



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.

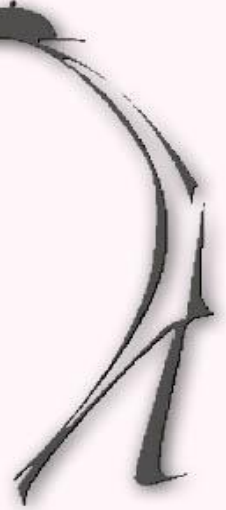
Thierry Roux
et son équipe
vous accueillent au

10, rue Paul Pioda
Bourg-en-Bresse

04 74 22 17 57

Suivez-nous sur :  

www.maison-mouret.fr



CARTE TRAITEUR

2026 / 2027

Jours et horaire d'accueil

Du lundi au vendredi

9h00 à 16h00

Samedi

11h00 à 15h00

Devis gratuit sur demande

Mouret Traiteur, votre traiteur événementiel à Bourg-en-Bresse

Vous organisez un événement professionnel ou privé et êtes à la recherche
D'un traiteur événementiel à Bourg-en-Bresse !!

MOURET TRAITEUR, service traiteur à Bourg-en-Bresse situé au centre-ville, crée pour vous des moments inoubliables. Nous proposons différents formats (cocktail, buffet, plateau-repas, repas assis, plat à emporter, etc.) qui s'adapteront aussi bien à tous vos événements, qu'ils soient privés ou professionnels.



SUR MESURE

Cocktail, buffet, plateaux repas, repas assis ou debout,
Mariage, baptême, fête des mères, Noël, anniversaire, ...
Emporter, livrer, servi nous sommes toujours là,
Nous nous adaptons à vos besoins !



SAVOIR-FAIRE

Depuis 20 ans,
Thierry ROUX et son équipe
Sublime vos réceptions.



UN MOMENT

Traiteur mais aussi créateur de souvenirs,
Notre équipe vous propose
De véritables moments à deux ou à partager.



PRODUITS FRAIS ET SELECTIONNES

Nous travaillons avec des produits frais en circuit court.

PRESTATIONS ET SERVICES

MOURET Traiteur et toute son équipe s'engagent à faire de votre événement un moment inoubliable.
Élaborez avec nous la formule qui vous convient, nous feront tout notre possible pour répondre à vos attentes.

Cocktails Apéritif ou Dinatoire

Pour vos apéritifs entre amis ou réunion professionnel,
Prolongez le plaisir avec le cocktail dinatoire, salé et sucré, froid et chaud

Toasts froids :

Canard et figue
Saumon fumé, aneth
Ecrevisses au citron vert
Tomate confite, œuf de caille



Blinis :

Chèvre et baies roses
Poivron rouge, magret fumé
Guacamole, chorizo
Rillettes de saumon, aneth



Originaux :

Cannelé de grenouilles persillées
Baba caille et raisins
Sablé au bleu
Asperge et saumon



Navettes :

Rillettes de thon citron et ciboulette
Jambon cru Serano, parmesan
Pesto vert, tomate et mozzarella
Fromage frais, raisins et noix



Charcuterie :

Jambon cru affiné de nos régions
Rosette Lyonnaise
Pâté en croute Mouret
Jambon persillé

Quiches salées :

Lorraine
Fromage
Provençale
Saumons
Oignons



Caquelons chauds :

Grenouille façon Mouret
Boudin blanc au curry
Soufflé de brochet sauce crustacé
Fricassée forestière



Plancha :

Brochette de bœuf
Brochette de poulet marinée
Magret de canard aux 5 baies
Gambas flambées à l'anis



Fromage :

Comté affiné 12 mois
Morbier au lait cru
Crottin de chèvre Aindinois
Tête de Moine en rosace



Pièces chaudes :

Mini burger (bœuf et poulet)
Croquette d'escargot
Gougère au comté
Cromesquis de risotto



Mignardises sucrées :

Moelleux chocolat
Dôme à la framboise
Tartelette citron meringué
Paris-Brest
Macarons variés

Buffet froid

Un moment convivial à partager entre amis, collègue, famille, ...
Installation, service, mobilier, vaisselle, un buffet sur mesure pour votre événement

Salades composées :

Bressane

Maïs, filet de poulet, œufs de caille, mayonnaise

Taboulé

Semoule, tomate, concombre, poivron, citron, huile d'olive, persil, menthe, raisin sec

Jurassienne

Choux blanc, noix, comté, lardons, vinaigre de Balsamique

Paysanne

Pomme de terre, cervelas, oignon rouge, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, moutarde à l'ancienne

Marine

Riz, thon, maïs, poivron vert, tomate, ciboulette, échalote, mayonnaise

Mexicaine

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

Orientale

Blé, chorizo, maïs, haricot rouge, abricot sec, citron confit, avocat, tomate, ciboulette, vinaigre, huile d'olive

Quinoa aux légumes

Quinoa gourmand, carotte, navet, fève, oignon, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive

Lentilles

Lentilles vertes, carotte, échalote, ciboulette, vinaigrette

Piémontaise

Pomme de terre, jambon blanc, tomate, cornichons, œuf dur, mayonnaise

Indienne

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



Charcuterie :

Jambon cru / jambon blanc
Rosette Lyonnaise
Coppa affinée
Mortadelle Italienne
Terrine de campagne

Viandes froides :

Filet de poulet rôti
Rond de sous noix de veau
Rosbeef rosé
Filet mignon de porc rôti aux herbes



Plat unique :

