

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

2022

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*

Les apéritifs

A l'unité

***Les mini salés_0,80€/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_0,80€/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

Les assortiments

Assortiment 1

(2 salés, 2 toasts , 2 feuilletés)

5,00€/p

Assortiment 2

(2 salés , 2 toasts , 2 verrines)

6,50€/p

3 Mini salés

2 verrines, 2 toasts

+ Plateau de charcuterie :

melsat, saucisson, chorizo

Magret sec , bougnette, gretons

Prix : 9,00€/pers

Plateau de charcuterie

« Maison »

**Assortiment :*

melsat, saucisson, chorizo

Magret sec , bougnette, gretons

4,00€/pers

***Les plaques**

pizza ou quiche :

Base crème ou sauce tomate

*anchois lardons ,poivrons , champignons,
chèvre , roquefort, chorizo*

plaque (10-12 pers) 18,00€

plaque (14-16 pers) 22,00€

Les rondes : 7,00€

Les entrées

* Foie gras de canard « maison »/canapé (50gr)	6,80€
* Charcuterie « maison » (pâté, melsat, saucisson, boudin, jambonneau)	3,50€
(pâté, melsat, saucisson, boudin, jambonneau, jambon sec)	4,50€
* Terrine de campagne ou de gibier	2,00€
* Paté en croute	2,20€
* Terrine de poisson et brochette de gambas	6,20€
* Saumon fumé et salade de saison	6,80€
* Feuilleté savoyard (jambon/fromage)	1,90€
* Feuilleté Nordique (saumon /épinard)	2,20€
* Feuilleté aux champignons	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€
* Salade de campagne (salade, magrets secs, gésiers et gretons)	3,50€
* Salade de riz (tomate, poivrons, haricots verts, thon, olive)	3,00€
* Salade de p. de terre (p. de terre, jambon, tomates, cornichons, oignons)	3,00€
* Salade nicoise (haricots verts, tomates, oeufs, anchois, olives, oignons)	3,00€
* Salade d'hiver (Pates, chou, potiron, jambon, fromage)	3,00€
* Salade mazamétaine (foie sec, œufs durs, cébettes)	3,30€
* Cassolette de crumble de poireaux	3,50€
* Terrine de légumes	3,50€
* Flan de légumes au chorizo	3,00€
* Assortiment de crudités (250gr) céleri rémoulade, carottes râpées, betteraves, macédoine	2,50€
	3,00€
* Taboulé aux légumes	2,50€
* Légumes croquants (chou fleur, carottes, concombre, tomates)	3,00€

Les Poissons

*Froids :

*Pain de poisson	4,20€
*Coquille de saumon mayonnaise	6,50€
*Saumon farci à la mousse de légumes	5,50€
*Filet de sole roulée à l'aïoli	6,50€
*Coquille du pêcheur (st Jacques / rouget)	7,00€
*Saumon entier mayonnaise	7,50€
*Terrine de poisson et brochette de gambas	6,50€
*Plateau de fruits de mer (<i>à partir de 4personnes</i>)	11,50€
<i>(exemple de composition : bulots, palourdes, huîtres, gambas, bigorneaux)</i>	
*½ queue de langouste	21,00€

*Chauds :

Darne de saumon en sauce	6,50€
Paupiettes de saumon	7,00€
Baudroie à l'américaine	6,80€
Gratin aux rougets et st Jacques	7,90€
Gratin de queues d'écrevisses	7,70€
Gratin de fruits de mer et poisson	4,50€
Cassolette fruits de mer et poisson	5,00€
Cassolette noix de st Jacques	6,00€
Pavé de sandre en sauce blanche	5,00€
Filet de limande en sauce blanche	5,00€
Pavé de loup en sauce blanche	4,50€
Filet de sole roulé à la mousse de St Jacques	7,50€
½ Langouste thermidor ou américaine	17,00€
Moules farcies	4,20€
Moules marinières	3,00€
Calamars farcis	5,00€
Lamelles d'encornets à l'américaine	4,00€
Zarzuela	8,00€
Escargots à la mazamétaine	5,00€

Les Viandes



*Les volailles

Sauté de volaille (olives ou champignons)	4,50€
Blanquette de volaille	4,50€
Blanc de poulet sce champignon	4,80€
Sauté de canard aux olives	6,00€
Sauté de canard au miel	6,00€
Sauté de canard à l'orange	6,00€
Sauté de lapin aux champignons	6,50€
Coq au vin	5,30€

Cuisse de poulet farcie	4,50€
Cuisse de pintade farcie	5,50€
Cuisse de canard farcie	5,00€
Cuisse de canard confite	5,00€
Canard farci aux cèpes	6,50€
Caille farcie	7,00€

