

APERITIFS

Assortiment de 4 toasts Écrevisses maltaises, foie gras, jambon cru parmesan, saumon fumé	4,80 € la part
Assortiment de 16 toasts Écrevisses maltaises, foie gras, jambon cru parmesan, saumon fumé	19,20 € la part
Assortiment de 2 cuillères Crevettes marinées crème fouettée, caviar d'aubergine jambon cru	3,80 € la part
Assortiment de 2 mini dômes Carotte au curcuma, courgettes au fromage de chèvre frais	4,40 € la part
Assortiment de 2 blinis Marlin fumé baie rose et piment d'Espelette, saumon fumé sauvage guacamole	3,60 € la part
Assortiment de 2 croustillants Guacamole truite fumée, béarnaise petits légumes saisonniers	3,80 € la part
Assortiment de 2 fingers Carotte roulée aux fines herbes, saumon mi-cuit pavot et citron vert	3,60 € la part
Assortiment de 2 navettes Tomate mozzarella basilic, Rillettes d'oie moutarde	2,20 € la part
Assortiment de 4 amuses-bouches chauds Mini boudin blanc, foie gras pain d'épice, soufflé de brochet, moules aux petits légumes	7,20 € la part



Assortiment de 2 mini-tarteries Quiche lorraine, provençale, oignons, fromage...	4,40 € la part
Feuilletés apéritif Jambon, tomate origan, saucisse, fromage	42,00 € / kg
Planche de charcuterie 500 grs Jambon cru, blanc, saucisse, coppa, mini pâté en croûte	22,00 € la part
Planche de poisson 500 grs Saumon, truite ou marlin fumé, médaillon, poisson froid et crevette marinée	28,00 € la part
Planche de viande froide 500 grs Bœuf, veau, poulet, porc en brochette	26,00 € la part
Assortiment de 4 légumes croquants Carotte, chou-fleurs, concombre, tomate, avocats etc...	2,20 € la part



ENTREES FROIDES

Médaille de queues d'écrevisses	3,40 € pièce
Médaille de Saint-Jacques et crevettes	3,40 € pièce
Médaille d'asperges au jambon cru	3,40 € pièce
Dôme de grenouilles désossées et persillées	5,30 € pièce
Dôme de légumes et son cœur de tomate	4,50 € pièce
Saumon façon Bellevue	5,30 € pièce
Millefeuilles d'asperges, saumon fumé et ricotta	5,30 € pièce
Pressée de queue de bœuf à la moutarde	4,50 € pièce
Foie gras de canard fermier d'Alsace	141,00 € / kg
½ queue de langouste de Cuba / mayonnaise 250 grs	24,00 € la part
Saumon sauvage fumé	89,00 € / kg
Truite fumée	74,00 € / kg
Marlin fumé	65,00 € / kg
Gambas marinées à l'ail	45,00 € / kg
Carpaccio de St-Jacques marinée au citron et à l'aneth	55,00 € / kg

SALADES COMPOSEES

Salade indienne : Penne, curry, poulet, légumes...	15,00 € / kg
Salade de Saint-Jacques : St-Jacques, écrevisses aux agrumes	15,00 € / kg
Salade d'avocat : Avocat, artichaut, petits légumes...	15,00 € / kg
Salade orientale : Blé, chorizo, haricots rouges, maïs...	15,00 € / kg
Salade méridionale : Courgettes, tomates, poivrons...	15,00 € / kg

Salade de tomate, céleri rémoulade, betterave, etc...

PLATS UNIQUES

Paëlla royale : poulet fermier, poisson, gambas...	11,60 € la part
Couscous : Agneau, merguez, poulet fermier...	11,60 € la part
Tajine : Agneau ou poisson légumes et fruits secs...	11,60 € la part
Bréchets de poulet accompagnés d'un gratin dauphinois	11,60 € la part

POISSONS

Gratinée de moules aux petits légumes sauce safranée	7,20 € la part
Trio de sole, loup et rouget sauce crustacés	8,40 € la part
Brochette de St-Jacques pipérade de légumes	11,80 € la part
Duo de saumon carrelet sauce blanche	6,80 € la part
Soufflé de lotte aux trompettes sauce Noilly	6,50 € la part
Nage de gambas à la crème risotto	12,60 € la part

VIANDES

Poulet de Bresse à la crème	14,40 € la part
Grenadin de veau forestier *	8,50 € la part
Filet de veau sauce vinaigre de Champagne*	14,20 € la part
Carré de porcelet et champignons roulé *	12,60 € la part
Filet et cuisse de canette au jus *	13,10 € la part
Pintade fermière rôtie	15,80 € la part

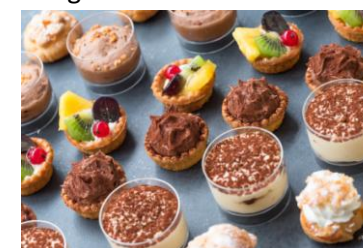
* Origine U.E.

ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe Parmentier	0,85 € pièce
Riz basmati aux petits légumes	2,10 € la part
Gratin dauphinois	3,50 € la part
Ratatouille	2,10 € la part
Légumes printaniers juste croquants	3,50 € la part
Poêlée de légumes	3,70 € la part
Polenta crémeuse	3,70 € la part

DESSERTS

Passionnata	3,20 € la part
Royal chocolat	3,20 € la part
Framboisier	3,20 € la part
Salade de fruits frais	2,80 € la part
Ile flottante	2,80 € la part
Tiramisu	2,80 € la part
Mignardises x 4	4,40 € la part



Menu à 17,80 €

Assiette du printemps

Dôme de légumes coulis de tomate



Duo de saumon carrelet

Riz basmati aux petits légumes



Mignardises x 4

Menu à 27,00 €

Gratinée de moules aux petits légumes



Poulet de Bresse à la crème

Crêpes Parmentier x 3



Salade de fruits frais

Menu à 30,00 €

Assiette gourmande

Foie gras de canard fermier d'Alsace, marlin fumé, finger de saumon



Carré de porcelet et champignons roulé

Gratin dauphinois



Ile flottante

Menu à 31,00 €

4 toasts

Écrevisses maltaises, foie gras, jambon cru parmesan, saumon fumé



2 cuillères

Crevettes marinées crème fouettée, caviar d'aubergine jambon cru



Assortiment de 2 mini-dômes

Carotte au curcuma, courgettes au fromage de chèvre frais



2 blinis

Guacamole marlin fumé, saumon fumé aneth



2 fingers

Carotte roulée aux fines herbes, saumon mi-cuit pavot et citron vert



4 amuses-bouches chauds

Boudin blanc, foie gras pain d'épice, soufflé de brochet, moules aux petits légumes



4 mignardises

Tartelette aux fruits, succès au chocolat, verrine tiramisu, chou chantilly

Commande vivement
souhaitée !

Commande à réaliser
en boutique ou par
téléphone !

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

Jours et horaires d'ouverture :

Le lundi :
09h00 – 14h00

Du mardi au vendredi :
09h00 – 14h00
15h30 – 19h00

Le samedi :
09h00 – 12h00
15h30 – 19h00

Thierry ROUX
Et son équipe

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



CARTE DE LA BOUTIQUE PRINTEMPS ETE 2018

Mariage

Baptême

Repas de famille

Cocktail

Apéritif

Plateau repas entreprise

Livraison à domicile

Plat à emporter

Boutique



L'artisan des saveurs !

