

MOURET TRAITEUR



Carte Réception 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



Vin d'honneur

Mise en bouche froide

Toast : Foie gras et compotée d'oignon
Truite fumée des Dombes, cerfeuil
Crevette et œuf de lumps
Avocat et chorizo doux



Blini : Pesto vert, jambon cru
Chèvre frais et baie rose
Pesto rouge, mozzarella ✓
Guacamole et crevette



Navette : Rillettes de thon citronnée
Tarama et concombre
Tomate cerise, mozzarella, pesto ✓
Houmous, tomate cerise, parmesan ✓

Originaux : Savarin de canard au poivre vert
Cannelé de grenouille
Sablé au bleu et noix ✓
Ruban de carotte et ricotta ✓



Charcuterie : Brochette de jambon cru
Mini pâté en croute volaille moutarde
Rosette Lyonnaise

Pain surprise : Guacamole
50 pièces Mousse de foie
Fromage frais et saumon fumé

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



Mise en bouche chaude

Plancha :

Aiguillette de filet de bœuf aux piments doux
Filet de poulet aux épices douces
Magret de canard au poivre

Gambas flambées au whisky
St jacques flambée à l'anis
Escargot en persillade



Caquelon :



Façon bouchée à la reine
Foie gras de canard, compotée de pomme et poire
Boudin blanc de veau au curry
Fricassée de champignons forestier ✓

Gambas sauce crustacé
St Jacques sauce crustacé
Soufflé de brochet sauce safrané
Effiloché de cabillaud sur son risotto

Tarterie :

48 morceaux

Quiche lorraine
Quiche au fromage ✓
Quicha au saumon
Tarte provençale

Assortiment de mini quiche :

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



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



Repas

Entrée froide

Millefeuille d'asperges verte, truite des Dombes et ricotta

Velouté d'asperge

Gaspacho de courgette et pignon de pin

Crème fouettée au piment d'Espelette

Saumon Bellevue revisité

Mousseline au citron vert



Foie gras de canard aux coteaux du Layon

Macaron à la figue, compotée d'oignons, brioche

Verrine des mers

Ecrevisses et saint jacques aux agrumes et aux herbes aromatiques

Trilogie des saveurs

Foie gras de canard, truite fumée des Dombes, verrine d'écrevisses et saint jacques



Entrée chaude

Soufflé de brochet

Sauce crustacée

Bouchée à la reine

Quenelle, veau, olive, champignons, sauce crème

Gâteau de foie de volaille

Champignons, sauce tomate

Cassolette aux fruits de mer

Crevette, St Jacques, moules, quenelle, champignons, sauce crustacée



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



Plat chaud viande

Filets de caille au vinaigre balsamique

Pomme purée noisette

Roulé de volaille farci aux champignons sauce crème

Crêpes Vonnassienne

Pavé de veau jus réduit aux coteaux du Layon

Fondant de pomme de terre, chutney d'oignons

Poulet de Bresse à la crème et vin jaune

Gratin dauphinois



Plat chaud poisson

Dos de cabillaud en croustade de parmesan

Risotto au citron vert et émincé de poireaux

Filet de bar rôti sur peau au beurre d'agrumes

Risotto à l'asperge verte

Rougail de lotte

Riz basmati et julienne de légumes



Plat chaud végétarien

Quenelle nature sauce crème

Riz et champignons

Curry de pois chiche au lait de coco

Riz basmati

Lasagne de légumes

Aubergine, poivron, courgette sauce tomate



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



Fromages

Fromage blanc de Saint Denis-les-Bourg

Crème fraîche d'Étrez

½ Saint Marcellin AOP

Jeune pousse de salade, vinaigrette

Assiette de fromage sec accompagné de sa salade verte

Comté affiné 18 mois, Morbier au lait cru, chèvre mi-sec

Ardoise de fromage affiné AOP

Comté affiné 18 mois, Morbier au lait cru, chèvre mi-sec
Brie de Meaux, Roquefort, Tomme de brebis



Dessert

Gâteau des mariés

Succès chocolat au lait, Royal chocolat, 3 chocolats
Framboisier, Fraisier, Passionnatta,



Assortiment de mignardises

Chou chantilly, crème vanille, chocolat, framboise

Tartelette fruits frais, citron, citron meringué, chocolat

Classique : tarte tatin, Paris Brest, moelleux chocolat

Caquelon sucré : crème brûlée, moelleux sur sa crème anglaise, panacotta et son coulis

Assiette fraicheur

Gâteau aux choix, brochette de fruits frais



Assiette gourmande

Gâteau au choix, 2 mignardises au choix, brochette de fruits frais

Devis et tarif sur demande par mail ou téléphone

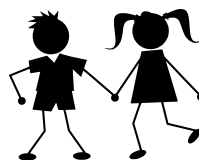


MOURET Traiteur- 10 rue Paul Pioda - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél : 04 74 22 17 57

E-mail : contact@maison-mouret.fr - Site internet : www.maison-mouret.fr



Menu enfant



Filet de volaille au jus

Crêpe vonnassienne

Dessert

Le même que celui choisi pour les adultes

Melon

Emincé de volaille à la crème

Gratin dauphinois

Dessert

Mousse au chocolat

Menu intervenant



Plat chaud et sa garniture

Viande, poisson ou végétarien

Dessert

Salade de fruits frais

Pain

Brunch du lendemain

Salé

Salade variée, charcuterie, viande froide, fromage

Sucré

Viennoiserie, brioche, pain, confiture, tarte, salade de fruits

Accompagnement

Confiture, beurre, pâte à tartiner

Boisson

Café, chocolat, thé, jus de fruits frais



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



Les services complémentaires



Cuisinier et personnel de service

Tarif sur demande

Frais de livraison et transport



Tarif sur demande

Gestion des déchets

Débarrassage des bouteilles vides, carton et plastique est à la charge du client

Location de matériel

Location de verre et vaisselle

Location de nappage et serviette

Location de mange debout avec housse

Location de table et chaise

Tarif sur demande

Equipement de cuisine

Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériel de cuisine professionnelle



Information complémentaires

La dégustation est offerte aux futurs mariés pour tout contrat signé.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, pour cela nous mettons à disposition un tableau récapitulatif en fonction de vos mets choisis.

Toute casse ou vol du matériel sera facturé.

Conditions de réservation



30% d'acompte pour bloquer votre date

30% d'acompte 2 mois avant le mariage

Solde la semaine suivant la réception

N'hésitez pas à consulter nos "conditions générales de vente" sur simple demande.

Contact privilégié



Une question, une crainte ou besoin d'un conseil, contactez-nous par email à contact@maison-mouret.fr ou par téléphone au 04 74 22 17 57.

Vous pourrez compter sur notre disponibilité.

Nous restons à votre disposition pour faire de cet événement un moment d'exception.



Nos tarifs sont établis en fonction du coût des matières premières sur le marché



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

