

Patrick MOURET

ARTISAN

TRAITEUR

Formule express

Organisation de réceptions

"Agrément n° 8116348"

CHARCUTERIE MAISON
Spécialités Régionales

BOUCHERIE

TRADITIONNELLE

Tel./fax. 05 63 61 01 88

Menus

traiteur

2020

L'Artisan du goût !!

Nous contacter:

Mail : chezmouret@gmail.com

Site : www.chezmouretpatrick.fr

Tel : 05 63 61 01 88

Adresse 26 av. du Maréchal Foch
81200 Mazamet

- * 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

A l'unité

Les apéritifs

***Les mini salés 0,70€/pièce**

*pizza, quiche, tarte oignons,
tarte épinards, tarte aux poireaux,
cake épinards/chèvre, cake jambon /fromage
Cake poivron/fromage
Mini choux, Mini bouchée*

***les mini feuilletés 0,70€/pièce**

*saucisse, merguez,
champignons, fromage,
roulé de jambon et tomate*

***Les piques 0,90€/pièce**

*pruneau/ rayé fumé ou magret /ananas
Saumon fumé /fromage ou fromage/tomate*

***Les canapés : 0,90€/pièce**

*saumon fumé ,chèvre ,roquefort,
Œuf/tomate/salade, fromage/tomate, asperges,
jambon de pays, anchois*

***Les verrines 1,50€/pièce**

*perles marines et mousse de carotte
Tapenade et rillettes de thon
betteraves aux pommes
tartare de légumes et fromage aux herbes*

***Pain hérisson 21,00€/pièce**

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

***Pain surprise 36,00€/pièce**

Pain de mie, fromage, charcuterie, poisson

***Plaque de pizza ou de quiche :**

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

plaque (10-12 pers) 17,00€

plaque (14-16 pers) 21,00€

Les assortiments

*2Mini feuilletés
2 Mini pizzas et quiches
1 verrine, 1 toast
+ Charcuterie :
melsat, saucisson, chorizo
Magret sec, bougnette, gretons*

Prix : 8,00€/pers

Assortiment 1

(2 salés, 2 toasts, 2 feuilletés)

4,00€/p

Assortiment 2

(2 verrines, 2 toasts, 2 salés)

6,00€/p

La charcuterie apéro

« Un incontournable »

***Assortiment de charcuterie « maison »**

*melsat, saucisson, chorizo
Magret sec, bougnette, gretons*

3,30€/pers

Ou

***Chiffonnade de jambon sec
et gretons de canard**

4,30€/pers

Les entrées

*Foie gras de canard « maison »/canapé (50gr)	6,50€
*Charcuterie « maison »	
(<i>pâté,melsat,saucisson,boudin,jambonneau</i>)	3,20€
(<i>jambon sec,pâté,melsat,saucisson,boudin, jambonneau,)</i>	4,50€
(<i>foie gras , jambon sec , jambonneau</i>)	6,50€
* Duo de paté	1,70€
* Paté en croute	2,00€
*Roulé de saumon fumé <i>au fromage frais et tartare de légumes</i>	6,50€
* Saumon fumé et fromage aux herbes	6,50€
* Feuilleté savoyard (jambon/fromage)	1,90€
* Feuilleté Nordique (saumon /épinard)	2,20€
* Feuilleté aux champignons (individuel)	1,90€
* Bouchée à la reine (ris de veau et champignons sce madère)	2,90€
* Bouchée aux fruits de mer	2,50€
* Tarte aux oignons et lardons	1,70€
* Pizza au saumon fumé et crème	1,80€

Les Salades vertes :

Avec *gésiers et grattons	3,10€
* magrets et grattons	3,10€
* thon ,champignons frais , tomates , maïs	2,50€
*fromage(emmental ou chèvre) et croûtons	2,30€
* Foie gras de canard(30gr)	4,50€

* Salade de riz ou de pâtes ou de pommes de terre (250gr)	2,60€
* Crudités (250gr)	2,40€
<i>Taboulé ou céleri rémoulade ou carottes râpées</i>	
<i>ou betteraves ou macédoine</i>	
* Salade d'hiver (<i>choux fleur , jambon , œuf dur</i>)	2,60€
* Salade mazamétaine (<i>foie sec , œufs durs , cébettes</i>)	3,20€
* Salade de gambas aux mandarines et p.légumes	5,50€
* Salade perles marines (œufs de truites et surimi)	3,50€
* Salade niçoise (haricots , tomates , œufs , anchois, olives ,oignons)	3,80€

