



APERITIF & COCKTAIL



A votre service depuis 50 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
Civier façon Mouret

6,21 € HT par personne
6,83 € TTC par personne

PLATEAU REGIONAL

4 pièces par convive

Toast crevette, œufs de lumps
Cannelé de grenouilles désossée
Roulé de carotte au fromage
Blini au bon Bresse et œufs de saumon

5,82 € HT par personne
6,40 € TTC par personne

PLATEAU PRESTIGUE

6 pièces par convive

Toast jambon cru pétale de parmesan
Toast crevette, œufs de lumps
Cuillère de caviar végétal aux baies roses
Cannelé de grenouilles désossée
Finger de thon au wasabi et sésame
Diamant de carotte au cumin

8,99 € HT par personne
9,90 € TTC par personne

PLATEAU MIGNARDISE

3 pièces par convive

Chou chantilly
Tartelette aux fruits
Succès chocolat

3,27 € HT par personne
3,60 € TTC par personne

Cocktail à partir de 10 personnes

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 CAMPAGNARD -
(Formule à 14 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Crevette, œufs de lumps
Jambon cru pétale de Parmesan

Plateau de charcuterie : 3 pièces par convive

Mini pâté croute forestier
Chiffonnade de jambon cru
Baba de caille gelée au Porto

Plateau de poisson : 3 pièces par convive

Crevettes au gingembre
Cannelé de grenouilles en persillade
Mini médaillon de saumon

Plateau végétarien : 3 pièces par convive

Millefeuille d'épinard au fromage frais
Brochette de légumes de saisons
Diamant de carotte au cumin

Les mini-gâteaux : 3 pièces par convive

Croquant au chocolat
Java (myrtilles, citron)
Gâteau russe



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

Cocktail à partir de 10 personnes

- COCKTAIL DECOUVERTE -

(Formule à 13 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Crevette, œufs de lumps
Jambon cru pétale de Parmesan

Cuillère : 2 pièces par convive

St-Jaques marinée et son riz façon sushi
Cuillère de caviar végétal aux baies roses

Sucette : 2 pièces par convive

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

Blini : 2 pièces par convive

Guacamole piment d'Espelette
Bon Bresse et œufs de saumon

Navette : 2 pièces par convive

Tomate, mozzarella et pesto
Jambon blanc, beurre cornichon

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 à partir de 10 personnes

- COCKTAIL PRESTIGE -
(Formule à 17 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Truite fumée des Dombes, cerfeuil
Foie gras de canard compoté figue

Cuillère : 2 pièces par convive

Truite fumée d'Ecosse sur son caviar végétal
Ricotta, tomate confite et jambon cru

Blini : 2 pièces par convive

Crème de Guacamole, saumon fumé
Blini au bon Bresse et œufs de saumon

Sucette : 2 pièces par convive

Roulé de carotte aux fines herbes
Roulé de sole et gambas en feuille de nori

Originaux : 2 pièces par convive

Cannelé de grenouille en persillade
Baba de caille gelée au Porto

Caquelon chaud : 4 pièces par convive

Champignons forestiers sauce crème
Roulé de volaille à la crème, écrasé de pommes de terre
Grenouilles désossées, persillées et crémées
Soufflé de brochet aux écrevisses

Le sucré : 3 pièces par convive

Tartelette sablé, crème diplomate, fruits
Chou chantilly en craquelin
Dôme framboise vanille



27,684 € HT par personne
29,21 € TTC par personne

Cocktail à partir de 10 personnes



**MOURET
TRAITEUR**



Boisson sans alcool

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

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

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