

## APERITIF

Toast variés 4 pièces/pers Crevette décortiquée, œufs de lumps Foie gras, compotée d'oignon Mousse de chèvre, baie rose Truite fumée des Dombes, cerfeuil	7,20 € / pers
Plateau régional 4 pièces/pers Toast crevette et œufs de lumps Cannelé de grenouilles désossées en persillade Ruban de carotte et ricotta Blini à la rilette de truite	6,60 € / pers
Plateau prestige 6 pièces/pers Toast foie gras de canard compotée d'oignon Toast à la truite fumée des Dombes, aneth Cannelé de grenouilles désossées en persillade Macaron chèvre thym Ruban de carotte et ricotta Savarin de canard au poivre vert	10,50 € / pers
Mini-quiche : 4 pièces/pers Escargot et tomate Courgettes tomate confite Volaille et cèpes Jambon et gruyère	6,00 € / pers

## PLATS A LA CARTE

### ENTREES FROIDES

Tiramisu foie-gras et pain d'épice	8,50 € pièce
Truite fumée des Dombes	92,00 € le Kg
Saumon fumé	129,60 € le Kg
Opéra foie gras, compotée pomme et poire	9,60 € pièce
Salade écrevisses et st jacques	72,00 € le kg
Pâté en croute 3 volailles, morilles	70,70 € le kg
Pâté en croute 3 poissons (lotte, saumon, merlan)	97,80 € le kg
Foie-gras de canard aux coteaux du Layon	180,00 € le kg

### ENTREES CHAUDES

Cassolette de grenouilles à la crème	6,90 € pièce
Bouchée à la reine (Veau, quenelle, olive verte, sauce crème)	5,60 € pièce
6 Escargots en Coquille	8,50 € les 6

## VIANDES CHAUDES

Filet de canard aux figues sauce vinaigre balsamique	14,40 € la part
Jambon confit, réduction aux 4 épices	9,60 € la part
Médailon de chevreuil confit à l'échalote	16,20 € la part
Poulet de Bresse à la crème et vin jaune	20,10 € la part
Veau à la crème de cèpes	12,70 € la part
Cassolette ris de veau, morilles	12,80 € la pièce
Supplément morille	8,00 € les 50 Gr

## POISSONS CHAUDS

Soufflé de brochet sauce crustacée	7,10 € la part
Papillote de cabillaud au lait de coco et citron vert Légumes d'hiver (carotte, navet et poireau)	15,20 € la part
Lotte à l'armoricaine	13,50 € la part
Filet de bar, sauce champagne	14,90 € la part
Cassolette fruits de mer (St Jacques, crevette, moules, champignons, quenelle)	6,90 € pièce

## ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe Vonnassienne	0,85 € pièce
Risotto aux cèpes	5,90 € la part
Gratin de cardons	3,70 € la part
Courge rôtie aux thym	3,70 € la part
Marrons au jus	6,00 € la part
Gratin dauphinois	3,70 € la part
Poêlée de légume d'hiver (carotte, navet et poireau)	3,50 € la part

## DESSERTS

Buche Pralinée Biscuit amande, mousse vanille et croustillant praliné	5,80 € pièce
Tiramisu crème de marron Mascarpone, crème de marrons, poire	5,80 € pièce
Mignardises Tarte aux fruits, Paris Brest, Cheesecake clémentine basilic	5,40 € les 3



## MENUS

### Pôle Nord

#### Entrée

Opéra de foie gras compoté de pomme poire

Où

Cassolette de grenouille Bressanne

#### Plat principal

Jambon confit, réduction aux 4 épices

Marrons au jus

Où

Soufflé de brochet sauce crustacé

Risotto aux cèpes

#### Dessert

Tiramisu poire et crème de marron

Où

Mignardises

24,90 € / le menu



### Festif

#### Entrée

Tiramisu foie-gras et pain d'épices

Où

Pâté en croute 3 poissons

(Lotte, saumon, merlan)

#### Plat principal

Filet de canard aux figues sauce vinaigre balsamique et miel

Courge rôtie au thym

Où

Papillote de cabillaud au lait de coco et citron vert

Légumes d'hiver (carotte, navet et poireau)

#### Dessert

Mignardises

Où

Buche pralinée

28,80 € / le menu

## Cocktail Etoilé

### Verrine

Tiramisu foie gras et pain d'épice

### Cassolette

Filet de canard aux figues sauce vinaigre balsamique et miel

Courge rôtie au thym

Et

Lotte à l'armoricaine

Risotto aux cèpes

### Dessert

Mignardises

Tartelette aux fruits

Paris Brest

Cheesecake clémentine basilic

**31,00 € / le cocktail**

## Cocktail féérique

### Toast froid

Truite fumée et aneth

Foie gras, compotée d'oignons

Jambon cru, parmesan

### Blini

Rillettes de truite

Mousse de chèvre, chorizo doux et pavot

### Originaux

Cannelé de grenouille persillé

Savarin de canard au poivre vert

Ruban de carotte, ricotta

### Bouchée croustillante

Escargot persillé

Jambon

### Caquelon chaud

Façon bouchée à la reine, gressin

Effiloché de cabillaud, risotto

Soufflé de brochet aux écrevisses

### Le sucré

Paris-Brest

Tartelette aux fruits

Cheese cake clémentine basilic

**34,90 € / le cocktail**

Uniquement sur commande, pas de vente directe en boutique.

### Pour vos commandes

Boutique : 10 rue Paul Pioda

Téléphone : 04-74-22-17-57

Mail : Contact@maison-mouret.fr

Pour le **24** décembre commande jusqu'au 19 décembre à 16h00

Pour le **31** décembre commande jusqu'au 26 décembre 16h00

Toute réservation se fera avec le versement d'un acompte.

Tous matériels prêter se fera avec le versement d'une caution en chèque

Ou espèce

### Jours et horaires d'ouverture :

**Du lundi au vendredi :**

09h00 – 16h00

**Le samedi :**

11h00 – 16h00

**Dimanche:**

**24 décembre**

**et 31 décembre:**

9h00 – 16h00

**Thierry ROUX**

Et toute son équipe



## CARTE BOUTIQUE FIN D'ANNEE



L'artisan des saveurs !

**MOURET TRAITEUR**  
Centre-ville  
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