



Réception & Mariage



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 !

**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 canard compotée d'oignons sur pain brioché

Mousse de chèvre et chorizo doux sur son blini

Savarin de canard aux poivres verts

Ruban de carotte jaune, ricotta

Mise en bouche chaude

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé

Grenouilles désossées persillées et crémees

12,00 € TTC par convive



- Cocktail Elégance -

(Formule à 8 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canard compotée d'oignons sur pain brioché

Navette au saumon et aneth

Mousse de chèvre et chorizo doux sur son blini

Savarin de canard aux poivres verts

Ruban de carotte jaune, ricotta

Mise en bouche chaude

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé

Risotto aux asperges vertes, St Jacques juste saisie

Mini boudin blanc de veau sauce curry

16,65 € TTC par convive

- Cocktail Gourmet -

(Formule à 10 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canard compotée d'oignons sur pain brioché

Crevette sur son lit de crème au chorizo, pain noir

Navette de saumon et aneth

Mousse de chèvre et chorizo doux sur son blini

Savarin de canard aux poivres verts

Ruban de carotte jaune, ricotta

Mise en bouche chaude

Soufflé de brochet aux écrevisses sauce crustacé

Grenouilles désossées persillées et crémees

Gambas flambées au pastis, sauce crustacée

Mini boudin blanc de veau sauce au curry



21,70 € TTC par convive

- Cocktail Garden -

(Formule à 12 pièces)

Mise en bouche froide

Foie gras de canard compotée d'oignons sur pain brioché

Crevette sur son lit de crème au chorizo, pain noir

Navette au saumon et aneth

Œuf de caille au sel épicé

Blini mousse de petits pois, noisette

Mousse de chèvre et chorizo doux sur son blini

Savarin de canard aux poivres verts

Ruban de carotte jaune, ricotta

Caquelon chaud

Risotto à l'asperges vertes, st Jacques juste saisie

Grenouilles désossées persillées et crémees

Gambas flambées au pastis, sauce crustacée

Mini boudin blanc de veau sauce au curry

26,00 € TTC par convive



**MOURET
TRAITEUR**



Quiches en plaque de 48 morceaux : 31,00 € TTC Pièce

Lorraine (jambon, fromage)
Saumon (duo de saumon frais et fumé, aneth)
Fromage (fromage frais, muscade)
Végétarienne (courgette, aubergine, poivron)

Tarte en plaque de 48 morceaux : 31,00 € TTC Pièce

Provençale (tomate, poivrons, oignons, jambon et comté)
Pissaladière (compotée d'oignons, anchois)

Pain surprise de 50 pièces : 45,00 € TTC Pièce

Guacamole, mousse de foie, saumon fumé et fromage frais

Feuilleté apéritif : 48,00 € TTC le Kg

Saucisse, jambon, olive et fromage fort

Animation Plancha 3 pièces/ pers : 9,80 € TTC par personne

Gambas flambées au whisky
Saints jacques flambés à l'anis
Escargots en persillade
Foie gras poêlé, pain d'épice
Aiguillette de filet de bœuf marinée au piments doux
Brochette de volaille fermière mariée au curry

(le prix ne comprend pas la location de la plancha)

Animation truite fumée des Dombes 80gr/pers :

Découpe de truite fumée, pain au seigle,
Citron et beurre d'Étrez 7,20 € TTC par personne

Présentation charcutière 80gr/pers : 5,80 € TTC par personne

Rillettes d'oie, chiffonnade de jambon cru d'Ardèche,
Saucisse sèche, pain de campagne,
Cornichon, beurre d'Étrez

Plateau végétarien 4 pièce/pers: 4,50 € TTC par personne

Muffin aux légumes de saison, curry
Champignon farci au poivron rouge
Brochette de légumes de saison
Œuf de caille aux sels épicés

- Menu Plaisir -

Entrée aux choix

Trio de tomate en tatin
Coulis de Pesto

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

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

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
½ saint Marcellin AOP
Jeune pousse de salade, vinaigrette et échalotte

Présentation des gâteaux

Sélection de Gâteaux
Voir la carte des gâteaux

Petits pains aux céréales

29,50 € TTC par convive

- MENU ELEGANCE -

Entrée aux choix

Gambas grillées mirepoix de légumes
Emulsion 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



Plat principal aux choix

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

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
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

36,00 € 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

Tiramisu de lotte aux asperges vertes

Salade Croq'légumes

Verrine des mers

Ecrevisses et Saint Jacques aux agrumes et aux herbes aromatiques

Plat principal aux choix

Poulet de Bresse à la crème et au vin jaune

Gratin dauphinois

Tournedos de bœuf au jus de truffe

Pommes de terre ratte, mini carotte déglacée

Filet de Bar rôti sur peau au beurre d'agrumes

Risotto à l'asperges vertes



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

42,50 € TTC par convive

- A LA CARTE -

Entrée :

