



**MOURET
TRAITEUR**



Réception & Mariage



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 - Site internet : www.maison-mouret.fr**

- Cocktail Plaisir -

(Formule à 6 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canards compotée à la figue pain brioché
Crème de poivron rouge, magret de canard fumé sur son blini
Finger de thon en croustade de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

Caquelon chaud

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé
Grenouilles désossées persillées et crémées

10,71 € TTC par convive



- Cocktail Elégance -

(Formule à 8 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canards compotée à la figue pain brioché
Crème de poivron rouge, magret de canard fumé sur son blini
Finger de thon en croustade de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes
Dôme de caille en croustade de porto

Caquelon chaud

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé
Grenouilles désossées persillées et crémées
Hachi Parmentier de canard aux petits légumes

14,17 € TTC par convive

- Cocktail Gourmet -

(Formule à 10 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canards compotée à la figue pain brioché
Crème de poivron rouge, magret de canard fumé sur son blini
Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes
Dôme de caille en croute de porto
Maki ou Sushi accompagné de ses sauces soja sucré et salé

Caquelon chaud

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé
Grenouilles désossées persillées et crémees
Hachi Parmentier de canard aux petits légumes
Mini boudin blanc de veau sauce au curry



18,17 € TTC par convive

- Cocktail Prestige -

(Formule à 12 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canards compotée à la figue pain brioché
Ecrevisses sauce Maltaise, pain à la tomate, zeste d'orange, beurre salé
Crème de poivron rouge, magret de canard fumé sur son blini
Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi
Truite des Dombes fumé sur son caviar végétal
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes
Dôme de caille en croute de porto
Maki ou Sushi accompagné de ses sauces soja sucré et salé

Caquelon chaud

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé
Grenouilles désossées persillées et crémees
Hachi Parmentier de canard aux petits légumes
Mini boudin blanc de veau sauce au curry

21,88 € TTC par convive

- MENU PLAISIR -

Entrée froide aux choix

Tatin de tomate au Parmesan
Coulis de Pesto

Millefeuille d'asperges vertes, truite des Dombes et ricotta
Velouté d'asperge

Pressé de bœuf à la moutarde ancienne
Jus corsé au thym

Gaspacho de courgette & pignon de pin
Crème fouettée au piment d'Espelette

Plat principal aux choix

Brochette de filets caille au vinaigre Balsamique
Pomme purée noisette

Mignon de porc laqué aux graines de sésame
Nouille chinoise aux légumes croquants

Roulé de volaille farcie aux champignons
Crêpes Vonnassiennes

Dos de cabillaud en croûte de Parmesan
Risotto au citron vert et émincé de poireaux



Fromage

Fromage blanc de Saint-Denis-Les-Bourg
Crème fraîche d'Étrez (AOP)
Où
Assiette de fromage sec AOP et salade gourmande
Comté affiné 18 mois, Morbier et chèvre mi-frais

Présentation des gâteaux

Sélection de Gâteaux
Voir la carte des gâteaux

Petits pains aux céréales

26,00 € TTC par convive

- MENU ELEGANCE -

Entrée froide aux choix

Gambas grillées mirepoix de légumes
Émulation de basilic

Saumon Bellevue revisité
Mousseline au citron vert

Foie gras de canard aux coteaux du Layons
Macaron à la figue, compotée de figues, brioche

Verrine de St Jacques aux écrevisses à l'estragon
Crémé fouettée aux agrumes



Plat principal aux choix

Pavé de veau jus réduit aux coteaux du Layon
Fondant de pommes de terre chutney oignons

Agneau confit à la sauge jus de figues
Petits légumes croquants du jardin

Suprême de pintade caramélisé
Polenta grillée confit de choux rouge

Bouillabaisse de lotte
Petits légumes, rouille

Fromage

Fromage blanc de Saint-Denis-Les-Bourg
Crème fraîche d'Étrez (AOP)
Où
1/2 St Marcellin AOP
Jeune pousse de salade vinaigrette et échalote

Présentation des gâteaux

Sélection de Gâteaux
Voir la carte des gâteaux

Petits pains aux céréales

32,00 € TTC par convive

- MENU GOURMET -

Entrée froide aux choix

Trilogie des saveurs

Foie gras de canard pain brioché, Truite fumé des Dombes, Verrine de St Jacques écrevisses

