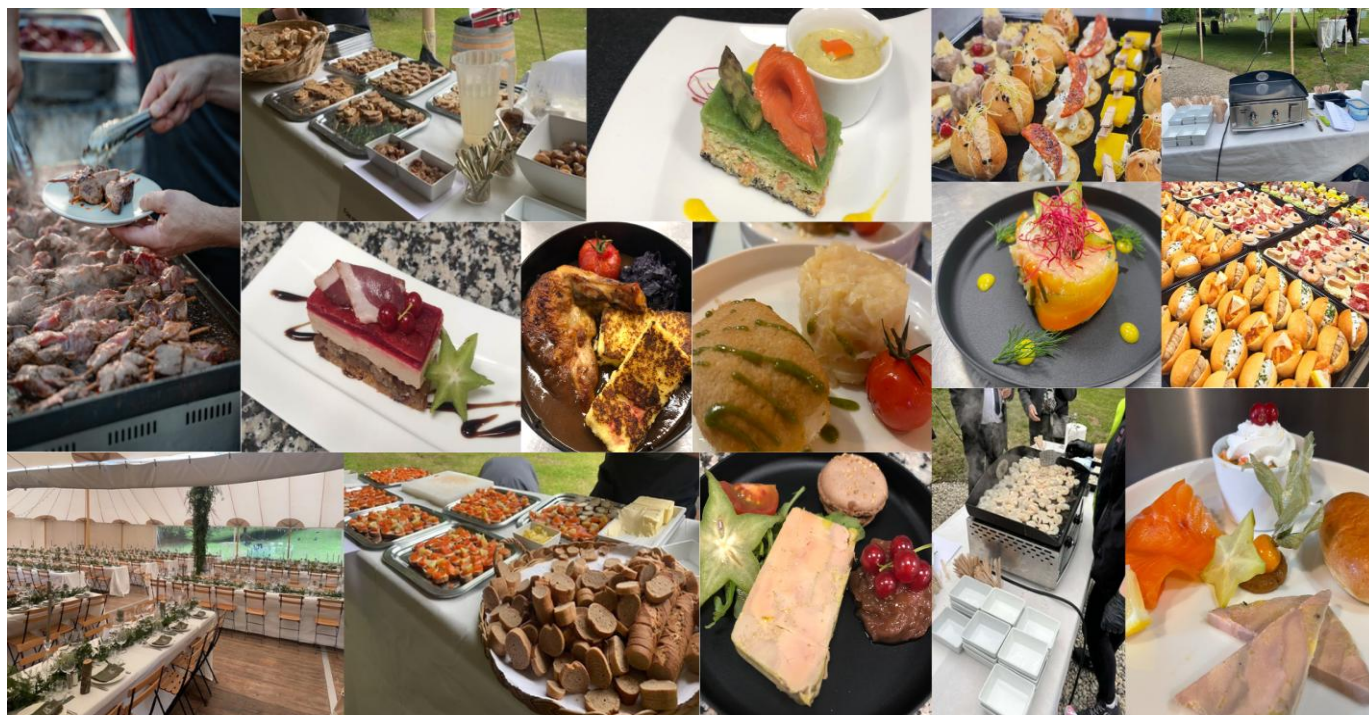


MOURET TRAITEUR



Carte Réception 2026



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 :

Canard et compotée de figue
Saumon fumé et aneth
Tomate séchée et œuf de caille ✓
Crevette et œuf de lump

Blini :

Rillettes de truite
Chèvre frais aux baies roses ✓
Poivron rouge et magret fumé
Guacamole et chorizo

Navette :

Rillettes de thon
Tzatziki
Tomate cerise, mozzarella, pesto ✓
Jambon cru et parmesan

Originaux :

Baba caille et raisins
Cannelé de grenouille
Sablé au bleu et noix ✓
Ruban de carotte et ricotta ✓

Verrine :

Betterave et noix ✓
Saumon fumé au citron vert
Légumes croquants à l'huile d'olive ✓
Petit pois et crevettes

Charcuterie :

Brochette de jambon cru
Mini pâté en croute volaille et chorizo
Rosette Lyonnaise
Jambon persillé

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



Caquelon :



Grenouille façon Mouret
Boudin blanc de veau au curry
Hachis de canard
Fricassée de champignons forestier ✓
St Jacques flambée au whisky sauce crème
Soufflé de brochet sauce safrané

Pièce chaude :

Gougère au comté ✓
Croquette d'escargot
Mini burger

Tarterie :

Plaque de 48 morceaux
Ou
Individuelle

Quiche lorraine
Quiche au fromage ✓
Quiche au saumon
Quiche aux légumes ✓

Plateau apéritif « MOURET »

Cannelé de grenouille
Toast saumon et aneth
Navette rillettes au thon
Baba caille et raisins
Blini chèvre et baie rose
Sablé au bleu et noix

10,20 € TTC / personne

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

Saumon fumé du Pacifique



Gaspacho de courgette et pignon de pin ✓

Crème fouettée au piment d'Espelette

Foie gras de canard aux coteaux du Layon

Macaron à la figue, compotée d'oignons



Nougat d'écrevisses et citron vert

Biscuit croustillant aux céréales

Entrée chaude

Soufflé de brochet

Sauce crustacée



Bouchée à la reine

Quenelle, veau, olive, champignons, sauce crème



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

Roulé de volaille farci aux champignons sauce crème

Pavé de veau jus réduit aux coteaux du Layon

Poulet fermier à la crème et vin jaune



Plat chaud poisson

Dos de cabillaud huile d'olive, citron et aneth

Papillote de joue de sandre au lait de coco et citron vert, lit de légumes

Filet de lieu jaune à la crème de paprika

Plat chaud végétarien



Quenelle nature sauce tomate

Parmentier de légumes

Ravioles du Dauphiné, bouillon épicé

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



Accompagnement

Crêpe parmentière
Riz aux petits légumes
Risotto à l'asperge verte
Gratin dauphinois
Légumes croquants de saison
Soufflé de légume de saison



Fromages

Fromage blanc de Saint Denis-les-Bourg
Crème fraîche d'Étrepas



Assiette de fromage sec
Comté affiné, Morbier au lait cru, chèvre mi-sec, Tomme de Savoie

Dessert

Gâteau des mariés
Succès chocolat au lait, Royal chocolat
Framboisier, Passionnatta



Assortiment de mignardises
Chou, Tartelette, Dôme



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 signature

« Mouret »

Vin d'honneur :

Pièce froide : *Cannelé de grenouille*
Toast saumon fumé et aneth
Blini Chèvre frais et baie rose
Baba caille et raisins

Pièce chaude : *Soufflé de brochet sauce crustacé*
Escargot en persillade
Hachi-Parmentier de canard

Repas servi à l'assiette :

Entrée : *Millefeuille d'asperge verte et saumon fumé*

Plat principal : *Poulet fermier crème et vin jaune*
Crêpes Parmentière

Fromage : *Fromage blanc et sa crème fraîche*

Dessert : *Framboisier ou Royal chocolat*

Petit pain nature
Café

Vaisselle

Nappage

Service (sur une base de 8h de travail)

88,50 TTC / personne



Menu enfant

Melon nature

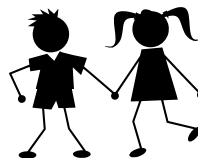
Filet de volaille au jus

Crêpes Parmentière

Dessert

Le même que celui choisi pour les adultes

Pain blanc



Menu intervenant

Plat chaud et sa garniture

Viande, poisson ou végétarien

Dessert

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



Equippedement 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 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





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



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

