



## Nous contacter:

Mail : [chezmouret@gmail.com](mailto:chezmouret@gmail.com)

Site : [www.chezmouretpatrick.fr](http://www.chezmouretpatrick.fr)

Tel : 05 63 61 01 88

Adresse 26 av. du Maréchal Foch  
81200 Mazamet

# Plats traiteur

01.02.2024

### \*La présentation

*Les repas fournis dans des plats de présentation  
sont à ramener propres*

*Les repas peuvent être maintenus chauds*

**forfait de 20€**

*(gratuit à partir de 30 personnes)*

*Attention , les caisses ne servent uniquement que pour  
le maintien au chaud .*

*Les plats doivent être réfrigérés après le service .*

### \* La livraison :

*( gratuit à partir de 50pers et associations)*

**Forfait de 20€** pour : Mazamet , Aussillon , pont de l'Arn , Bout du  
Pont , Payrin , Caucalières , Aiguefonde

**Forfait de 30€** pour : les Martys , pradelles , Saint Amans ,  
Lacabarède , Albine , Rouairoux , le Rialet Le Vintrou , Noailhac ,  
Valdurenque , Lagarrigue , Labruguière

*Autres : devis à établir*

*Les plats seront ramenés « propres » dans les jours qui suivront la prestation  
(5 jours maxi)*

**Les plats rendus cassés seront facturés 10,00€ pièce**

**\* Les prix sont proposés  
pour une portion adulte  
classique**

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

**\* Plats uniquement sur  
commande**

**A réserver au plus tard 4  
jours à l'avance**

# Les Entrées \* la part

Fait  
maison

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

# Les Poissons \* la part

Fait  
maison

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



# 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 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€

## \*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€

## 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€
3t rôti de porc et 2t rôti de bœuf	7,00€

# Les Accompagnements

Fait  
maison

<i>Lasagnes aux légumes</i>	<b>5,50€</b>
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	<b>3,00€</b>
<i>Poêlée de haricots verts</i>	<b>3,00€</b>
<i>Tomates provençales x2</i>	<b>3,00€</b>
<i>Champignons blancs persillés</i>	<b>3,00€</b>
<i>Champignons farcis (fromage lardons)x2</i>	<b>3,50€</b>
<i>Cèpes persillés ( suivant disponibilité)</i>	<b>8,20€</b>
<i>Crumble de courgettes</i>	<b>4,00€</b>
<i>Flan de légumes</i>	<b>4,00€</b>
<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	<b>3,00€</b>
<i>Carottes sautées aux oignons</i>	<b>3,00€</b>

<i>Risotto aux champignons et fromage</i>	<b>4,00€</b>
<i>Risotto aux cèpes</i>	<b>6,00€</b>
<i>Riz cantonais</i>	<b>4,00€</b>
<i>Gratin de pâtes</i>	<b>1,50€</b>
<i>Riz blanc</i>	<b>1,00€</b>

<i>Pommes de terre vapeur</i>	<b>1,60€</b>
<i>Pommes de terre persillées</i>	<b>3,00€</b>
<i>Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons</i>	<b>3,00€</b>
<i>Pommes dauphines (2)</i>	<b>2,00€</b>
<i>Pommes de terre gratinées (1/2 ,fromage /lardons)</i>	<b>3,00€</b>
<i>Galette de pommes de terre</i>	<b>3,00€</b>
<i>Gratin dauphinois</i>	<b>4,00€</b>
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	<b>6,00€</b>

## Les Duos

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

# Les plats complets \* la part

Fait  
maison

<b>Fraysinat</b>	<b>6,50€</b>
<b>Cassoulet au porc</b> ( <i>Haricots ,couenne ,saucisse et andouille</i> )	<b>7,80€</b>
<b>+1 manchon de canard</b>	<b>8,80€</b>
<b>Ou +1 cuisse de canard confite</b>	<b>12,00€</b>
Tripes à la mazamétaine (300gr) (et pommes de terre vapeur)	<b>6,50€</b>
Lentilles ( lentilles , saucisses ,coustillous)	<b>6,50€</b>
Rougaïl /saucisse( <i>semoule ,saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette</i> )	<b>6,80€</b>
Légumes farcis (tomates , pommes de terre , poivrons)	<b>6,00€</b>
Lasagnes au bœuf	<b>7,00€</b>
Hachis parmentier	<b>6,50€</b>
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	<b>8,80€</b>
Baeckeoffe ( <i>bœuf,porc,agneau,pommes de terre</i> )	<b>8,80€</b>
Moussaka ( <i>aubergine, agneau et bœuf hachés</i> )	<b>8,80€</b>
Couscous royal( <i>boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule</i> )	<b>9,30€</b>
Choucroute garnie ( <i>choux ,marteau , francfort , saucisson à l'ail</i> )	<b>9,30€</b>
Paëlla royale( <i>Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo</i> )	<b>9,30€</b>
Paella simple ( <i>riz , poulet , sèche , moules , chorizo</i> )	<b>8,00€</b>
Paëlla tout poisson( <i>Riz , baudroie , sèche , 2 gambas , moules</i> )	<b>9,80€</b>

## Les desserts

Plaque de tarte « maison »	
( <i>pommes , poires ou multifruits</i> )	<b>38,00€</b>
Plaque de croustade « maison »	
( <i>pommes ou pommes/raisins</i> )	<b>38,00€</b>
Salade de fruits « maison »	<b>3,00€/p</b>
Framboisier	<b>3,50€/p</b>
Croustillant chocolat /noisette	<b>3,50€/p</b>
Mini pâtisserie	<b>1,30€/p</b>
Choux à la crème	<b>2,60€/p</b>
Biscuit roulé	<b>2,60€/p</b>

Plateau de fromages	<b>1,80€</b>
Corbeille de Fruits	<b>1,50€</b>

# Les menus

Fait  
maison

## 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€**

### **\*Réglementation:**

*Mr Mouret décline toute responsabilité pour le cas où les produits livrés ne seraient pas conservés, utilisés, réchauffés ou consommés conformément à ses préconisations, ainsi qu'en cas de manquement ou de non-conformité aux règles d'hygiène et de sécurité .*