

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

2021

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 0,75€/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 0,75€/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 : 1,00€/pièce**

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

***Les verrines 1,60€/pièce**

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

***Pain hérisson 22,00€/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) 18,00€

plaque (14-16 pers) 22,00€

Les assortiments

3 Mini salés

2 verrines, 2 toasts

+ Charcuterie :

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

Prix : 8,50€/pers

Assortiment 1

(2 salés, 2 toasts, 2 feuilletés)

4,80€/p

Assortiment 2

(2 verrines, 2 toasts, 2 salés)

6,20€/p

La charcuterie apéro

« Un incontournable »

***Assortiment de charcuterie « maison »**

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

3,50€/pers

Ou

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

4,50€/pers

Les entrées

*Foie gras de canard « maison »/canapé (50gr)	6,80€
*Charcuterie « maison »	
(<i>pâté,melsat,saucisson,boudin,jambonneau</i>)	3,40€
(<i>jambon sec,pâté,melsat,saucisson,boudin, jambonneau,)</i>	4,70€
(<i>foie gras , jambon sec , jambonneau</i>)	6,80€
* Duo de pâté	1,80€
* Paté en croute	2,10€
* Saumon fumé et salade de saison	6,80€
* 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	1,90€
* Pizza au saumon fumé et crème	1,90€

Les Salades vertes :

Avec *gésiers et grattons	3,30€
* magrets et grattons	3,30€
*Avocat , crevettes ,fromage	3,30€
*fromage(emmental ou chèvre) et croûtons	1,50€

* Salade de riz ou de pâtes ou de pommes de terre (250gr)	2,70€
* Crudités (250gr)	2,00€
<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>)	2,70€
* Salade mazamétaine (<i>foie sec , œufs durs , cébettes</i>)	3,30€
* Salade de gambas aux mandarines et p.légumes	5,70€
* Salade de pot au feu	3,30€
* Salade niçoise (<i>haricots verts , tomates , œufs , anchois, olives ,oignons</i>)	3,90€
* Salade de lentilles (<i>jambon , oignons</i>)	2,70€

Les poissons

*Froids :

*Pain de poisson	4,00€
*Coquille de saumon mayonnaise	5,30€
*Saumon farci à la mousse de légumes	5,30€
*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 (<i>à partir de 4 personnes</i>)	11,50€
<i>(exemple de composition : bulots, palourdes, huîtres, gambas, bigorneaux)</i>	
*1/2 queue de langouste	17,00€

*Chauds :

Darne de saumon en sauce	6,50€
Paupiettes de saumon	6,50€
Baudroie à l'américaine	6,80€
Gratin aux rougets et st Jacques	7,70€
Gratin de queues d'écrevisses	7,70€
Gratin de fruits de mer et poisson	4,30€
Cassolette aux fruits de mer et poisson	4,50€
Cassolette aux noix de st Jacques	5,50€
Filet de sandre en sauce blanche	4,70€
Filet de limande en sauce blanche	4,70€
Pavé de loup en sauce blanche	4,30€
Filet de sole roulée à la mousse de St Jacques	7,20€
Zarzuela	8,00€
Escargots à la mazamétaine	5,00€
1/2 Langouste thermidor ou américaine	17,00€
Moules farcies	4,00€
Moules marinières	2,70€
Calamars farcis	4,40€
Lamelles d'encornets à l'américaine	3,70€

Les Viandes



*Les volailles

Sauté de volaille (olives ou champignons)
Blanquette de volaille
Blanc de poulet sce champignon
Sauté de canard aux olives
Sauté de canard au miel
Sauté de canard à l'orange
Sauté de lapin aux champignons
Coq au vin

4,30€
4,30€
4,50€
5,30€
5,30€
5,30€
6,00€
5,30€

*Les viandes bouchères

Sauté de veau
Blanquette de veau
Paupiettes de veau(2)
Grenadin de veau en sauce
Osso-buco
Roti de veau Orloff
Marbré de veau aux noisettes
AXOA de veau

