



APERITIF & COCKTAIL
Du 1^{er} 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

Rillettes 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.	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

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

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

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