Tataki de thon au sésame

Salade d'algues Goma Wakame au sésame

Tiramisu de lotte aux asperges vertes

Salade Croq' légumes

Plat principal aux choix

Poulet de Bresse à la crème et au vin jaune

Riz Basmati

Mignon de veau au vinaigre de champagne

Pomme purée noisette

Tournedos de bœuf au jus de truffe

Nouille chinoise aux légumes croquants

Filet de Bar rôti sur peau au beurre d'agrumes

Risotto au citron vert et émincé de poireaux



Fromage

Ardoise de fromage affiné AOP

Comté 18 mois, Morbier, Brie de Meaux, Roquefort, Tomme de Brebis, Chèvre frais et mi-sec,

Présentation des gâteaux des mariés

Gâteau des mariés

Voir la carte des gâteaux

Petits pains aux céréales

41,00 € 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

- Carte des desserts -

Gâteau chocolat

Succès chocolat au lait

Biscuit joconde, ganache chocolat lait « Barry »

Succès chocolat blanc

Biscuit joconde, ganache chocolat blanc « Barry »

Royal chocolat

Biscuit joconde, Croustillant praline et mousse chocolat « Barry »

Royal Snickers

Génoise chocolat, Croustillant cacahuète et mousse chocolat

3 Chocolats

Biscuit génoise, mousse chocolat noir, blanc et lait « Barry »

Tropical

Biscuit chocolat, mousse chocolat, compote de fruits exotiques



Entremet

Framboisier ou fraisier

Biscuit génoise, mousseline framboise ou fraise

Passionnatta

Biscuit pistache, mousse aux fruits (passion, Fraise Maras des Bois)

Zanzibar

Biscuit génoise, mousse mandarine et noix de coco

Gâteau Russe

Biscuit Joconde, crème praliné

Foret noire

Biscuit génoise chocolat, chantilly, cerise amaretto



Buffet de 4 mignardises (supplément de 2,00€)

Choux en craquelin

Chantilly, Crème vanille de Bourbon, Chocolat noir intense

Tartelette

Fruits frais crème diplomate ou Citron nature ou meringuée

Dôme

Framboise ou chocolat noir

Verrine

Tiramisu petit beurre, mousse chocolat

Entremet

Russe, succès chocolat lait



Chariot de desserts (supplément de 2,00€)

Framboisier ou fraisier

Biscuit génoise, mousseline framboise ou fraise

Royal chocolat

Biscuit joconde, Croustillant praline et mousse chocolat « Barry »

Salade de fruits frais

Assortiment de fruits de saison

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat noir « Barry »

Tiramisu

Crème au Mascarpone, Petit Beurre et Amaretto

Assiette gourmande (supplément de 2,00€)

Verrine tiramisu

Dôme à la framboise

Finger de succès au chocolat

Brochet de fruits frais

Chariot de glace (supplément de 3,00€)

Crème glacé

Vanille, chocolat, café, etc....

Sorbet

Fruits rouges, fruits jaunes ou fruits acidulés, etc....

Chantilly et coulis

- Option -

Forfait pour le service du cocktail et du repas

**Livraison jusqu'à 40 km de la boutique
Début de la réception 18h00
Nappage et serviette en tissu champagne
Vaisselle et verrerie
Matériel d'office**

TVA 10% (hors boissons alcoolisées)

Service compris jusqu'à 1h30 du matin (rangement et trajet inclus)

Au-delà de cet horaire il sera facturé 50,00 € TTC de l'heure par employé restant

Nombre de convive	Prix par convive
0 à 24 Personnes	42,00 €
25 à 49 personnes	35,00 €
50 à 74 personnes	30,00 €
75 à 99 personnes	28,00 €
100 à 124 personnes	31,00 €
125 à 149 personnes	30,00 €
150 à 174 personnes	30,50 €
175 à 200 personnes	31,00 €

Nos prix s'entendent hors :

**Mise en place des tables et des chaises
Décoration florale
Repérage des lieux si nécessaire
Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception
Hors boissons alcoolisées et non alcoolisées**

Le service de vos boissons seront faites gracieusement sans droit de bouchon
mais le débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client.