



Mail : chezmouret@gmail.com
Site : www.chezmouretpatrick.fr
Tel : 05 63 61 01 88
26 av. du Maréchal Foch
81200 Mazamet

*Plats traiteur

2025

* Les prix sont proposés pour une portion adulte classique

les plats fournis sont à ramener propres

* Plats uniquement sur commande
A réserver au plus tard 4 jours à l'avance

les plats sont à retirer à la boutique (possibilité de livraison)

Forfait suivant localisation
Offert à partir de 50p et pour associations

Service de maintiens au chaud des plats :
20€ / forfait

Les caisses
Servent uniquement à maintenir le chaud .

Les plats doivent être réfrigérés dès la fin du repas .

Entrées * la part

* Foie gras de canard « maison »/canard	8,50€	* Feuilleté « maison »	2,30€
* Charcuterie « maison »	4,30€	<i>(champignons , saumon , volaille , fromage , saucisse</i>	
	5,40€	* Quiche individuelle « maison »	2,30€
* Terrine de campagne ou de gibier « maison »	2,40€	<i>(jambon , lardons , fromage , champignons , chorizo)</i>	
* Paté en croute « maison »	2,70€	* Tartine gourmande « maison »	
* Galantine volaille et foie gras « maison »	4,40€	<i>(Fromage / lardons ou légumes/ fromage ou saumon / crème)</i>	
* Saumon fumé « maison »	8,30€	* Cassolette de fruits de mer « maison »	5,50€
* Pain de poisson	4,00€		
* Salade de campagne « maison »			
<i>(salade ,magrets secs ou gésiers , fromage et croutons)</i>	4,30€		
* Salade de riz « maison »			
<i>(riz ,tomate , haricots verts , thon , olive)</i>	3,60€		
* Salade de p. de terre « maison »			
<i>(p. de terre , jambon, tomates ,cornichons ,oignons)</i>	3,60€		
* Salade nicoise « maison »			
<i>(haricots verts ,tomates ,oeufs , anchois , olives , oignons)</i>	3,90€		
* Salade d'hiver « maison »			
<i>(Lentilles , carottes , jambon ,fromage)</i>	3,90€		
* Salade mazamétaine « maison »			
<i>(foie sec , œufs durs , cébettes)</i>	3,90€		
* Assortiment de crudités « maison »	3,00€		
<i>céleri rémoulade , carottes râpées ,betteraves , macédoine</i>			
* Taboulé aux légumes « maison »	3,00€		
* Légumes croquants « maison »	3,50€		

Les Poissons * la part

Fait
maison

Darne de saumon en sauce	8,80€	Calamars farcis	6,60€
Saumon entier mayonnaise	9,30€	Lamelles d'encornets à l'américaine	6,00€
Gratin de fruits de mer et poisson	5,90€	Baudroie à l'américaine	9,20€
Pavé de sandre en sauce blanche	6,60€	Zarzuela	10,40€
Moules farcies	6,00€	Escargots à la mazamétaine	7,20€
Moules marinières	4,00€		



Les Viandes*

la part

Fait
maison

*Les volailles

Sauté de volaille (olives ou champignons)	7,50€
Sauté de poulet à la basquaise	7,50€
Blanquette de volaille	7,50€
Blanc de poulet sce champignon	8,20€
Sauté de lapin aux champignons	8,80€
Cuisse de poulet farcie	6,80€
Cuisse de pintade farcie	7,80€
Cuisse de canard confite	6,00€
Caille farcie	8,80€

*Les viandes bouchères

Sauté de veau ou blanquette	7,80€
Paupiettes de veau(2)	7,80€
Roti de veau Orloff	8,80€
Axoa de veau	7,50€
Gigot d'agneau roti	8,50€
Roti d'agneau farcie	8,00€
Epaule d'agneau confite	8,00€
Blanquette d'agneau	7,80€
Tajine d'agneau	7,80€
Daube de boeuf	7,00€
Sauté de bœuf à la bière	7,00€
Filet de boeuf en croûte	13,00€
Filet de boeuf en sauce	13,00€

*Les gibiers

Daube de sanglier	7,70€
Sauté de sanglier à la bière	7,70€
Tajine de sanglier	7,70€
Civet de chevreuil	7,70€
Rôti de chevreuil	8,50€

*Le porc

Sauté de porc aux champignons	7,20€
Tajine de porc	7,20€
Roti de porc flambé	8,50€
Jambon en croûte	8,50€
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)	8,50€
Jambon braisé sauce madère	7,20€

Viande froide

Rôti de bœuf froid 4t	6,80€
Pilons de poulet rôtis 2p	3,00€
Rôti de porc froid 4t	5,00€
Rôti de volaille froid 4t	5,50€

Assortiment de viandes froides

1pilon de poulet, 2t rôti de porc , 2t de bœuf	6,00€
3tr rôti de porc et 2t rôti de bœuf	7,00€

