

APERITIF 6 personnes minimum

Plateau Authentique Rosace de saucisson, chiffonnade de jambon cru, Mini Pâté croûte, Terrine de caille	5,60 € /pers.
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 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

COCKTAIL 10 personnes minimum

Cocktail Campagnard 14 pièces <u>Toast</u> : Truite fumée cerfeuil, Jambon cru Parmesan <u>Charcuterie</u> : Mini-pâté croûte Chiffonnade de jambon cru, Dôme de lapin <u>Poisson</u> : Crevettes au gingembre, Dôme de grenouilles, Truite artisanale <u>Végétarien</u> : Millefeuille d'épinard fromage, Brochette de légumes, Champignon farci <u>Mignardises</u> : Chou chantilly, tartelette aux fruits, Succès chocolat	23,78 € /pers.
Cocktail Découverte 13 pièces <u>Toast</u> : Ecrevisses sauce maltaise, Foie gras chutney figue <u>Cuillère</u> : St Jacques mariné et riz façon sushi, Caviar d'aubergine parmesan <u>Sucette</u> : Finger de thon wasabi, Roulé de carotte fromage frais <u>Blini</u> : Poivron rouge, Guacamole piment d'Espelette <u>Navette</u> : Tomate mozzarella et pesto, Truite fumé beurre citron <u>Mignardise</u> : Chou chantilly, tartelette aux fruits, Succès chocolat	21,22 € /pers.

SNACKING

Quiche Lorraine Jambon fromage	2,50 € pièce
Quiche Provençale Poivron, oignon, tomate, jambon fromage	2,50 € pièce
Quiche saumon Saumon aneth	2,50 € pièce
Quiche Légumes Légumes de saisons cumin	2,50 € pièce
Croque-Monsieur Pain de mie, jambon, cheddar	2,80 € pièce
Bruschetta Petits légumes, chèvre miel	2,80 € pièce

ENTREE ASSIETTE

Verrine des mers 110grs Salade d'écrevisses et de Saint Jacques sauce agrumes	6,80 € 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
Verrine printanière Tomates, courgettes, poivrons, oignons, ail et basilic	4,80 € pièce
Opéra vert Millefeuille d'asperge, saumon et ricotta	6,20 € pièce

PLAT PRINCIPAL FROID

Poke Bowl Crevette Quinoa, tartare de crevettes,	10,20 € pièce
Poke Bowl saumon Riz, tartare saumon cru, mangue, avocat, gingembre	10,20 € pièce
Poke Bowl Buddha Quinoa, chèvre frais, courgette, tomates cerises, carotte, grenade	8,20 € pièce
Salade Lyonnaise Salade verte, tomate, lardons, croutons œuf poché	7,20 € pièce
Salade César Salade verte, poulet, parmesan, croutons vinaigrette citron	7,20 € pièce
Salade Milanaise Tagliatelle, truite fumé, crevettes, Parmesan, tabasco	12,20 € pièce
Ardoise Rosbeef Assortiment de Crudités, rosbeef, cornichons, mayonnaise	10,20 € pièce
Maki de Cabillaud Assortiment de crudités, cabillaud mi-cuit, mayonnaise	10,20 € pièce
Ardoise poulet Bresse rôti Assortiment de crudités, filet de poulet, cornichons, mayonnaise	18,20 € pièce
Ardoise Végétarien Assortiment de crudités	8,20 € pièce



PLAT PRINCIPAL CHAUD

Plat du jour viande	7,50 € pièce
Plat du jour poisson	7,50 € pièce
Lasagne de saumon aux épinards	9,20 € pièce
Mini quenelles aux écrevisses et champignons	7,50 € pièce
Raviole de légumes	7,50 € pièce
Lasagne de Bœuf	7,50 € pièce
Gâteau de foie volaille sauce tomate Riz et quenelles	9,10 € pièce
Emincée de volaille à la crème Risotto aux champignons	14,80 € pièce
Poulet de Bresse rôti Crêpes Vonnassiennes	20,20 € pièce
Travers de bœuf caramélisé Pommes Sarladaises	14,80 € pièce
Grenadin de veau à l'Italienne Tagliatelles	15,90 € pièce
Filets de caille au vinaigre Balsamique et mandarine Pomme purée	15,40 € pièce
Lotte au curry Risotto aux champignons et petits légumes	16,90 € pièce
Filet de Cabillaud émulsion de citron Ratatouille de légumes	12,50 € pièce
Rougail de gambas Riz et petits légumes	14,70 € pièce

DESSERT

Dôme framboise Biscuit pistache, cœur coulant framboise	3,40 € pièce
Dôme 3 chocolats Biscuit nature, Mousse, chocolat noir, lait et blanc	3,40 € pièce
Salade de fruits frais Fruits de saison	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, chou à la crème, succès, tartelette aux fruits	4,40 € pièce

L'INCONTOURNABLE 34 €

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 rôti au jus
Crêpes Vonnassiennes

Dessert

Dôme aux 3 chocolats



A LA DECOUVERTE DE MOURET 30 €

Apéritif

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

Entrée froide

Opéra vert

Plat principal

Lotte au curry
Légumes

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



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