Les poissons

*Froids :

*Pain de poisson	3,80€
*Coquille de saumon mayonnaise	4,90€
*Saumon farci à la mousse de légumes	4,50€
*Filet de sole roulée à l'aïoli	6,80€
*Saumon entier mayonnaise	7,50€
*Coquille du pêcheur : langouste et gambas mayonnaise	7,50€
*Plateau de fruits de mer (à partir de 4 personnes)	11,00€
<i>(exemple de composition : bulots, palourdes, huîtres, gambas, bigorneaux)</i>	
*½ queue de langouste	16,00€

*Chauds :

Darne de saumon en sauce	6,20€
Paupiettes de saumon	6,20€
Baudroie à l'américaine (ou à la crème)	6,60€
Gratin aux rougets et st Jacques	7,50€
Gratin de queues d'écrevisses	7,50€
Gratin de fruits de mer et poisson	4,00€
Cassolette aux fruits de mer et poisson	4,20€
Cassolette aux noix de st Jacques	5,00€
Cassolette de poisson gratinée	4,20€
Filet de sandre en sauce blanche	4,50€
Filet de limande en sauce blanche	4,50€
Pavé de loup en sauce blanche	4,20€
Filet de sole roulée à la mousse de St Jacques	6,80€
Zarzuela	7,70€
Escargots à la mazamétaine	4,90€
½ Langouste thermidor ou américaine	16,00€
Moules farcies	4,00€
Moules marinières	2,50€
Calamars farcis	4,20€
Lamelles d'encornets à l'américaine	3,50€

Les Viandes



*Les volailles

Sauté de volaille (olives ou champignons)	4,20€
Blanquette de volaille	4,20€
Sauté de canard aux olives	5,00€
Sauté de canard au miel	5,00€
Sauté de canard à l'orange	5,00€
Sauté de lapin aux champignons	5,80€
Coq au vin	4,80€
Cuisse de poulet farcie	4,00€
Cuisse de pintade farcie	4,80€
Cuisse de canard farcie	4,80€
Cuisse de canard confite	4,60€
Canard farci aux cèpes	5,50€
Caille farcie	6,80€
Magret en sauce	6,50€
Tournedos de magret	6,90€

*Les gibiers

Civet de sanglier	4,90€
Civet de chevreuil	5,90€
Rôti de chevreuil	5,90€
Rôti de biche	5,90€
Civet de biche	5,80€
Salmis de faisan	5,80€
Civet de lièvre	4,80€

*Les viandes bouchères

Paupiettes de veau(2)	5,00€
Osso-bucco	4,50€
Grenadin de veau en sauce	7,20€
Blanquette de veau	5,20€
Sauté de veau	5,20€
Marbré de veau aux noisettes	5,50€
AXOA de veau	5,20€
Gigot d'agneau roti	5,70€
Roti d'agneau farcie	5,70€
Epaule d'agneau confite	5,50€
Blanquette d'agneau	5,00€
Filet de boeuf en croûte	8,20€
Daube de boeuf	5,00€
Filet de boeuf en sauce	7,90€
Paupiettes de bœuf sauce aux cèpes(2)	5,00€

*Le porc

Sauté de porc aux champignons	4,20€
Jambon en croûte	4,90€
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)	4,20€
Jambon braisé sauce madère	4,00€
Filet mignon sauce aux cèpes	5,50€
Filet mignon farci	6,20€

Assortiment de viandes froides

(1pilon de poulet, 3t rôti de porc et 2t de bœuf) **4,30€**
(4t rôti de porc et 2t rôti de bœuf) **4,30€**

Viande froide

Rôti de bœuf froid 4t	4,50€
Pilons de poulet rôtis 2p	2,20€
Rôti de porc froid 4t	3,50€
Rôti de volaille froid 4t	3,50€

