

APERITIFS ET COCKTAILS 6 personnes minimum

Plateau de Toasts 4 pièces/pers Crevette et œuf de lumps, Jambon cru pétale de parmesan, Fromage de chèvre baie rose, Tomate séchée œuf de caille	7,65 € /pers.
Plateau Régional 4 pièces/pers Toast crevette et œuf de lumps, cannelé de grenouilles, Roulé de carotte au fromage, Blini au Bon-Bresse et œufs de saumon	6,40 € /pers.
Plateau Authentique 4 pièces/pers Rosace de saucisson, chiffonnade de jambon cru, Mini Pâté en croûte, Civier façon Mouret	6,83 € /pers.
Plateau Prestige 6 pièces/pers Toast Jambon cru pétale de parmesan, Crevette et œuf de lumps, Cuillère de caviar végétal à la truite fumé, Cannelé de grenouilles, Roulé de carotte fromage frais, Diamant de carotte au cumin	9,90 € /pers.
Cocktail Campagnard 14 pièces/pers <u>Toast</u> : Jambon cru pétale de parmesan, Crevette et œuf de lumps <u>Charcuterie</u> : Mini-pâté croûte, Chiffonnade de jambon cru Ardéchois, Baba de cailles gelée de Porto <u>Poisson</u> : Crevettes au gingembre, cannelé de grenouilles en persillade, mini médaillon de saumon <u>Végétarien</u> : Millefeuille d'épinard fromage, Brochette de légumes, Diamant de carotte au cumin <u>Mignardises</u> : Croquant au chocolat, Gâteau Java, Gâteau russe	21,23 € /pers.
Cocktail Prestige 17 pièces/pers <u>Toast</u> : Jambon cru pétale de parmesan, Crevette et œuf de lumps <u>Cuillère</u> : St Jacques marinée et riz façon sushi, Caviar végétal aux baies roses <u>Blini</u> : Crème de guacamole saumon fumé, Crème de Bon-Bresse œufs de saumon <u>Sucette</u> : Roulé de carotte aux fines herbes, Thon mi-cuit au wasabi et pavot <u>Originiaux</u> : Cannelé de grenouilles en persillade, Baba de caille gelée de Porto <u>Caquelon chaud</u> : Roulé de volaille à la crème, Champignons forestier Grenouilles à la crèmes et persillades, Soufflé de brochet sauce crustacée <u>Mignardise</u> : Chou chantilly, tartelette aux fruits, croquant chocolat	28,53 € /pers.

ENTREES

Tatin de tomate coulis de basilic	4,50 € /Part
Terrine de joue de bœuf à la moutarde ancienne	46,00 € /kg
Foie gras de canard	190,00 € /kg
Saumon farci aux petits légumes	5.60 € /Part

LES SALADES COMPOSEES

Bowl poulet Poulet, boulgour, pousse de soja, mais, tomate, chou rouge, carotte râpée	10,90 € /Part
Bowl végétarien Choux rouge, haricots verts, céréales, œufs durs	10,90 € /Part
Ardoise saumon Saumon froid, macédoine de légumes, spaghetti de courgettes, avocat et mayonnaise	10,90 € /Part
Ardoise rosbeef Rosbeef, salade indienne, haricots verts, carottes, mayonnaise et cornichons	10,90 € /Part
Salade Marine Mesclun de salade, surimi, crevettes décortiquées, tomates, avocats	10,90 € /Part
Salade César Mesclun de salade, Filet de volaille, Parmesan, œuf dur, croutons	10,90 € /Part

PLATS CHAUDS

Poulet de Bresse rôti Gratin dauphinois, Jus de volaille corsé	19,20 € /Part
Grenadin de veau sauce vinaigre de Champagne Polenta grillée	17,90 € /Part
Cervelas Lyonnais Purée de Pomme de terre beurre	9,90 € /Part
Carré de porc base température au jus corsé Patate douce au gingembre frais	12,10 € /Part
Filet de canard caramélisé au miel Nouille chinoise julienne de légumes	16,50 € /Part
Tajine de cabillaud PDT, Carotte, courgette, céleri, pois chiche, tomate et citron confit	18,00 € /Part
Roulé de sole aux asperges vertes Crème d'asperges et céréales	13,80 € /Part
Lasagne de saumon aux épinards Epinards, saumon et pâte	10,90 € /Part
Aile de raie aux câpres Patate douce au gingembre	12,00 € /Part
Quenelle nature Sauce crème, riz et champignons	9,90 € /Part
Tian de légumes Tomates, poivrons, courgettes, aubergines ail	8,80 € /Part

DESSERTS

Dôme vanille framboise Biscuit amande, crème vanille mousse framboise	3,90 € pièce
Tarte fine aux pommes Pâte feuilletée, compote et pommes	3,50 € pièce
Tiramisu Amaretto Mascarpone, Petit Beurre, Amaretto	3,50 € pièce
Tiramisu citron Mascarpone, spéculos, citron jaune	3,50 € pièce
Salade de fruits frais Fruits de saison	3,50 € pièce
Ile flottante Crème anglaise à la vanille de Bourbon, Blanc œufs	3,50 € pièce
Mousse au chocolat Chocolat intense de chez Barry	3,50 € pièce
Tarte à la fraise Pâte sablée, diplomate, fraise	3,50 € pièce
Croquant au chocolat Génoise chocolat, feuillantine praliné, mousse chocolat	3,90 € pièce

PLATS CONVIVIALES

Paella Riz garnis, poisson, poulet	15,00 € pièce
Couscous Semoule, légumes, poulet, agneau et merguez	15,00 € pièce
Brechet de poulet en persillade Gratin dauphinois	12,00 € pièce

Assortiments de salades et crudités
Nombreux produits sous vides

CARTE DE LA BOUTIQUE

Printemps 2023

L'artisan des saveurs !



Le lundi :

09h00 – 14h00

Du mardi au vendredi :

09h00 – 16h00

Le samedi :

Uniquement en livraison

**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**