

Apéritif

Toast variés 3 pièces/pers

Canard et figue
Chèvre et baie rose
Saumon fumé et aneth

Plateau régional 4 pièces/pers

Toast canard et figue
Cannelé de grenouille
Sablé au bleu de Bresse
Blini rillettes de saumon

Plateau Prestige 5 pièces/pers

Toast canard et figue
Toast saumon fumé et aneth
Cannelé de grenouille
Blini rillettes de saumon
Sablé au bleu de Bresse

Pièce chaude 3 pièces/pers :

Risotto à la truffe
Soufflé de brochet sauce crustacé
Mini burger foie gras et figue

Entrée

Froide :

Foie gras de canard aux coteaux du Layon 163,00 € / Le kg
Saumon fumé de Norvège, salage au sel sec 75,90 € / Le kg
Nougat d'écrevisses et citron vert 6,50 € / La part
Opéra de butternut et marrons 5,50 € / La part
Médailon de Saint Jacques et aneth 5,00 € / La pièce
Salade Saint Jacques et écrevisses aux agrumes 96,90 € / Le Kg
Macédoine de légumes 14,00 € / Le Kg
Compotée de figue 3,50 € / Le pot (20g)
Compotée d'oignons 3,50 € / Le pot (20g)
Mayonnaise 2,50 € / Le pot (20g)
Mousseline au citron vert 2,50 € / Le pot (20g)

4,50 € / pers

5,90 € / pers

7,50 € / pers

7,20 € / pers

Plat

Cassiolette :

Grenouilles façon Mouret
Fruits de mer
Ris de veau aux morilles
Ecrevisses sauce Nantua

9,90 € / La part
10,50 € / La part
14,50 € / La part
12,50 € / La part

Poisson :

Soufflé de brochet sauce crustacé
Joue de sandre au lait de coco et citron vert
Tataki de saumon
Roulé d'empereur au magret

9,50 € / La part
15,50 € / La part
17,00 € / La part
21,00 € / La part

Viande :

Poulet fermier à la crème et vin jaune
Poulet de Bresse à la crème et morilles
Grenadin de veau au jus corsé
Souris de cerf confit à l'armagnac et 5 épices
Filets de caille aux girolles

15,30 € / La part
26,50 € / La part
18,90 € / La part
14,50 € / La part
17,00 € / La part

Accompagnement :

Gratin dauphinois
Courge rôtie au thym
Poêlée de patate douce aux épices de Noël
Risotto à la truffe
Riz aux petit légumes (carotte, céleri)
Crêpe Parmentière

3,70 € / La part
3,70 € / La part
3,70 € / La part
5,80 € / La part
3,70 € / La part
1,10 € / La pièce

Dessert

Dôme chocolat
Dôme framboise
Tiramisu Ardéchois
Mignardises :
Chou à la crème de marron, framboisier, Coque tout chocolat

4,50 € / La part
3,80 € / La part
3,80 € / La part
4,80 € / Les 3

Cocktail Plaisir (19 pièces/pers)

Toast :

Canard et figue
Saumon fumé et aneth
Chèvre et baie rose

Blini :

Tartinade de courge
Rillettes de saumon
Poivron rouge et magret fumé

Originaux :

Cannelé de grenouille
Savarin forestier
Sablé au bleu de Bresse

Pièce chaude :

Risotto à la truffe
Soufflé de brochet
Mini burger au foie gras et figue
Croquille d'escargot en persillage

Fromage :

Comté 12 mois
Rosace de tête de moine
Crottin de Chavignol

Le sucré :

Chou à la crème de marron
Framboisier
Coque tout chocolat

27,90 € / pers

Menu féérique

Entrée :

Nougat écrevisses et citron vert
Ou
Cassolette de grenouilles façon Mouret

Plat principal :

Poulet Fermier à la crème et vin jaune
Crêpes parmentières
Ou
Joue de sandre au lait coco et citron vert
Riz aux petits légumes

Dessert :

Dôme chocolat
Ou
Mignardises
Chou à la crème de marron, framboisier, coque tout chocolat

28,90 € / pers



CARTE TRAITEUR FIN D'ANNEE

Valable du 1^{er} décembre 2025 au 31 janvier 2026

Uniquement sur commande, pas de vente directe en boutique



Jour et horaire d'ouverture

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00
Le samedi de 11h00 à 15h00

Pour vos commandes

Boutique : 10 rue Paul Pioda - 01000 Bourg-en-Bresse
Téléphone : 04 74 22 17 57
Mail : contact@maison-mouret.fr

Pour le 24 décembre commande jusqu'au samedi 20 décembre à 15h00.
Pour le 31 décembre commande jusqu'au samedi 27 décembre à 15h00.

Toute réservation se fera avec le versement d'un acompte.
Tous matériels prêtés se fera avec le versement
D'une caution en chèque ou espèce.