Les accompagnements

<i>Pommes de terre vapeur</i>	1,20€
<i>Pommes de terre persillées</i>	1,50€
<i>Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons</i>	2,00€
<i>Pommes dauphines (2)</i>	1,90€
<i>Pommes de terre gratinées fromage /lardons</i>	2,00€
<i>Galette de pommes de terre</i>	1,50€
<i>Gratin dauphinois</i>	2,70€
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	3,70€
<i>Pétales de p. de terre aux cèpes</i>	3,00€

<i>Gratin de pâtes</i>	1,00€
<i>Riz blanc</i>	1,00€
<i>Risotto aux champignons et fromage</i>	2,50€
<i>Riz cantonnais</i>	2,50€

<i>Lasagnes aux légumes</i>	3,50€
<i>Petit paquet farci (Poireaux , champignons , œufs)</i>	2,50€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	2,00€
<i>Poêlée de haricots verts</i>	2,00€
<i>Tomates provençales x2</i>	1,50€

<i>Champignons blancs persillés</i>	2,00€
<i>Champignons farcis x3</i>	2,50€
<i>Cèpes persillés (suivant disponibilité)</i>	6,00€
<i>Crumble de courgettes</i>	3,00€
<i>Flan de légumes de saison</i>	2,80€
<i>Crumble de poireaux et lardons</i>	3,00€

<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	2,20€
<i>Duo carottes/pommes de terre persillées</i>	1,50€
<i>Purée de carottes ou de patates douces</i>	1,60€

Les Duos

<i>Risotto aux champignons et champignon farci fromage</i>	3,00€
<i>Gratin dauphinois et tomates provençales</i>	3,00€
<i>Pomme de terre gratinées et champignons poêlés</i>	3,00€
<i>Fagots d'haricots verts et tomates provençales</i>	3,00€
<i>Flan de légumes et risotto au fromage</i>	3,00€

Les plats complets

Les plats régionaux :

Fraysinat 4,30€

Cassoulet au porc 4,70€

(Haricots ,couenne ,saucisse et andouille)

+1 manchon de canard 5,90€

Ou +1 cuisse de canard confite 8,00€

Tripes à la mazamétaine (300gr)
(et pommes de terre vapeur) 4,00€

Brandade de morue 5,00€

Légumes farcis 4,00€
(tomates , pommes de terre , poivrons)

Chou farci 4,00€

Baeckeoffe *(bœuf,porc,agneau,pommes de terre)* 5,50€

Moussaka *(aubergine, agneau et bœuf hachés)* 4,80€

Hachis parmentier 4,20€

Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard 5,30€

Tartiflette au reblochon 6,00€

Lasagnes au bœuf 4,40€

Lasagnes épinards /saumon 4,70€

Lasagnes aux fruits de mer 4,20€

Couscous royal 5,30€

(boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule)

Paëlla 6,30€

(Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo)

Choucroute garnie 6,30€

Rougail /saucisse 4,20€

(saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette , tomate)

Boles de Picolas 4,20€

(boulettes de bœuf, oignons , poivrons , tomates, piment d'espelette)

Les desserts

Les desserts « maison »

Plaque de tarte (pommes , poires ou multifruits)	24à30 parts	26,00€/p
Plaque de croustade (pommes ou pommes/raisins)	24à30 parts	26,00€/p

Clafoutis aux fruits	1,50€
----------------------	-------

Gâteau de semoule aux raisins secs	1,50€
------------------------------------	-------

Miassine	1,50€
----------	-------

Biscuit roulé à la crème	1,80€
--------------------------	-------

Choux à la crème	1,80€
------------------	-------

Salade de fruits frais	1,70€
------------------------	-------

Framboisier	2,80€
-------------	-------

Croustillant chocolat /noisette	2,80€
---------------------------------	-------

Bavarois aux fruits	2,80€
---------------------	-------

Mini pâtisseries (5pièces)	6,00€
----------------------------	-------

Éclair pâtissier	1,80€
------------------	-------

Millefeuille	1,80€
--------------	-------

Plateau de fromages	1,50€
---------------------	-------

Corbeille de Fruits	1,00€
---------------------	-------

Des idées de repas froids

Minimum 10 personnes

Apéritif dinatoire

6 mini salés
Charcuterie

Jambonneau, saucisson, melsat, chorizo

Pilons de poulet nature et aux épices

Fromage en portion

Tarte aux fruits

Pain tranché

Prix : 9,00€/pers

Apéritif dinatoire

6 assortiments de salés
(quiche, pizza, m. bouchée, toast)

