



## APERITIF & COCKTAIL

Du 1<sup>er</sup> octobre 2024 au 31 mars 2025



**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 rosette Lyonnaise  
Brochette de jambon cru  
Mini Pâté croûte volaille et chorizo  
Coppa en chiffonnade



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  
Muffin potiron et noisettes

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

**PLATEAU GOURMAND**

6 pièces par convive

Toast foie gras de canard, compotée d'oignons  
Mini sandwich au saumon  
Navette rillettes de volaille  
Savarin de canard au poivre vert  
Muffin potiron et noisettes  
Blini mousse de chèvre et chorizo



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



**PLATEAU VEGETARIEN**

4 pièces par convive

Muffin potiron et noisettes  
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 : soufflé de brochet sauce crustacé, mini boudin blanc de veau au curry

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  
Brochette de jambon cru  
Rosace de rosette Lyonnaise



**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 chèvre et miel  
Brochette de légumes de saison  
Muffin potiron et noisette



**Plateau fromager : 3 pièces par convive**

Comté affiné 12 mois  
Morbier jeune  
Chèvre mi-sec



**Plateau sucré : 3 pièces par convive**

Royal chocolat  
Passionnatta  
Mini moelleux au chocolat

**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**

Rillette de volaille  
Chèvre et miel

**Blini : 2 pièces par convive**

Petit pois et éclats de noisette  
Poivron rouge et magret fumé



**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  
Morbier

**Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette fruits de saison  
Mini Paris-Brest  
Moelleux au 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  
Oignons caramélisés, magret fumé  
Rillette de volaille

**Blini : 3 pièces par convive**

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  
Muffin au potiron et noisettes

**Caquelon chaud : 3 pièces par convive**

Soufflé de brochet sauce crustacé  
Mini boudin blanc de veau au curry  
Grenouilles à la Bressanne

**Le sucré : 3 pièces par convive**

Tartelette chocolat et noisette  
Mini tropézienne  
Moelleux au chocolat

**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.	<b>4,55 € HT</b>
Eau pétillante 100cl.	<b>4,55 € HT</b>
Nectar de fraise	<b>5,27 € HT</b>
Multi fruits	<b>5,27 € HT</b>
Jus d'Orange	<b>5,09 € HT</b>

### Boisson avec alcool

<b>Bugey Pinot</b> <i>Domaine du Plantaz</i>	<b>10,50 € HT</b>
<b>Chardonnay du Bugey</b> <i>Domaine du Plantaz</i>	<b>10,50 € HT</b>
<b>Rosé IGP Pays d'Oc</b> <i>Greg et Juju</i>	<b>10,50 € HT</b>
<b>Bugey traditionnel pétillant</b> <i>Domaine du Plantaz</i>	<b>12,30 € HT</b>

### 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

Petite couronne jusqu'à 30 km

Grande couronne jusqu'à 60 Km

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

**22,00 € HT A/R**

**38,00 € HT A/R**

**70,00 € HT A/R**

**110,00 € HT**

### Divers :

Verre à pied

Mange debout avec housse

Nappage intissé blanc

Service

**0,80 € HT pièce**

**24,00 € HT pièce**

**14,00 € HT les 3m**

**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](mailto:contact@maison-mouret.fr)

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