Foie gras de canard aux coteaux du Layon	11,99 € TTC Pièce
Macaron à la figue, compotée d'oignons, brioche	
Gaspacho de courgette § pignons de pin	6,38 € TTC Pièce
Crème fouettée au piment d'Espelette	
Millefeuille d'asperges vertes et truite de Dombes	6,55 € TTC Pièce
Velouté d'asperge	
Trilogie des saveurs	12,65 € TTC Pièce
Foie gras de canard, pain brioché, truite fumé des Dombes, verrine de St Jacques	

Plats chauds viande :

Roulé de volaille farci aux champignons	14,60 € TTC Pièce
Crêpes Vonnassienne	
Pavé de veau jus réduit	20,02 € TTC Pièce
Fondant de pommes de terre, chutney d'oignons	
Poulet de Bresse à la crème et au vin jaune	23,21 € TTC Pièce
Gratin dauphinois	
Tournedos de bœuf au jus de truffe	18,97 € TTC Pièce
Pommes de terre ratte, mini carotte déglacée	

Plats chauds poisson :

Dos de cabillaud en croûte de parmesan	13,60 € TTC Pièce
Risotto au citron vert et émincé de poireaux	
Bouillabaisse de lotte	17,35 € TTC Pièce
Petits légumes, rouille	
Filet de bar rôti sur peau au beurre d'agrumes	21,10 € TTC Pièce
Risotto à l'asperges verte	

Plats végétariens :

Tian de légumes	8,80 € TTC Pièce
Aubergine, courgette, tomate, poivron et ail	
Quenelle nature sauce crème	9,90 € TTC Pièce
Riz et champignons	
Lasagne de légumes	10,20 € TTC Pièce
Aubergine, poivron, courgette sauce tomate	

- Carte des desserts -

Entremet chocolat

Succès chocolat au lait

Biscuit joconde, ganache chocolat lait « Barry »

Royal chocolat

Biscuit joconde, Croustillant praline et mousse chocolat « Barry »

3 Chocolats

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



Entremet fruits

Framboisier

Biscuit génoise, mousseline framboise

Passionnatta

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

Fraicheur

Biscuit génoise, mousse mangue et noix de coco



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

Entremet

Passionnatta, succès chocolat lait, mangue coco



Assiette gourmande (supplément de 2,00€)

Gâteau aux choix

Brochette de fruits frais

- 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



**MOURET
TRAITEUR**



- BRUNCH DU LENDEMAIN -

<u>Assortiment de viennoiseries 2/pers :</u>	2,11 € TTC/pers
Mini pain au chocolat Mini croissant pur beurre Min pain aux raisins	
<u>Assortiment de petits fours 2/pers :</u>	1,92 € TTC/pers
Sablé breton Cookie aux pépites de chocolat et coco Canne de Saint Nicolas	
<u>Pain et brioche :</u>	1,10 € TTC/pers
Baguette de pain, pain de mie Brioche	
<u>Accompagnement sucré :</u>	1,50 € TTC/pers
Confiture, beurre, pâte à tartiner	
<u>Plateau de charcuterie 100gr/pers :</u>	3,50 € TTC/pers
Jambon cru et blanc Saucisson sec et rosette Cornichons	
<u>Plateau de viande froide 100gr/pers :</u>	3,90 € TTC/pers
Rôti de veau aux herbes Rosbeef rosé Cornichons, moutarde	
<u>Saladerie 2 aux choix 150gr/pers :</u>	3,05 € TTC/pers
Macédoine Betterave aux noix Méridionale (<i>courgette, aubergine, poivron, ail à l'huile d'olive</i>) Bressanne (<i>maïs, blanc de poulet, œuf de caille, mayonnaise</i>) Indienne (<i>pâtes au curry, poulet, mozzarella, petits légumes</i>) Asperges (<i>selon la saison</i>)	
<u>Plateau de fromage sec 80gr/per :</u>	5,00 € TTC/pers
Comté Morbier Chèvre frais et sec	
<u>Fromage blanc :</u>	3,20 TTC/pièce
Sucre, crème d'Étrez	
<u>Salade de fruits frais de saison :</u>	3,20 TTC/la part
<u>Tarte aux fruits 10 parts :</u>	22,00 TTC/pièce
Abricot, pomme, fruits rouges	

Commande à partir de 20 personnes

- 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 55,00 € TTC de l'heure par employé restant

Nombre de convive	Prix par convive
0 à 24 Personnes	Sur devis
25 à 49 personnes	33,50 €
50 à 74 personnes	31,50 €
75 à 99 personnes	30,20 €
100 à 124 personnes	33,50 €
125 à 149 personnes	32,50 €
150 à 174 personnes	32,00 €
175 à 200 personnes	33,30 €

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.**

Confirmation de commande

Afin de confirmer votre choix de prestation traiteur à la date souhaitée, nous vous demandons de nous transmettre :

- *Le devis signé avec la date et la mentions « bon pour accord »*
- *Un acompte de 30% du montant total*

A réception de ces deux documents, votre date est réservée.

Le nombre de convives est à confirmer 3 semaines avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

En cas d'annulation du mariage, l'acompte est définitivement perdu.

Le solde est à régler maximum une semaine après la réception.