



Carte Apéritif et cocktail

Du 1^{er} mars au 31 août 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



Plateau apéritif

Charcutier

4 pièces par convive

Rosace de rosette Lyonnaise
Brochette de jambon cru
Mini pâté en croute volaille et chorizo
Civier Bressan

Régional

4 pièces par convive

Toast truite fumée des Dombes
Cannelé de grenouille persillé
Navette rilette de volaille
Savarin de canard au poivre vert

Gourmand

6 pièces par convive

Toast crevette et œuf de lumps
Mini wrap au thon
Navette rilette de volaille
Savarin de canard au poivre vert
Financier aux tomates séchées
Blini chèvre frais et baie rose

Végétarien

4 pièces par convive

Financier aux tomates séchées
Ruban de carotte et ricotta
Blini chèvre frais et baie rose
Navette tarama et concombre

Pièces chaudes

4 pièces par convive

Mini quiche :

Compotée de poivron et jambon
Thon au curry

Caquelon :

Grenouille à la Bressanne
Façon bouchée à la reine (veau, quenelle, champignons, crème)

Commande à partir de 10 personnes
Délai : 6 jours ouvrés

Devis et tarif sur demande par mail ou téléphone



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



Cocktail Campagnard

(Formule à 15 pièces)

Plateau Charcutier :

3 pièces par convive

Mini pâté en croute volaille et chorizo
Brochette de jambon cru
Rosace de rosette Lyonnaise



Plateau Poissonnier :

3 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Navette de rilette de thon citronné
Poisson cuit aux herbes



Plateau Végétarien :

3 pièces par convive

Blini chèvre frais et baie rose
Ruban de carotte et ricotta
Financier aux tomates séchées



Plateau fromager :

3 pièces par convive

Comté 12 mois d'affinage
Morbier au lait cru
Chèvre mi-sec



Plateau Sucré :

3 pièces par convive

Moelleux au chocolat
Boule coco
Tartelette aux fruits frais

Baguette tranchée
Serviette cocktail

Commande à partir de 10 personnes

Délai : 6 jours ouvrés

Devis et tarif sur demande par mail ou téléphone



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



Cocktail Plaisir

(Formule à 17 pièces)

Toast froid :

2 pièces par convive

Navette :

2 pièces par convive

Blini :

2 pièces par convive

Originaux :

2 pièces par convive

Mini quiche :

4 pièces par convive

Fromage :

2 pièces par convive

Le Sucré :

3 pièces par convive

Baguette tranchée

Serviette cocktail

**Truite fumée des Dombes, cerfeuil
Jambon cru, pétale de parmesan**

**Rillettes de volaille, cornichon
Tomate cerise, pesto et mozzarella**

**Chèvre frais et baie rose
Guacamole et crevette**

**Cannelé de grenouille persillé
Savarin de canard au poivre vert**

**Tomate et chorizo
Compotée de poivron et jambon
Courgette et feta
Thon au curry**

**Comté 12 mois d'affinage
Morbier au lait cru**

**Tartelette citron meringuée
Financier aux framboises
Moelleux chocolat**



Commande à partir de 10 personnes

Délai : 6 jours ouvrés

Devis et tarif sur demande par mail ou téléphone



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



Cocktail Gourmet

(Formule à 18 pièces)

Toast froid :

3 pièces par convive

Truite fumée des Dombes, cerfeuil
Crevette et œuf de lumps
Foie gras de canard, compotée d'oignon



Navette :

3 pièces par convive

Rillettes de thon citronné
Tomate cerise, pesto et mozzarella
Tarama et concombre



Blini :

3 pièces par convive

Chèvre frais et baie rose
Guacamole et crevette
Pesto rouge et mozzarella

Originaux :

3 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Savarin de canard au poivre vert
Financier aux tomates séchées



Caquelon chaud :

3 pièces par convive

Façon bouchée à la reine
Fricassée de champignons à la tomate
Grenouille à la Bressanne

Le Sucré :

3 pièces par convive

Chou chantilly
Mini pavlova aux fruits frais
Coque tout chocolat



Baguette tranchée

Serviette cocktail

Mini fourchette/cuillère

Commande à partir de 10 personnes

Délai : 6 jours ouvrés

Devis et tarif sur demande par mail ou téléphone



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



Nous proposons également

Boisson sans alcool

Eau minérale 150 Cl
Eau pétillante 100 Cl
Nectar de fraise 75 Cl
Multi fruits 75 Cl
Jus d'orange 75 Cl

Boisson alcoolisée

Bugey Pinot « Domaine du Plantaz »
Chardonnay du Bugey « Domaine du Plantaz »
Rosé IGP Pays d'Oc « Greg et Juju »
Bugey traditionnel pétillant « Domaine du Plantaz »

Livraison sur Bourg en Bresse et alentour jusqu'à 50 km

Divers

Verre à pied
Mange debout avec housse
Nappage et vaisselle
Service

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

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 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



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