5,30€
5,30€
5,70€
7,20€
4,80€
5,70€
5,70€
5,70€

Cuisse de poulet farcie
Cuisse de pintade farcie
Cuisse de canard farcie
Cuisse de canard confite
Canard farci aux cèpes
Caille farcie

4,20€
5,00€
5,00€
4,80€
5,80€
7,00€

Gigot d'agneau roti
Roti d'agneau farcie
Epaule d'agneau confite
Blanquette d'agneau

6,30€
5,70€
5,50€
5,50€

Magret en sauce
Tournedos de magret

6,80€
7,00€

Paupiettes de bœuf sauce auxcèpes(2)
Daube de boeuf
Filet de boeuf en croûte
Filet de boeuf en sauce

5,20€
5,30€
9,50€
9,50€

*Les gibiers

Civet de sanglier
Civet de chevreuil
Rôti de chevreuil
Rôti de biche
Civet de biche
Civet de lièvre

5,30€
6,10€
6,10€
6,50€
6,10€
6,10€

*Le porc

Sauté de porc aux champignons
Jambon en croûte
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)
Jambon braisé sauce madère
Filet mignon sauce aux cèpes
Filet mignon farci

4,20€
4,90€
4,20€
4,00€
5,50€
6,20€

Assortiment de viandes froides

(1pilon de poulet, 3t rôti de porc et 2t de bœuf) **4,40€**
(4t rôti de porc et 2t rôti de bœuf) **4,50€**

Viande froide

Rôti de bœuf froid 4t **4,70€**
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>	<i>1,20€</i>	
<i>Pommes de terre persillées</i>	<i>1,60€</i>	
<i>Duo carottes/pommes de terre persillées</i>	<i>1,60€</i>	
<i>Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons</i>	<i>2,20€</i>	
<i>Pommes dauphines (2)</i>	<i>2,00€</i>	
<i>Pommes de terre gratinées (1/2 fromage /lardons)</i>	<i>2,00€</i>	
<i>Galette de pommes de terre</i>	<i>1,50€</i>	
<i>Gratin dauphinois</i>	<i>3,00€</i>	
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	<i>4,20€</i>	
<i>Pétales de p. de terre aux cèpes</i>	<i>3,80€</i>	
	<i>Gratin de pâtes</i>	<i>1,00€</i>
	<i>Riz blanc</i>	<i>1,00€</i>
	<i>Risotto aux champignons et fromage</i>	<i>2,60€</i>
	<i>Risotto aux légumes de saison</i>	<i>2,60€</i>
	<i>Riz cantonnais</i>	<i>2,60€</i>
<i>Lasagnes aux légumes</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Petit paquet farci (Poireaux , champignons , œufs)</i>	<i>2,50€</i>	
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	<i>2,20€</i>	
<i>Poêlée de haricots verts</i>	<i>2,00€</i>	
<i>Tomates provençales x2</i>	<i>1,50€</i>	
<i>Champignons blancs persillés</i>	<i>2,00€</i>	
<i>Champignons farcis x3</i>	<i>2,70€</i>	
<i>Cèpes persillés (suivant disponibilité)</i>	<i>6,50€</i>	
<i>Crumble de courgettes</i>	<i>3,20€</i>	
<i>Flan de légumes de saison</i>	<i>3,20€</i>	
<i>Sauté de poireaux et lardons</i>	<i>3,00€</i>	
<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	<i>2,30€</i>	
<i>Purée de carottes ou de p. de terre</i>	<i>1,60€</i>	

Les Duos

<i>Risotto aux champignons et champignon farci fromage</i>	<i>3,10€</i>
<i>Gratin dauphinois et tomates provençales</i>	<i>3,10€</i>
<i>Pomme de terre gratinées et champignons poêlés</i>	<i>3,10€</i>
<i>Fagots d'haricots verts et tomates provençales</i>	<i>3,10€</i>
<i>Flan de légumes et risotto au fromage</i>	<i>3,10€</i>

