



APERITIF & COCKTAIL
Du 1^{er} février à 30 avril 2024



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 CHARCUTIER

4 pièces par convive

Rosace de saucisson
Chiffonnade de jambon cru
Mini Pâté croûte volaille et chorizo
Coppa en brochette



6,45 € HT par personne
7,10 € TTC par personne

PLATEAU REGIONAL

4 pièces par convive

Toast truite fumée des Dombes
Cannelé de grenouilles désossée
Navette rilette de volaille
Blini petit pois et éclats de noisette

7,36 € HT par personne
8,10 € TTC par personne

PLATEAU GOURMAND

6 pièces par convive

Toast foie gras de canard, compotée d'oignons
Toast crevette et œufs de lumps
Navette truite fumée, citron
Savarin de canard au poivre vert
Œuf de caille au sel épicé
Blini mousse de chèvre et chorizo



10,27 € HT par personne
11,30 € TTC par personne



PLATEAU VEGETARIEN

4 pièces par convive

Œuf de caille au sel épicé
Brochette de légumes de saison
Blini petit pois et éclats de noisette
Navette mousse de chèvre et miel

5,95 € HT par personne
6,55 € TTC par personne

PLATEAU CHAUD

4 pièces par convive

Mini-quiche : lorraine, duo de saumon
Caquelon : grenouille à la Bressanne, façon bouchée à la reine

5,00 € HT par personne
5,50 € TTC par personne

Cocktail à partir de 10 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrées

- COCKTAIL CAMPAGNARD -
(Formule à 15 pièces)

Plateau charcutier : 3 pièces par convive

Mini pâté croute volaille et chorizo
Chiffonnade de jambon cru
Rosace de saucisson

Plateau poissonnier : 3 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Navette truite fumée, citron
Poisson cuit aux herbes

Plateau végétarien : 3 pièces par convive

Blini petit pois et éclats de noisette
Brochette de légumes de saison
Œuf de caille au sel épicé

Plateau fromager : 3 pièces par convive

Comté affiné 12 mois
Morbier jeune
Bleu de Bresse

Plateau sucré : 3 pièces par convive

Royal chocolat
Passionnata
Cheese cake ananas et spéculos

Baguette tranchée

Petite fourniture :

Serviette cocktail



21,18 € HT par personne
23,30 € TTC par personne

Cocktail à partir de 10 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrées

- COCKTAIL PLAISIR -
(Formule à 17 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Truite fumée des Dombes
Jambon cru pétale de Parmesan

Navette : 2 pièces par convive

Rillettes de volaille
Saumon fumé et citron

Blini : 2 pièces par convive

Petit pois et éclats de noisette
Mousse de chèvre et chorizo

Originaux : 2 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Savarin de canard au poivre vert

Mini-quiche : 4 pièces par convive

Lorraine (jambon, gruyère râpé)
Saumon (saumon frais, aneth)
Volaille et champignon de Paris
Légumes de saison

Plateau fromager : 2 pièces par convive

Comté affiné 12 mois
Bleu de Bresse

Le sucré : 3 pièces par convive

Tartelette fruits de saison
Chou chantilly en craquelin
Royal chocolat

Baguette tranchée

Petite fourniture :

Serviette cocktail



25,00 € HT par personne
27,50 € TTC par personne

Cocktail à partir de 10 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrées

- COCKTAIL GOURMET -

(Formule à 18 pièces)

Toast froid : 3 pièces par convive

Jambon cru, pétale de parmesan
Crevette et œuf de lumps
Foie gras de canard, compotée d'oignons

Navette : 3 pièces par convive

Chèvre et miel
Saumon fumé et citron
Rillette de volaille

Blini : 3 pièces par convive

Mousse de chèvre et chorizo
Rillette de truite fumé des Dombes
Petits pois et éclats de noisette

Originaux : 3 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Savarin de canard au poivre vert
Œuf de caille au sel épicé

Caquelon chaud : 3 pièces par convive

Façon bouchée à la reine
Effiloché de cabillaud et risotto
Grenouilles désossées, persillées et crémees

Le sucré : 3 pièces par convive

Tartelette chocolat et noisette
Chou chantilly en craquelin
Passionnatta

Petites fournitures :

Serviette cocktail
Mini fourchette/cuillère



29,00 € HT par personne
31,90 € TTC par personne

Cocktail à partir de 10 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrées

Boisson sans alcool

Eau minérale 150cl.	4,55 € HT
Eau pétillante 100cl.	4,55 € HT
Nectar de fraise	5,27 € HT
Multi fruits	5,27 € HT
Jus d'Orange	5,09 € HT

Boisson avec alcool

Vin rouge <i>Domaine des Abounieres</i>	13,20 € HT
Vin rouge <i>Gamay du Bugey</i>	11,00 € HT
Vin blanc <i>St Véran</i>	13,20 € HT
Vin blanc <i>Chardonnay du Bugey</i>	13,50 € HT
Vin rosé <i>Elle et lui</i>	20,83 € HT
Bugey Brut <i>Montagnieu</i>	24,00 € HT
Champagne <i>Dégustation</i>	52,00 € HT

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

Livraison :

Bourg-en-Bresse

22,00 € HT A/R

Petite couronne jusqu'à 30 km

38,00 € HT A/R

Grande couronne jusqu'à 60 Km

70,00 € HT A/R

Livraison et mise en place du cocktail à Bourg-en-Bresse

110,00 € HT

Divers :

Verre à pied

0,80 € HT pièce

Mange debout avec housse

24,00 € HT pièce

Nappage intissé blanc

14,00 € HT les 3m

Service

Sur demande

Pour vos commandes :

Magasin : 10 rue Paul Pioda, 01000 Bourg-en-Bresse

Du lundi au vendredi, de 9h00 à 16h00

Téléphone : 04 74 22 17 57

Mail : contact@maison-mouret.fr

**Uniquement sur commande, délai de 5 jours ouvrées
Toute réservation se fera avec le versement d'un acompte**