

Carte Buffet

Du 1^{er} octobre 2024 au 31 mars 2025



MOURET Traiteur- 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





Saladerie en buffet

220 gr par convive

Le Traditionnel :

Salade de betterave :

Betterave, noix, oignon jaune, huile d'olive, vinaigre balsamique

Salade paysanne :

Pomme de terre, cervelas, oignon rouge, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, moutarde

Salade Bressanne :

Maïs, filet de poulet, œuf de caille, mayonnaise

Salade de pâtes au surimi :

Penne, miette de surimi, mirepoix de légumes, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive

4,90 € TTC Par personne

L'incontournable :

Taboulé au poulet :

Semoule de blé, tomate, concombre, jus de citron, huile d'olive, filet de poulet, menthe

Salade Jurassienne :

Chou blanc, lardons, noix, comté, mayonnaise

Salade de lentilles :

Lentilles vertes du Puy, oignon, carotte, vinaigrette

Salade d'avocat et thon :

Avocat, citron vert, oignon rouge, thon émietté, huile d'olive

6,10 € TTC Par personne

L'estival :

Salade orientale :

Blé, chorizo, maïs, haricot rouge, abricot sec, citron confit, avocat, tomate, ciboulette, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive

Quinoa aux légumes :

Quinoa, carotte, navet, fève, oignon jaune, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive

Salade au potiron et feta :

Dès de potiron, carotte, blé, oignon rouge, feta, persil, vinaigrette

Salade marine :

Riz, maquereau, maïs, poivron rouge, échalotte, persil, vinaigrette

7,20 € TTC Par personne

Commande à partir de 20 personnes / Délai de commande : 8 jours ouvrés

MOURET Traiteur- 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



Charcuterie et viande en buffet

120 gr par convive

Cornichons, moutarde et mayonnaise inclus

Buffet C1 :

Jambon blanc aux herbes

Jambon cru

Terrine de campagne

Filet de poulet grillé à la moutarde

Rôti de veau aux herbes

5,20 € TTC Par personne



Buffet C2 :

Jambon blanc aux herbes

Pâté en croute volaille et chorizo

Rosette Lyonnaise

Rosbif rosé

Filet de poulet grillé à la moutarde

6,10 € TTC Par personne



Commande à partir de 20 personnes / Délai de commande : 8 jours ouvrés

MOURET Traiteur- 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



Poisson en buffet

120 gr par convive

Mayonnaise inclus

Buffet P1 :

Terrine de poisson
Saumon bellevue
Crevettes à l'ail



7,50 € TTC Par personne

Buffet P2 :

Filet de bar aux herbes
Truite fumée des Dombes
Terrine de poisson

9,90 € TTC Par personne

Buffet de fromage

80 gr par convive

Buffet F1 :

Comté 18 mois
Brie au lait cru

Chèvre frais

4,50 € TTC par personne



Buffet F2 :

Comté 18 mois
Morbier
Chèvre frais ou mi-sec

Fromage blanc de Saint Denis les Bourg
(sucre et crème fraîche)

5,90 € TTC par personne

Commande à partir de 20 personnes / Délai de commande : 8 jours ouvrés

MOURET Traiteur- 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



Buffet de dessert

Buffet D1 :

Salade de fruits frais
Ile flottante

Tarte aux fruits



4,10 € TTC par personne

Buffet D2 :

Salade de fruits frais
2 gâteaux à définir

6.30 € TTC par personne

Buffet D3 :

3 mignardises par convives
Chou chantilly
Tarte aux fruits de saison
Moelleux au chocolat



5,25 € TTC par personne

Divers



Baguette tranchée

0,52 € TTC par personne

Location vaisselle (verres, assiettes, couverts)

Sur demande

Location nappage et serviette

Sur demande

Commande à partir de 20 personnes / Délai de commande : 8 jours ouvrés

MOURET Traiteur- 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

Options

Forfait pour le service du repas

Livraison jusqu'à 40 km de la boutique
Début de la réception 18h00
Nappage et serviette en tissu champagne
Vaisselle et verrerie
Matériel d'office
TVA 10% (hors boissons alcoolisées)
Service compris jusqu'à 1h30 du matin (rangement et trajet inclus)
Au -delà de cet horaire il sera facturé 55,00 € TTC de l'heure par employé restant

Nombre de convive	Prix par convive
0 à 24 Personnes	Sur devis
25 à 49 personnes	33,50 €
50 à 74 personnes	31,50 €
75 à 99 personnes	30,20 €
100 à 124 personnes	33,50 €
125 à 149 personnes	32,50 €
150 à 174 personnes	32,00 €
175 à 200 personnes	33,30 €

Nos prix s'entendent hors :

Mise en place des tables et des chaises
Décoration florale
Repérage des lieux si nécessaire
Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception
Hors boissons alcoolisées et non alcoolisées

Le service de vos boissons seront faites gracieusement sans droit de bouchon
mais le débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client.

Confirmation de commande

Afin de confirmer votre choix de prestation traiteur à la date souhaitée, nous vous demandons de nous transmettre :

- Le devis signé avec la date et la mentions « bon pour accord »
- Un acompte de 30% du montant total

A réception de ces deux documents, votre date est réservée.

Le nombre de convives est à confirmer 2 semaines avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

En cas d'annulation, l'acompte est définitivement perdu.

Le solde est à régler au plus tard 1 semaine après la réception.