Légumes croquants

(suivant saison)

Jambonneau, saucisson, chorizo, melsat

Pilons de poulet natures et aux épices

Tortillas au chorizo

Fromage en tranche

3 mini pâtisseries

Pain tranché

Prix : 12,00€/p

Apéritif dinatoire

6 assortiments de salés
(quiche, pizza, m. bouchée,
toasts, verrines)

Légumes croquants (suivant saison)

Jambon sec, saucisson, chorizo, melsat

Rôti de porc et de bœuf

Tortillas au chorizo

Brochettes de crevettes

Fromage en tranche

3 mini pâtisseries

Pain tranché

Prix : 17,50€/p

Buffet froid

Charcuterie (100gr)

(pâté, saucisson, melsat, jambonneau, boudin)

Crudités variés (250gr)

Au choix

(céleri rave, taboulé, salade pomme de terre,
salade de riz, salade de pâtes
, Carottes râpées, macédoine de légumes)

Viande froide (100gr)

(rôti de porc, pilon de poulet)

Fromage en portion

Dessert

Au choix

Tarte ou croustade
ou mousse au chocolat ou mousse aux fruits
ou salade de fruits frais

Prix : 9,40€

Buffet froid

Charcuterie (100gr)

(jambonneau, saucisson, melsat, jambon sec)

Crudités (250gr)

au choix

salade de pâtes aux crevettes, salade de museau, carottes
râpées, salade de riz, céleri rave, taboulé.

Poisson

Coquille de saumon mayonnaise ou pain de poisson

viande froide (100gr)

(pilons de poulet rôtis, rôti de porc et de bœuf)

Fromage en plateau

Pâtisseries

Au choix

Choux, croustillant chocolat,
Tarte aux fruits, framboisier

Prix : 16,50€

Propositions de menus

Menu éco

Salade garnie fromage , croûton

*Lasagnes ou fraysinat
ou hachis parmentier*

*Plateau de fromage
Tarte aux pommes*

Prix : 8,90€

Menu du terroir :

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

Cassoulet au confit (manchon)

*Plateau de fromage
Croustade pommes et raisins*

Prix : 11,00€

Menu fermier

Duo de pâté « maison »

*Cuisse de pintade farcie
Pommes de terre gratinée
et poêlée de champignons*

*Plateau de fromage
Croustade*

Prix : 12,00€

Menu du chef

*Charcuterie
(jambon sec , foie gras)*

*Filet mignon farci
Risotto aux champignons
et Tomate provençale*

*Plateau de fromages
Croustillant au chocolat*

Prix : 18,00€

Menu marin

Pain de poisson

*Gratin de poisson st Jacques
Flan de légumes
et fagot de haricots verts*

*Plateau de fromage
Bavarois aux fruits*

Prix : 16,00€

Menu Végétarien

Feuilleté au fromage et champignons

Lasagnes aux légumes

Portion de fromage

Tarte aux pommes

Prix : 8,50€

Menu enfant

*Paté de campagne
ou quiche*

*gratin de poisson et riz
Ou hachis parmentier*

*Portion de fromage
Choux à la crème*

Prix : 6,30€

les services

*La présentation

- Les repas sont fournis dans des plats de présentation à ramener propres
- Les repas peuvent être maintenus et livrés chauds (même pour les plateaux repas)
(attention , les caisses ne servent uniquement que pour le maintien au chaud . Les plats doivent être réfrigérés après le service)

*La vaisselle :

Pour un apéritif : serviettes , assiettes et verres jetables **prix: 1,00€/pers**

pour un buffet :serviettes , assiettes ,couverts et verres jetables **prix:1,20€/pers**

*Nous travaillons en collaboration avec un prestataire de services pour la location de vaisselle et nappage
(nous consulter)*

* La livraison :

Nous vous proposons un service de livraison

- Forfait de 10€ pour :Mazamet , Aussillon , pont de l'Arn , Bout du Pont , Payrin , Caucalières , Aiguesfonde
- Forfait de 15€ pour : les Martyrs ,pradelles , Cuxac , 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 .

*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 .