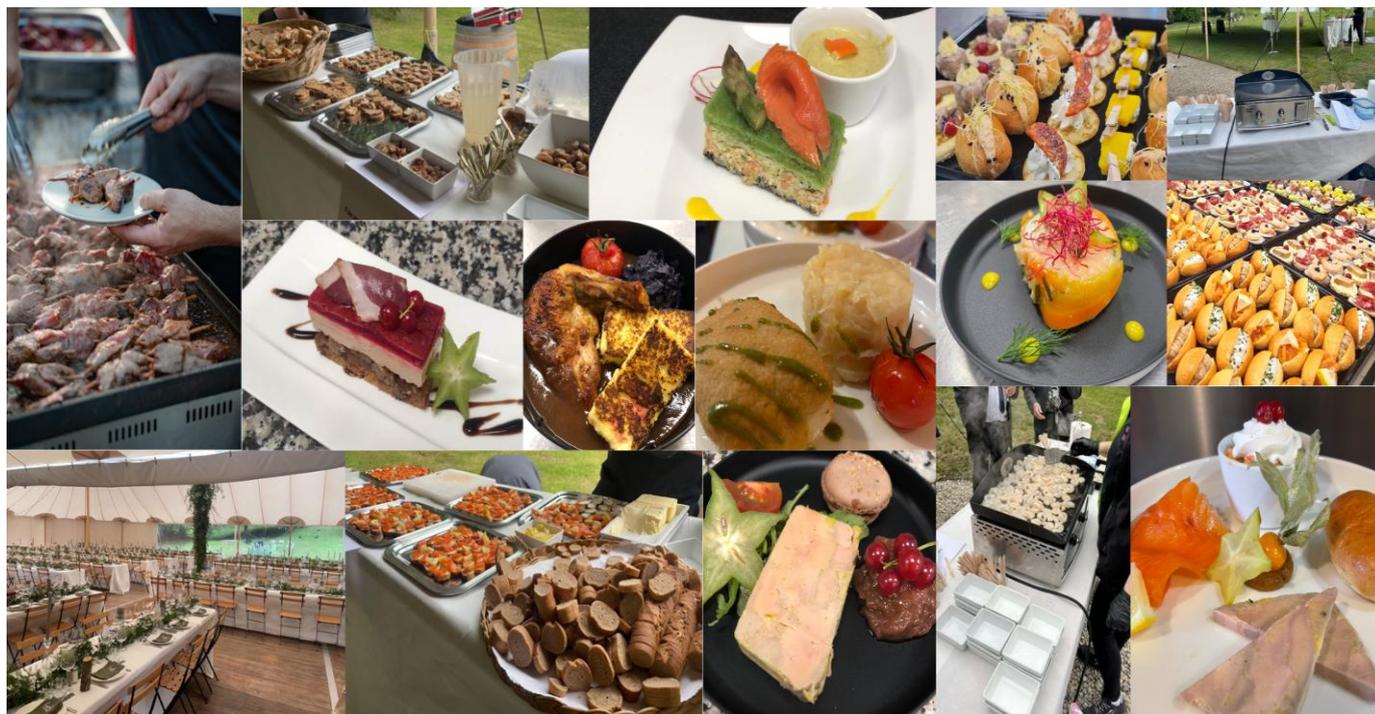


# MOURET TRAITEUR



## 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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://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 complémentaire*

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](mailto: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](mailto:contact@maison-mouret.fr) - Site internet : [www.maison-mouret.fr](http://www.maison-mouret.fr)