Les plats complets

Les plats régionaux :

Fraysinat 4,40€

Cassoulet au porc 4,90€

(Haricots ,couenne ,saucisse et andouille)

+1 manchon de canard 6,10€

Ou +1 cuisse de canard confite 8,30€

Tripes à la mazamétaine (300gr)
(et pommes de terre vapeur) 4,40€

Brandade de morue 5,50€

Légumes farcis 4,20€
(tomates , pommes de terre , poivrons)

Chou farci 4,20€

Baeckeoffe *(bœuf,porc,agneau,pommes de terre)* 5,80€

Moussaka *(aubergine, agneau et bœuf hachés)* 5,00€

Hachis parmentier 4,40€

Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard 5,50€

Tartiflette au reblochon 6,00€

Lasagnes au bœuf 4,60€

Lasagnes épinards /saumon 5,10€

Lasagnes au poisson 4,60€

Couscous royal 5,50€

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

Paëlla 6,50€

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

Choucroute garnie 6,30€

Rougail /saucisse 4,40€

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

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		1,80€
Gâteau de semoule aux raisins secs		1,80€
Miassine		1,80€
Crème brûlée aux pommes		1,80€
Biscuit roulé à la crème		1,80€
Choux à la crème		1,80€
Tarte aux pommes		1,80€
Salade de fruits frais		2,00€

Framboisier	3,00€
Croustillant chocolat /noisette	3,00€
Bavarois aux fruits	3,00€

Mini pâtisseries	1,20€
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

4 mini salés
Charcuterie

Jambonneau, saucisson, melsat, chorizo

Pilons de poulet nature et aux épices

Poitrine grillée

Cube de fromage

Minis choux

Pain tranché

Prix : 10,00€/pers

Apéritif dinatoire

6 assortiments de salés

(quiche, pizza, m. bouchée, toast)

mini poivron à la ricotta,

Poitrine grillée,

Jambonneau, saucisson, chorizo, melsat

Pilons de poulet nature et aux épices

Chips de légumes

Chips de fromage

3 mini pâtisseries

Pain tranché

Prix : 14,00€/p

Apéritif dinatoire

6 assortiments de salés

(quiche, pizza, m. bouchée, toasts, verrines)

Beignets de légumes, poivrons à la ricotta

Jambon sec, saucisson, chorizo, melsat

Rôti de porc et de bœuf

Brochettes de crevettes

Chips de fromage

3 mini pâtisseries

Pain tranché

Prix : 18,00€/p

Buffet froid

Charcuterie (100gr)

(pâté, saucisson, melsat, jambonneau, boudin)

Crudités variés (250gr)

A choisir

(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

Prix : 10,00€

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 : 17,00€

Propositions de menus

Menu éco

Salade garnie fromage , croûton

*Lasagnes ou fraysinat
ou hachis parmentier*

*Plateau de fromage
Tarte aux pommes*

Prix : 9,00€

Menu du terroir :

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

*Cuisse de canard confite
Gratin dauphinois*

*Plateau de fromage
Croustade pommes*

Prix : 12,00€

Menu fermier

Duo de pâté « maison »

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

*Plateau de fromage
Croustade*

Prix : 12,00€

Menu du chef

Duo de foie gras et confit

*Roti de veau orloff
Risotto au fromage*

*Plateau de fromage
Croustillant au chocolat*

Prix : 19,00€

Menu marin

Terrine de poisson

*Calamars farcis
Riz au safran*

*Plateau de fromage
Bavarois aux fruits*

Prix : 13,00€

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: 1,20€/pers***

*pour un buffet :serviettes , assiettes ,couverts et verres jetables **prix:1,80€/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 , Aiguefonde*
- *Forfait de 15€ pour : les Martys ,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 .