



**PLAQUETTE MARIAGE 2019**



**A votre service depuis 45 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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://www.maison-mouret.fr)**

**- VIN D'HONNEUR -**  
(Formule à 10 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Brioché de foie gras à la figue  
Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan  
Saumon fumé artisanalement à l'aneth



**Cuillère : 2 pièces par convive**

Saumon d'Ecosse fumé sur son Caviar végétal  
Caviar d'aubergines poudré de parmesan

**Pain surprise : 2 pièces par convive**

Foie gras, saumon, fromage frais, guacamole



**Feuilleté : 2 pièces par convive**

Escargot en persillade, grenouille à la crème  
Gougère nature et fromage jambon blanc

**Atelier de découpe : 2 pièces par convive**

Saucisson à la perche, rilette en pot, pain tranché, beurre, cornichons

**- MENU -**

**Gambas grillées, mirepoix de petits légumes**  
Emulsion de Basilic

**Noix de jambon caramélisée au jus forestier**  
Gratin dauphinois  
Tomate cocktail

**Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg**  
Crème fraîche d'Étrez (AOP)

**Gâteau des mariés**  
Duo framboisier et croquant au chocolat

**Pain au levain et Café**



Vin d'honneur et repas de mariage **51,40 € TTC** par convive  
Invité supplémentaire au vin d'honneur **12,40 € TTC** par personne

**- VIN D'HONNEUR -**  
(Formule à 8 pièces)

**Feuilleté apéritif : 2 pièces par convive**

Jambon, olive, saucisse, fromage

**Légume croquant : 2 pièces par convive**

Légumes de saison croquants,  
Sauce mayonnaise, béarnaise et cocktail

**Pain surprise : 2 pièces par convive**

Foie gras, saumon, fromage frais, guacamole

**Tarterie : 2 pièces par convive**

Quiche saumon aneth, tarte aux oignons  
Quiche lorraine et tarte provençale



**- MENU -**

**Dôme de grenouilles désossées et persillées**

Coulis de tomate

**Grenadin de veau forestier**

Crêpes Vonnassiennes

Tomate cocktail



**Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg**

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

**Gâteau des mariés**

Duo framboisier et croquant au chocolat



**Pain au levain / Café**

**Vin d'honneur et repas de mariage 53,00 € TTC par personne**  
**Invité supplémentaire au vin d'honneur 7,80 € TTC par personne**

**- VIN D'HONNEUR -**

(Formule à 6 pièces)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Brioché de foie gras à la figue  
Saumon fumé artisanalement à l'aneth  
Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan



**Sucette et cuillère : 2 pièces par convive**

Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi  
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes  
Cuillère de St-Jacques marinée et son riz façon sushi  
Cuillère caviar d'aubergine tomate séchée parmesan



**Plancha en animation : 2 pièces par convive**

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey  
Gambas décortiquée flambée au pastis  
Escargot extra persillé  
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney de pommes poires

**- MENU -**

**Assiette des 3 sens**

Millefeuilles asperges vertes et ricotta,  
Dôme de grenouille coulis de tomate  
Verrine d'écrevisses et St-Jacques aux agrumes



**Filet de veau rôti jus corsé**

Crêpes Vonnassiennes  
Champignons à la crème



**Fromages affinés de Simandre-sur-Suran ou**

**Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg**

Crème fraîche d'Etrez (AOP)

**Buffet de mignardises & son gâteau des mariés**

Tartelette : fruits, citron, crème de marron

Parfait : chocolat, café, orange

Choux en craquelin : chantilly ou à la crème

Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits

Gâteau : framboisier, succès, royal chocolat, passionnatta

Macaron : Fraise, caramel beurre salé, nutella, menthe glaciale



**Pain au levain / Café**

**Vin d'honneur et repas de mariage 58,00 € TTC par personne**  
**Invité supplémentaire au vin d'honneur 9,60 € TTC par personne**

**- FORMULE COMPLETE -**

(Vin d'honneur 8 pièces suivi d'un repas à l'assiette)

**Toast froid : 2 pièces par convive**

Brioché de foie gras à la figue  
Saumon fumé artisanalement à l'aneth  
Ecrevisses sauce Maltaise  
Jambon cru pétales de parmesan



**Sucette : 2 pièces par convive**

Finger de thon en croustade de sésame crème fouettée au wasabi  
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

**Plancha en animation : 2 pièces par convive**

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey  
Gambas décortiquée flambée au pastis  
Escargot extra persillé  
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney pommes poires



**Cassolette chaude : 2 pièces par convive**

Mini boudin à la créole  
Grenouilles persillées et crémées

**- REPAS A L'ASSIETTE -**

**Poulet à la crème d'Étrez**

Crêpes Vonnassiennes



**Fromages affinés de Simandre-sur-Suran ou  
Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg**

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

**Buffet de 3 mignardises & son gâteau des mariés**

Tartelette : fruits, citron, crème de marron

Parfait : chocolat, café, orange

Choux en craquelin : chantilly ou à la crème

Verrine : tiramisu, mousse au chocolat, salade de fruits

Gâteau : framboisier, succès, royal chocolat, passionnata

Macaron : fraise, caramel beurre salé, nutella, menthe glaciale



**Pain au levain / Café**

Vin d'honneur et repas de mariage **56,21 € TTC** par personne  
Invité supplémentaire au vin d'honneur **12,00 € TTC** par personne

**- MENU ENFANT -**

**Pâtes au fromage**



**Dessert**

Le même que celui choisi pour les adultes

**6,60 € TTC** par convive

**- MENU ENFANT -**

**Melon nature**



**Filet de volaille au jus**

Crêpes Vonnassiennes



**Dessert**

Le même que celui choisi pour les adultes

**13,20 € TTC** par convive

**- PRESTATIONS COMPRISES DANS LES TARIFS INDIQUES -**

Livraison

Mise à disposition d'un cuisinier pour une durée de 10 heures (déplacement compris).

**Tarifs valables à partir de 70 personnes**

**- PRESTATIONS ANNEXES POSSIBLES SUR DEMANDE -**

Service, mise en place, nappage, serviette, vaisselle, boissons,... un devis sur mesure vous sera établi sur demande.

