



**MOURET  
TRAITEUR**

# Carte Apéritif et cocktail

Du 1<sup>er</sup> 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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto: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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://www.maison-mouret.fr)