Magret en sauce	7,00€
Tournedos de magret	7,50€

*Les gibiers

Daube de sanglier	6,00€
Sauté de sanglier à la bière	6,00€
Tajine de sanglier	6,00€
Civet de chevreuil	6,00€
Rôti de chevreuil	6,50€
Roti de chevreuil au miel	6,50€

*Les viandes bouchères

Sauté de veau	5,50€
Blanquette de veau	5,50€
Paupiettes de veau(2)	6,00€
Grenadin de veau en sauce	7,50€
Roti de veau Orloff	6,00€
Marbré de veau aux noisettes	6,00€
AXOA de veau	5,80€

Gigot d'agneau roti	6,50€
Roti d'agneau farcie	5,70€
Epaule d'agneau confite	6,00€
Blanquette d'agneau	6,00€
Tajine d'agneau	6,00€

Daube de boeuf	5,50€
Sauté de bœuf à la bière	5,50€
Paupiettes de bœuf sauce auxcèpes(2)	6,00€
Filet de boeuf en croûte	9,80€
Filet de boeuf en sauce	9,80€

*Le porc

Sauté de porc aux champignons	4,50€
Jambon en croûte	5,60€
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)	4,70€
Jambon braisé sauce madère	4,20€
Filet mignon sauce aux cèpes	5,80€
Filet mignon farci	6,50€

Viande froide

<i>Rôti de bœuf froid 4t</i>	5,00€
<i>Pilons de poulet rôtis 2p</i>	2,20€
<i>Rôti de porc froid 4t</i>	3,70€
<i>Rôti de volaille froid 4t</i>	3,70€

Assortiment de viandes froides

<i>(1pilon de poulet, 3t rôti de porc et 2t de bœuf)</i>	4,70€
<i>(4t rôti de porc et 2t rôti de bœuf)</i>	5,00€

Les Accompagnements

<i>Lasagnes aux légumes</i>	4,00€
<i>Petit paquet farci (Poireaux , champignons , œufs)</i>	3,00€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	2,50€
<i>Poêlée de haricots verts</i>	2,50€
<i>Tomates provençales x2</i>	1,80€
<i>Champignons blancs persillés</i>	2,00€
<i>Champignons farcis x3</i>	3,00€
<i>Cèpes persillés (suivant disponibilité)</i>	7,00€
<i>Crumble de courgettes</i>	3,50€
<i>Flan de légumes de saison</i>	3,50€
<i>Sauté de poireaux et lardons</i>	3,00€
<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	2,30€
<i>Pain de légumes</i>	3,50€
<i>Ecrasé de p.terre</i>	1,80€
<i>Risotto aux champignons et fromage</i>	3,00€
<i>Risotto aux légumes de saison</i>	3,00€
<i>Riz cantonais</i>	3,00€
<i>Gratin de pâtes</i>	1,00€
<i>Riz blanc</i>	1,00€

<i>Pommes de terre vapeur</i>	1,50€
<i>Pommes de terre persillées</i>	2,00€
<i>Duo carottes/pommes de terre persillées</i>	2,00€
<i>Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons</i>	2,50€
<i>Pommes dauphines (3)</i>	2,50€
<i>Pommes de terre gratinées (1/2 ,fromage /lardons)</i>	2,00€
<i>Galette de pommes de terre</i>	1,80€
<i>Gratin dauphinois</i>	3,00€
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	4,50€
<i>Pétales de p. de terre aux cèpes</i>	4,50€

Les Duos

<i>Risotto aux champignons et champignon farci fromage</i>	3,50€
<i>Gratin dauphinois et tomates provençales</i>	3,50€
<i>Pomme de terre gratinées et champignons poêlés</i>	3,50€
<i>Fagots d'haricots verts et tomates provençales</i>	3,50€
<i>Flan de légumes et risotto au fromage</i>	3,50€

Les plats complets

Fraysinat	4,60€
Cassoulet au porc (<i>Haricots ,couenne ,saucisse et andouille</i>)	5,20€
+1 manchon de canard	6,20€
Ou +1 cuisse de canard confite	8,20€
Tripes à la mazamétaine (300gr) (et pommes de terre vapeur)	4,60€
Poulet basquaise	4,60€
Lentilles (lentilles , saucisses ,coustillous)	4,60€
Légumes farcis (tomates , pommes de terre , poivrons)	4,60€
Baeckeffe (<i>bœuf,porc,agneau, pommes de terre</i>)	6,00€
Moussaka (<i>aubergine, agneau et bœuf hachés</i>)	6,00€
Hachis parmentier	4,60€
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	6,00€
Tartiflette au reblochon	6,00€
Lasagnes au bœuf	4,60€
Lasagnes épinards /saumon	5,10€
Lasagnes au poisson	4,60€
Couscous royal(<i>boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule</i>)	6,50€
Paëlla(<i>Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo</i>)	6,50€
Choucroute garnie (<i>choux ,marteau , francfort , saucisson à l'ail</i>)	6,50€
Rougaïl /saucisse(<i>semoule ,saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette</i>)	4,60€

