



Nous contacter:

Mail : chezmouret@gmail.com

Site : www.chezmouretpatrick.fr

Tel : 05 63 61 01 88

Adresse 26 av. du Maréchal Foch
81200 Mazamet

Plats traiteur

01.04.2023

** 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

*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 50 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 , Aigüefonde
- **Forfait de 30€** pour : les Martyrs , 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 apéritifs

A l'unité

***Pain hérisson** **22,00€/pièce**

*(boule de pain et piques variées :
fromage, légumes, charcuterie)*

***Pain surprise** **39,00€/pièce**

*(Pain de mie, fromage,
charcuterie, poisson)*

***Les plaques** **pizza ou quiche :**

*Base crème ou sauce tomate
 anchois lardons ,poivrons , champignons,
chèvre , roquefort, chorizo*

Plaque (80 morceaux) 22,00€

Plaque (100 morceaux) 26,00€

Les rondes : 9,00€

Plateau de charcuterie

« Maison »

**Assortiment :
melsat,saucisson,chorizo
Magret sec ,bougnette*

4,00€/pers

Les assortiments

Assortiment 1

(Environ 40 à 50 personnes)

2 plaques de pizza ou quiche 100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :

melsat,saucisson,chorizo

Magret sec ,bougnette

1 plaque de tarte aux pommes

230 €

Assortiment 2

(Environ 40 à 50 personnes)

1 plaque de pizza ou quiche 100mx

1 pain hérisson

+ 2 Plateaux de charcuterie :

melsat,saucisson,chorizo

Magret sec ,bougnette

200€

Assortiment 3

(Environ 40 à 50 personnes)

2 plaques de pizza ou quiche 100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :

melsat,saucisson,chorizo

Magret sec ,bougnette

200 €

Les entrées

*Foie gras de canard « maison »/canapé (50gr)	8,50€
*Charcuterie « maison » (pâté,melsat,saucisson,boudin,)	4,30€
(pâté,melsat,saucisson,boudin , jambon sec)	5,40€
* Terrine de campagne ou de gibier	2,40€
* Paté en croute	2,70€
* Galantine volaille et foie gras	4,40€
* Saumon fumé « maison »	8,30€
* Salade de campagne (salade ,magrets secs ou gésiers , fromage et croutons)	4,30€
* Salade de riz (riz ,tomate , poivrons , haricots verts , thon , olive)	3,60€
* Salade de p. de terre (p. de terre , jambon, tomates ,cornichons ,oignons)	3,60€
* Salade nicoise (haricots verts ,tomates ,œufs , anchois , olives , oignons)	3,90€
* Salade d'hiver (Lentilles , carottes , jambon ,fromage)	3,90€
* Salade mazamétaine (foie sec , œufs durs , cébettes)	3,90€
* Tartare de betteraves à l'orange	3,30€
* Assortiment de crudités (250gr) céleri rémoulade , carottes râpées ,betteraves , macédoine	3,00€
* Taboulé aux légumes	3,00€
* Légumes croquants	3,50€

Viande froide

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

Assortiment de viandes froides

<i>(1pilon de poulet, 2t rôti de porc et 2t de bœuf)</i>	6,00€
<i>(3t rôti de porc et 2t rôti de bœuf)</i>	6,50€

Les Poissons

Darne de saumon en sauce	8,00€
Saumon entier mayonnaise	8,50€
Gratin de fruits de mer et poisson	5,40€
Pavé de sandre en sauce blanche	6,00€
Moules farcies	5,50€
Moules marinières	4,00€
Calamars farcis	6,00€
Lamelles d'encornets à l'américaine	5,50€
Baudroie à l'américaine	8,40€
Zarzuela	9,50€
Escargots à la mazamétaine	6,50€

Les Viandes



*Les volailles

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

*Le porc

Sauté de porc aux champignons	6,80€
Tajine de porc	7,20€
Roti de porc flambé	7,50€
Jambon en croûte	7,50€
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)	7,50€
Jambon braisé sauce madère	6,20€

*Les viandes bouchères

Sauté de veau ou blanquette	7,50€
Paupiettes de veau(2)	6,80€
Roti de veau Orloff	8,50€
Axoia de veau	7,50€
Gigot d'agneau roti	7,50€
Roti d'agneau farcie	8,00€
Epaule d'agneau confite	8,00€
Blanquette d'agneau	7,20€
Tajine d'agneau	7,20€

Daube de boeuf	6,50€
Sauté de bœuf à la bière	6,50€
Filet de boeuf en croûte	13,00€
Filet de boeuf en sauce	13,00€

*Les gibiers

Daube de sanglier	7,00€
Sauté de sanglier à la bière	7,00€
Tajine de sanglier	7,00€
Civet de chevreuil	7,00€
Rôti de chevreuil	7,50€

Les Accompagnements

<i>Lasagnes aux légumes</i>	5,50€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	3,00€
<i>Poêlée de haricots verts</i>	3,30€
<i>Tomates provençales x2</i>	3,00€
<i>Champignons blancs persillés</i>	3,00€
<i>Champignons farcis (fromage lardons)x3</i>	3,50€
<i>Cèpes persillés (suivant disponibilité)</i>	8,20€
<i>Crumble de courgettes</i>	4,00€
<i>Flan de légumes</i>	4,00€
<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	3,00€

