



Carte

Apéritif et cocktail

Du 1^{er} octobre 2025

Au 31 mars 2026



Plateau apéritif

Régional

4 pièces par convive

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



7,90€ HT/Personne

Gourmand

6 pièces par convive

Toast crevette et œuf de lumps
Navette de rillette de thon citronné
Blini à la tartinade de courge
Savarin de canard au poivre vert
Muffin à la fondue de poireaux
Brochette de jambon cru

9,90€ HT/Personne

Planche apéro

7 pièces par convive

Pâté en croute forestier
Rosette Lyonnaise
Jambon cru en chiffonnade
Coppa affinée



Comté 12 mois d'affinage
Morbier au lait pasteurisé
Rosace de tête de moine

25,00€ HT/La planche

Pièces chaudes

4 pièces par convive

Mini quiche :

Volaille et champignons
Légumes au curry

Caquelon :

Boudin blanc sauce curry
Soufflé de brochet, sauce crustacée

6,90€ HT/Personne

Commande à partir de 10 personnes

Délai : 6 jours ouvrés

Cocktail campagnard

(Formule à 16 pièces)

Plateau Charcutier :

3 pièces par convive

Pâté en croute forestier
Brochette de jambon cru
Rosette Lyonnaise



Plateau Poissonnier :

3 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Navette rillettes de thon
Crevettes marinées à l'ail



Plateau Végétarien :

2 pièces par convive

Blini à la tartinade de courge
Muffin à la fondue de poireaux

Mini quiche :

3 pièces par convive

Lorraine
Légumes au curry
Volaille et champignons



Plateau fromager :

3 pièces par convive

Comté 12 mois d'affinage
Brie au lait pasteurisé



Plateau Sucré :

3 pièces par convive

Moelleux au chocolat
Tropézienne
Tartelette aux fruits frais

Baguette tranchée
Serviette cocktail

29,00€ HT/Personne

Commande à partir de 20 personnes

Délai : 6 jours ouvrés

Cocktail plaisir

(Formule à 20 pièces)

Toast froid :

3 pièces par convive

Crevette, œuf de lumps
Jambon cru, pétale de parmesan
Truite fumée, aneth



Petit pain :

3 pièces par convive

Rillettes de volaille, cornichon
Sandwich polaire au saumon
Magret de canard et figue

Blini :

3 pièces par convive

Tartinade de courge
Rillettes de saumon
Chèvre et chorizo



Originaux :

2 pièces par convive

Cannelé de grenouille persillé
Savarin de canard au poivre vert

Caquelon :

3 pièces par convive

Boudin blanc au curry
Soufflé de brochet sauce crustacé
Fricassée forestière

Fromage :

3 pièces par convive

Comté 12 mois d'affinage
Brie au lait pasteurisé
Rosace de tête de moine



Le Sucré :

3 pièces par convive

Coque tout chocolat
Paris Brest
Tatin aux pommes

Baguette tranchée
Serviette cocktail

38,00€ HT/Personne

Commande à partir de 20 personnes

Délai : 6 jours ouvrés

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 »

Contractuel

TVA applicable sur cocktail et la livraison : 10%

TVA applicable sur boisson alcoolisée : 20%

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

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



MOURET
TRAITEUR

Traiteur pour particuliers

Traiteur pour professionnels

Portage de repas

Plateau repas

Location de salle pour tout type d'événement



Vos
moments
gourmands,
notre
passion.

Thierry Roux
et son équipe
vous accueillent au

10, rue Paul Pioda
Bourg-en-Bresse

04 74 22 17 57

Suivez-nous sur :  

www.maison-mouret.fr