Paëlla Royale
Couscous
Tartiflette / croziflette
Choucroute



Fromage :

Comté 12 mois d'affinage
Morbier au lait cru
Crottin de chèvre de nos régions
Tomme de Savoie
Brie de Meaux



Poissons froids :

Florentine de saumon aux épinards
Dos de cabillaud aux fines herbes
Bavarois d'écrevisses aux citron verts
Crevettes marinées ail et huile d'olive
St-Jacques au citron vert et
gingembre



Fromage :

Comté 12 mois d'affinage
Morbier au lait cru
Crottin de chèvre de nos régions
Tomme de Savoie
Brie de Meaux



Desserts :

Salade de fruits frais de saison
Tarte à la crème de Bresse
Tiramisu petit beurre et Amaretto
Ile flottante à la vanille
Mousse au chocolat noir



Plats traiteurs



Vous préférez le traditionnel, tous nos plats servis à table pour sublimer vos convives.

Mariage, Anniversaire, Baptême, Fête de famille, ...

Mais également à emporter pour un repas intime à votre domicile pour régaler vos invités.

Fête des mères, Noël, Pâques, Anniversaire, ...

Entrées froides :

Millefeuille d'asperges vertes, saumon et ricotta
Foie gras de canard aux coteaux du Layon
Nougat d'écrevisses au citron vert croustillant aux céréales
Assiette « Découverte »
Allumette crémeuse de canard



Entrées chaudes :

Soufflé de brochet, sauce crustacée
Cassolette aux fruits de mer
Cassolette de grenouille façon Mouret
Velouté de champignons et pignons de pin



Plats chauds viandes :

Poulet fermier crème et vin jaune
Pavé de veau au jus corsé
Roulé de volaille farci aux champignons en sauce
Filets de caille rôtis au vinaigre balsamique



Plats chauds poissons :

Papillote de joue de sandre au lait de coco et citron vert
Brochette de crevettes, lentilles au curry et lait de coco
Dos de cabillaud rôti à l'aneth
Rougail de lotte



Plats chauds végétariens :

Quenelle nature sauce tomate

Lasagne aux légumes de saison

Curry de pois chiche au lait de coco



Fromage :

Fromages secs de nos terroirs

Fromage blanc de St Denis les Bourg, crème d'Étrel



Menu enfant/intervenant :



Crudité

Filet de volaille au jus, crêpe parmentière

Mousse au chocolat

Petit pain



Accompagnements :

Crêpe Parmentière

Risotto de saison

Riz aux petits légumes

Gratin dauphinois

Soufflé de courge à la châtaigne



Desserts :

Royal chocolat

Framboisier

Succès chocolat au lait

Passionnatta



Brunch du lendemain

Salé

Salade variée, charcuterie, viande froide, fromage

Sucré

Viennoiserie, brioche, pain, confiture, tarte, salade de fruits

Boisson

Café, chocolat, thé, jus de fruit



Buffet froid

« Délice »

Salade :

Lentilles

Lentilles vertes, carotte, échalotte, ciboulette, vinaigrette

Riz au thon

Riz basmati, thon, maïs, poivron vert, tomate, ciboulette, échalote, mayonnaise

Bressane

Maïs, filet de poulet, œuf de caille, mayonnaise

Charcuterie :

Jambon blanc

Rosette Lyonnaise

Viande froide :

Filet mignon de porc rôti aux herbes

Poisson froid :

Millefeuille saumon et asperges vertes

Fromage sec :

*Tomme de Savoie
Comté affiné 12mois*

Dessert :

*Salade de fruits frais
Ile flottante
Petit pain*

Inclus : cornichons, moutarde et mayonnaise

*Commande à partir de 15 personnes
Devis gratuit sur demande*

23,10€ HT l'unité

Menu Signature

« MOURET »

Apéritif :

Pièces froides

Cannelé de grenouille, Croustillant de canard, blini chèvre, baba à la caille

Pièces chaudes

Soufflé de brochet sauce crustacé, Croquette d'escargot, grenouille façon Mouret

Repas complet :

Entrée

Millefeuille d'asperge verte et saumon fumé

Plat principal chaud

*Roulé de volaille farci aux champignons
Sauce crème et vin jaune
Crêpes parmentière*

Fromage

Fromage blanc et sa crème de Bresse

Dessert

Framboisier ou royal chocolat

*Petit pain
Café*

Vaisselle, nappage, livraison

Personnel sur demande, devis gratuit

85,90€ € HT l'unité

*Commande à partir de 10 personnes
Devis gratuit sur demande*

SERVICES COMPLEMENTAIRES

Cuisinier et personnel de service

Tarif sur demande



Frais de livraison et transport

Tarif sur demande



Gestion des déchets

Débarrassage des bouteilles vides,
cartons et plastique à la charge du client



Equipement de cuisine

Supplément à définir suivant l'équipement des lieux
en matériel de cuisine professionnelle

Location de matériel

Verre et vaisselle
Nappage et serviette
Mange debout avec housse
Table et chaise



Informations complémentaires

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
Toute casse ou vol du matériel sera facturé
Fabrication Artisanale dans notre laboratoire

Conditions de réservation

30% d'acompte pour bloquer votre date
30% d'acompte 2 mois avant la réception
Solde au plus tard le jour de la réception



Contact privilégié

Une question, une crainte ou besoin d'un conseil,

Contactez-nous

contact@maison-mouret.fr

Téléphone au 0474221757

Vous pourrez compter sur notre disponibilité.



Nous restons à votre disposition pour faire de cet événement un moment d'exception.