originaux : 2 pièces par convive**

Dôme grenouille en persillade  
Dôme de lapin aux noisettes

**Cassolette chaude : 4 pièces par convive**

St-Jaques à la crème et au whiskey  
Boudin blanc à la créole  
Grenouilles désossées, persillées et crémees  
Soufflé de brochet aux écrevisses



**Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette sablé, crème diplomate, fruits  
Chou chantilly en craquelin  
Succès chocolat

**25,94 € HT par personne**  
**28,53 € TTC par personne**





**MOURET  
TRAITEUR**



### Boisson sans alcool

Eau minérale 100cl.	<b>3,50 € TTC</b>
Eau pétillante 100cl.	<b>4,00 € TTC</b>
Nectar de fraise	<b>7,61 € TTC</b>
Nectar de poire willian's	<b>5,63 € TTC</b>
Nectars d'Abricot	<b>5,61 € TTC</b>
Jus d'Orange	<b>6,50 € TTC</b>
Jus de Pomme/coing	<b>5,61 € TTC</b>

### Contractuel

**TVA applicable sur cocktail et la livraison : 10%**

**Photos non contractuelles, suggestion de présentation**

**Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas en cas de délai de commande trop court ou bien en cas de défaut d'approvisionnement par nos fournisseurs.**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

### Boisson avec alcool

<b>Vin rouge</b> <i>Domaine des Abounieres</i>	<b>13,20 € TTC</b>
<b>Vin rouge</b> <i>Pinot du Bugey</i>	<b>16,20 € TTC</b>
<b>Vin rouge</b> <i>Le champ des murailles</i>	<b>25,20 € TTC</b>
<b>Vin blanc</b> <i>St Véran</i>	<b>13,20 € TTC</b>
<b>Vin blanc</b> <i>Chardonnay du Bugey</i>	<b>16,20 € TTC</b>
<b>Vin blanc</b> <i>Pouilly Fuissé</i>	<b>25,20 € TTC</b>
<b>Vin rosé</b> <i>Domaine des Abounieres</i>	<b>9,20 € TTC</b>
<b>Vin rosé</b> <i>Château de Berne</i>	<b>19,20 € TTC</b>
<b>Bugey Brut</b> <i>Montagnieu</i>	<b>20,00 € TTC</b>
<b>Champagne</b> <i>Dégustation</i>	<b>29,80 € TTC</b>
<b>Champagne rosé</b> <i>Gosset</i>	<b>80,00 € TTC</b>