Les desserts

Les desserts « maison »

Plaque de tarte (pommes , poires ou multifruits)	27,00€
Plaque de croustade (pommes ou pommes/raisins)	27,00€

Clafoutis aux fruits	1,80€
Gâteau de semoule aux raisins secs	1,80€
Crème brûlée aux pommes	1,80€
Biscuit roulé à la crème	1,80€
Choux à la crème	1,80€
Tartelettes aux fruits	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	1,60€
Corbeille de Fruits	1,20€

Des idées de repas froids

*Minimum
2 personnes*

Apéritif dinatoire

4 mini tartelettes salés
Charcuterie
saucisson, melsat, chorizo
2t roti de porc (ou poulet) froid
2 minis sandwich
Chips de légumes/ olives
Batonnets de fromage / fruits secs
2 Minis choux / fruits frais
Pain tranché

Prix : 11,00€/pers

Apéritif dinatoire

4 tartelettes salés / 2 toasts
Charcuterie
saucisson, chorizo, melsat, galet de Larnette, bougnette
2t roti de porc (ou poulet) froid
2 minis sandwich ou burger
Batonnets de légumes, mini tomates farcies
Batonnets de fromage / fruits secs
3 minis pâtisseries / fruits frais
Pain tranché

Prix : 14,60€/p

Apéritif dinatoire

2 tartelettes salés / 2 toasts
2 piques/2 verrines
Charcuterie « maison »
(jambon, melsat, saucisson, chorizo)
2t rôti de porc et de bœuf
2 minis sandwich ou burger
Brochettes de crevettes
Saumon fumé
Batonnets de légumes / mini tomates farcies
Batonnets de fromage / fruits secs
3 minis pâtisseries / fruits frais
Pain tranché

Prix : 20,00€/p

Plateau grignotage

2 minis sandwich
Saucisson, melsat, roti froid
Batonnets de fromage
Fruits sec et fruits frais

Prix : 7,00€

Buffet froid

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

Prix : 10,00€

Buffet froid

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

Prix : 12,00€

Buffet froid

Charcuterie (100gr)
(jambon cuit, saucisson, melsat, jambon sec)
Crudités (250gr)
salade de riz / taboulé
Poisson
Coquille de saumon mayonnaise / pain de poisson
viande froide (100gr)
(rôti de porc et de bœuf)
Fromage en plateau
Pâtisseries
Au choix
Choux, croustillant chocolat,
Tarte aux fruits, framboisier

Prix : 18,00€

Propositions de menus

Menu éco

Taboulé ou plaque de pizza

*Lasagnes ou fraysinat
ou hachis parmentier*

*Plateau de fromage
Tarte aux pommes*

Prix : 9,50€

Menu du terroir :

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

*Cuisse de canard confite
Gratin dauphinois*

*Plateau de fromage
Croustade pommes*

Prix : 12,50€

Menu fermier

Duo de pâté « maison »

*Blanquette de volaille
Pommes de terre gratinée
et poêlée de champignons*

*Plateau de fromage
Croustade*

Prix : 12,50€

Menu du chef

*Foie gras « maison »
(toasts et confit d'oignons)*

*Roti de veau orloff
Risotto au fromage et champignons farcis*

*Plateau de fromage
Croustillant au chocolat*

Prix : 19,50€

Menu marin

Terrine de poisson

*Gratin de fruits de mer
Riz au safran*

*Plateau de fromage
Bavarois aux fruits*

Prix : 13,50€

Menu Végétarien

Salade de p. de terre au fromage

Lasagnes aux légumes

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Prix : 10,00€

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€

Menu sportif

*Salade de pâtes
Pâtes , champignon,haricots verts, jambon , olives*

*Roti de volaille
Riz aux légumes*

Fromage blanc

Prix : 10,00€

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: 1,50€/pers***

*pour un buffet :serviettes , assiettes ,couverts et verres jetables **prix: 2,00€/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 , Aigüefonde*
- *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 .

*Règlementation:

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 .