Les Accompagnements* la part

Fait
maison

<i>Lasagnes aux légumes</i>	5,50€	<i>Risotto au fromage</i>	4,00€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	3,00€	<i>Risotto aux cèpes</i>	6,00€
<i>Poêlée de haricots verts</i>	3,00€	<i>Riz cantonais</i>	4,00€
<i>Tomates provençales x2</i>	3,00€	<i>Gratin de pâtes</i>	1,50€
<i>Champignons blancs persillés</i>	3,00€	<i>Riz blanc</i>	1,00€
<i>Champignons farcis (fromage lardons)x2</i>	3,50€	<i>Pommes de terre vapeur</i>	1,60€
<i>Cèpes persillés (suivant disponibilité)</i>	8,20€	<i>Pommes de terre persillées</i>	3,00€
<i>Crumble de courgettes</i>	4,00€	<i>Sauté de pommes de terre</i>	
<i>Flan de légumes</i>	4,00€	<i>aux oignons et lardons</i>	3,00€
<i>Fagots d'haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	3,00€	<i>Pommes dauphines (2)</i>	2,00€
<i>Carottes sautées aux oignons</i>	3,00€	<i>Pommes de terre gratinées</i>	
		<i>(1/2 ,fromage /lardons)</i>	3,00€
		<i>Galette de pommes de terre</i>	3,00€
		<i>Gratin dauphinois</i>	4,00€
		<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	6,00€

Les Duos

<i>Risotto aux champignons et champignon farci</i>	5,00€
<i>Gratin dauphinois et fagots de haricots verts</i>	5,00€
<i>Pomme de terre gratinées et champignons poêlés</i>	5,00€
<i>Fagots d'haricots verts et tomates provençales</i>	4,00€
<i>Flan de légumes et risotto au fromage</i>	4,50€
<i>Poêlée de cèpes et fagots de haricots verts</i>	9,00€

Les Desserts

Plaque de tarte « maison »
(pommes , poires ou multifruits) **38,00€**

Plaque de croustade « maison »
(pommes ou pommes/raisins) **38,00€**

Salade de fruits « maison »	3,00€/p
Framboisier	3,50€/p
Croustillant chocolat /noisette	3,50€/p
Mini pâtisserie	1,30€/p
Choux à la crème	2,60€/p
Biscuit roulé	2,60€/p

Plateau de fromages	1,80€
Corbeille de Fruits	1,50€

Les Plats complets

* La part

Fait
maison

Fraysinat	6,50€
Cassoulet au porc (<i>Haricots ,couenne ,saucisse et andouille</i>)	7,80€
+1 manchon de canard	8,80€
Ou +1 cuisse de canard confite	12,00€
Tripes à la mazamétaine (et pommes de terre vapeur)	6,50€
Lentilles (lentilles , saucisses ,coustillous)	6,50€
Rougaïl /saucisse(<i>semoule ,saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette</i>)	6,80€
Légumes farcis (tomates , pommes de terre , poivrons)	6,00€
Lasagnes au bœuf	7,00€
Lasagnes au poisson	7,00€
Hachis parmentier	6,50€
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	8,80€
Tartiflette	7,00€
Baeckeoffe (<i>bœuf,porc,agneau,pommes de terre</i>)	8,80€
Moussaka (<i>aubergine, agneau et bœuf hachés</i>)	8,80€
Couscous royal(<i>boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule</i>)	9,30€
Choucroute garnie (<i>choux ,marteau , francfort , saucisson à l'ail</i>)	9,30€
Paëlla royale(<i>Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo</i>)	9,30€
Paëlla simple (<i>riz , poulet , sèche , moules , chorizo</i>)	8,00€
Paëlla tout poisson(<i>Riz , baudroie , sèche , 2 gambas , moules</i>)	9,80€

* Les prix sont proposés
pour une portion adulte
classique

les plats fournis sont à
ramener propres

* Plats uniquement sur
commande
A réserver au plus tard 4
jours à l'avance

les plats sont à retirer à la
boutique (possibilité de
livraison)

Forfait suivant localisation
Offert à partir de 50p
et pour associations

Service de maintiens au
chaud des plats :
20€ / forfait

Les caisses
Servent uniquement à
maintenir le chaud .

Les plats doivent être
refrigrés dès la fin du
repas .

Les Menus

Menu éco

Crudités

fraysinat

ou hachis parmentier

Ou daube et p. de terre vapeur

Ou lasagnes ou cassoulet

Tarte aux pommes

Prix : 11,00€

Menu Végétarien

Salade verte

tomates , olives croutons et fromage

Ou quiche aux légumes

Lasagnes aux légumes

Ou hachis parmentier aux champignons

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Prix : 11,00€

Menu fermier

** Salade de campagne*

(salade ,magrets secs ou gésiers , fromage et gretons)

Hachis parmentier au confit de canard

Ou blanquette de volaille et riz

Ou daube de sanglier p.de terre

Plateau de fromage

Croustade

Prix : 16,00€

Menu du terroir :

Charcuterie tarnaise

(jambon sec , melsat , pâté de campagne)

Cassoulet au manchon de canard

Ou cuisse de canard confite

Et gratin dauphinois

Plateau de fromage

Croustade pommes

Prix : 16,00€

Menu enfant

Paté ou quiche

gratin de poisson et riz

Ou hachis parmentier

Ou saucisse grillée et p. de terre rissolées

Portion de fromage

Choux à la crème

Prix : 7,00€

Menu du chef

Galantine de volaille au foie gras

Ou terrine de poisson et saumon fumé

Roti de veau orloff

Risotto champignons et champignon farci

Ou

Cuisse de pintade farcie et gratin dauphinois

Plateau de fromage

Croustillant au chocolat

Prix : 22,00€

OPTION Plateau repas

+1,50€ /p

Nous consulter pour d' autres menus

OPTION vaisselle

Jetable ou en dur

Nous consulter