



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 ENTREPRISE

Du 1^{er} octobre 2026

Au

30 mars 2027

Jours et horaires d'accueil

Du lundi au vendredi

9h00 à 16h00

Samedi

11h00 à 15h00

Devis gratuit sur demande

PLATEAU REPAS VIANDE

Au choix froid ou chaud

Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Poulet rôti aux herbes

Et sa garniture

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

24,50€ HT l'unité



Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Rond de sous noix de veau

Et sa garniture

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

28,60€ HT l'unité



Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Rosbeef rosé

Et sa garniture

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

25,90€ HT l'unité



Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Filet mignon de porc rôti

Et sa garniture

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

23,10€ HT l'unité

PLATEAU REPAS POISSON et VEGETARIEN

Au choix froid ou chaud



Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Saumon à la fleur de sel

Et sa garniture

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

24,50€ HT l'unité



Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Dos de lieu citronné

Et sa garniture

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

24,50€ HT l'unité

Plateau du chef

Entrée

○○○○○

Plat principal

Viande, poisson ou végétarien

○○○○○

Dessert

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

Plats composés à discrétion du cuisinier Aucune composition ne pourra être communiquée à l'avance Merci de votre compréhension

21,70€ HT l'unité



Entrée

Salade composée

○○○○○

Plat principal

Assortiment de crudité

Et salade variée

○○○○○

Dessert du jour

○○○○○

Brunch nature

Vaisselle en porcelaine

22,50€ HT l'unité

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
Île flottante
Petit pain

Inclus : cornichons, moutarde et mayonnaise

23,10€ HT l'unité

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

Cocktail complet

« Gourmand »

Toast froid :

Canard et figue

Ecrevisses au citron vert

Blini :

Chèvre et baies roses

Guacamole, chorizo

Navette :

Rillettes de thon citronnée

Jambon cru Serano, parmesan

Originaux :

Asperge et saumon

Cannelé de grenouilles persillées

Charcuterie :

Mini pâté en croûte

Baba à la caille

Pièces chaudes :

Mini quiche Lorraine

Gougère au comté

Fromage :

Morbier au lait cru

Crottin de chèvre

Le sucré :

Moelleux chocolat

Chou chantilly verveine/citron

Baguette tranchée

27,90€ HT l'unité

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

Suppléments



Apéritif du jour

3 pièces salées froides (à discrétion du chef)

5,00 € HT l'unité

Fromage du jour

Assortiment de fromage sec

5,50 € HT l'unité

Fromage blanc et crème fraîche

4,50 € HT l'unité



Boissons

SOFT

Eau plat 1.5L	4,55€ HT la bte
Eau gazeuse 1L	4,55€ HT la bte
Eau plate 0,50 Cl	2,25€ HT la bte
Eau gazeuse 0,50 Cl	2,25€ HT la bte
Jus de pomme 1L	5,46€ HT la bte
Jus d'orange 1L	5,46€ HT la bte
Multi fruits 1L	6,15€ HT la bte

ALCOOLISEE

Bugey Rouge « Gamay »	14,70€ HT la bte
Bugey Blanc « Chardonnay »	15,60€ HT la bte
Rosé « Côte de Provence »	10,10€ HT la bte
Cerdon	18,60€ HT la bte
Bugey blanc pétillant	19,35€ HT la bte
Verre	1,20€ HT la bte

SERVICES COMPLEMENTAIRES

Cuisinier et personnel de service

Tarif sur demande



Gestion des déchets

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



Location de matériel

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



Frais de livraison et transport

Tarif sur demande



Equipement de cuisine

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

Informations complémentaires

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.