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

<i>Pommes de terre vapeur</i>	1,60€
<i>Pommes de terre persillées</i>	3,00€
<i>Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons</i>	3,00€
<i>Pommes dauphines (3)</i>	2,50€
<i>Pommes de terre gratinées (1/2 ,fromage /lardons)</i>	2,50€
<i>Galette de pommes de terre</i>	2,20€
<i>Gratin dauphinois</i>	4,00€
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	5,70€

Les Duos

<i>Risotto aux champignons et champignon farci fromage</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 plats complets

Fraysinat	6,00€
Cassoulet au porc (<i>Haricots ,couenne ,saucisse et andouille</i>)	7,00€
+1 manchon de canard	8,00€
Ou +1 cuisse de canard confite	10,00€
Tripes à la mazamétaine (300gr) (et pommes de terre vapeur)	6,00€
Lentilles (lentilles , saucisses ,coustillous)	6,00€
Rougail /saucisse(<i>semoule ,saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette</i>)	6,00€
Légumes farcis (tomates , pommes de terre , poivrons)	6,00€
Lasagnes au bœuf	7,00€
Hachis parmentier	6,00€
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	7,40€
Baeckeffe (<i>bœuf,porc,agneau,pommes de terre</i>)	8,00€
Moussaka (<i>aubergine, agneau et bœuf hachés</i>)	8,00€
Couscous royal(<i>boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule</i>)	8,50€
Paëlla(<i>Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo</i>)	8,50€
Choucroute garnie (<i>choux ,morteau , francfort , saucisson à l'ail</i>)	8,50€

Les desserts

Les desserts « maison »

Plaque de tarte
(pommes , poires ou multifruits) **35,00€**

Plaque de croustade
(pommes ou pommes/raisins) **35,00€**

Framboisier **3,30€**

Croustillant chocolat /noisette **3,30€**

Mini pâtisserie **1,30€**

Plateau de fromages **1,80€**

Corbeille de Fruits **1,50€**

Des idées de repas froids

Minimum
4 personnes

Plateau grignotage 1

(raclette , apéro , brunch , plateau TV...)
Saucisson , melsat , chorizo , pilon de poulet
Batonnets de fromage

Prix : 6,00€ /p
50€ le plateau pour 10 p

Buffet froid 1

Plaque de pizza et quiche
Charcuterie (100gr)
(pâté , saucisson , melsat , jambon cuit , boudin)
Taboulé
Fromage en portion
Tarte ou croustade

Prix : 10,00€/p

Plateau grignotage 2

(apéro , brunch , plateau TV...)
Saucisson , melsat , boudin , chorizo , roti froid
Batonnets de fromage
Carré de pizza

Prix : 7,00€ /p
60€ le plateau pour 10 p

Buffet froid 2

Charcuterie (100gr)
(pâté , saucisson , melsat , jambonneau , boudin)
Crudités variés (250gr)
(Au choix : taboulé , salade pomme de terre ,
, macédoine de légumes)
Viande froide (150gr)
(rôti de porc et pilon de poulet)
Fromage en portion
Tarte ou croustade

Prix : 12,00€/p

Apéritif dinatoire

Ass. de 3 verrines
1 cassolette de hachi parmentier au canard
(chaude)
1 plateau de charcuterie
1 plateau de fromage
Ass. de 3 mini sucrés
Pain en tranche

Prix : 15€/personne

Buffet 3

(Environ 40 à 50 personnes)
2 plaques de pizza ou quiche 100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :
melsat , saucisson , chorizo
Magret sec , bougnette

1 plaque de tarte aux pommes

Prix : 220 €

Propositions de menus

Menu éco

*Taboulé ou plaque de pizza
Ou salade fromage croutons*

*fraysinat
ou hachis parmentier*

Tarte aux pommes

Prix : 10,00€

Menu Végétarien

*Salade verte
tomates , olives croutons et fromage*

*Lasagnes aux légumes
Ou hachis parmentier aux champignons*

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Prix : 12,00€

Menu fermier

** Salade de campagne
(salade ,magrets secs , gésiers et gretons)*

*Sauté de porc aux champignons
Galette de pomme de terre*

*Plateau de fromage
Croustade*

Prix : 15,50€

Menu du terroir :

*Charcuterie tarnaise
(jambon sec , melsat , pâté de campagne)*

Cassoulet au manchon de canard

*Plateau de fromage
Croustade pommes*

Prix : 15,50€

Menu enfant

Paté ou quiche

*gratin de poisson et riz
Ou hachis parmentier*

*Portion de fromage
Choux à la crème*

Prix : 7,00€

Menu du chef

Galantine de volaille au foie gras

*Paupiettes de veau
Risotto champignons / fromage
Et fagots de haricots verts*

*Plateau de fromage
Croustillant au chocolat*

Prix : 20,00€

***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 .