



Carte Buffet froid

Du 1^{er} avril 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



Buffet « L'estival »

Salade :

Melon

Melon, menthe, pineau des Charentes

Coquillettes au saumon

Coquillettes, saumon fumé, concombre, fromage blanc, citron, aneth

Tomate

Tomate, feta, oignon blanc, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique

Mexicaine

Maïs, thon, tomate, poivron rouge et vert, haricot rouge, oignon jaune, persil

Charcuterie :

Jambon blanc

Rosette Lyonnaise

Mortadelle

Coppa

Viande :

Rôti de veau aux herbes de Provence

Rosbeef rosé

Poisson et :

Cabillaud citronné cuit vapeur

Crustacé

Noix de St jacques mariné au gingembre

Fricassée de calamars à l'ail et persil

Fromage sec :

Morbier au lait cru

Comté affiné

Brie au lait pasteurisé

Dessert :

Tarte aux fraises

Salade de fruits frais

Royal chocolat

Baguette tranchée

Inclus : cornichons, moutarde, mayonnaise

Commande à partir de 10 personnes, délai de 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



Buffet « Le Bressan »

Salade :

Bressanne

Maïs, filet de poulet, œuf de caille, mayonnaise

Pomme de terre au magret fumé

Pomme de terre, magret tranché fumé, moutarde, piment d'Espelette, vinaigre, huile d'olive, échalote, ciboulette

Salade de tomate

Tomate, oignon frais, huile d'olive, vinaigre balsamique

Charcuterie :

Jambon blanc

Jambon cru

Pâté en croute volaille à la moutarde à l'ancienne

Viande :

Filet de volaille mariné au paprika

Filet mignon de porc aux herbes fraîches

Poisson :

Terrine aux 2 poissons (saumon et poisson blanc)

Crevettes marinées au piment d'Espelette

Fromage sec :

Bresse bleu

Comté affiné

Dessert :

Tarte Bressanne à la crème

Salade de fruits frais

Ile flottante

Baguette tranchée

Inclus : cornichons, moutarde, mayonnaise

Commande à partir de 10 personnes, délai de 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



Salade

Salade de Tomate :

Tomate, oignon frais, huile d'olive, vinaigre balsamique rouge

Taboulé orientale :

Semoule de blé, tomate, concombre, oignon, citron, huile d'olive, persil, menthe, raisin sec

Salade Niçoise :

Pomme de terre, haricots verts, tomates, œuf dur, thon, olive noire, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Salade Indienne :

Penne, courgette, tomate confite, basilic, mozzarella, filet de poulet, huile d'olive, curry

Salade mexicaine :

Maïs, thon, tomate, poivron rouge, poivron vert, haricot rouge, oignon jaune, persil, citron, huile d'olive

Salade méridionale :

Courgette, aubergine, poivron, ail, huile d'olive

Salade courgette et chèvre :

Courgette verte, pois chiche, chèvre mi-sec, olive noire, pesto, thym, citron

Salade de riz océane :

Riz thaï, moule, calamars, crevette, haricot vert, safran, cumin, paprika

Salade grecque :

Concombre, oignon rouge, tomate, feta, olive noire, basilic, huile d'olive, jus de citron

Coquillettes au saumon :

Coquillettes, saumon fumé, concombre, fromage blanc, citron, aneth

Salade de lentilles :

Lentille verte, carotte, échalote, vinaigrette

Piémontaise :

Pomme de terre, tomate, œuf dur, cornichon, dés de jambon, mayonnaise

Commande à partir de 10 personnes, délai de 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



Charcuterie

Jambon blanc

Jambon cru

Pâté en croute volaille

Coppa

Rosette Lyonnaise

Mortadelle

Viande froide

Filet de poulet mariné au paprika

Rôti de veau aux herbes de Provence

Rosbeef rosé

Filet mignon de porc aux herbes fraîches

Poisson froid

Saumon Bellevue

Cabillaud citronné cuit vapeur

Terrine aux 2 poissons (saumon et poisson blanc)

Médailillon saumon et petits légumes

Crustacé

Crevette marinée au piment d'Espelette

Moules marinées au vin blanc

Fricassée de calamars à l'ail et persil

Noix de St Jacques marinée au gingembre et citron vert

Commande à partir de 10 personnes, délai de 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



Fromage

Comté 12 mois

Morbier au lait cru

Chèvre mi-sec

Brie au lait pasteurisé

Bresse bleu

Tomme de Savoie

Fromage blanc de St Denis les Bourg

Dessert

Mignardises X3

Salade de fruits frais de saison

Tarte aux fruits frais (fraise, abricot, fruits mélangés, ...)

Ile flottante

Gâteau au choix

Divers

Baguette traditionnelle

Petit pain individuel nature ou aux graines

Vaisselle

Location de matériel

Personnel de service

Commande à partir de 10 personnes, délai de 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

