



Plats

traiteur

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*

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 apéritifs

A l'unité

***Les mini salés 0,90€/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 0,90€/pièce**

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

***Les piques 1,00€/pièce**

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

***Les canapés : 1,10€/pièce**

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

***Les verrines 1,80€/pièce**

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

***Pain hérisson 24,00€/pièce**

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

***Pain surprise 39,00€/pièce**

Pain de mie, fromage, charcuterie, poisson

Les assortiments

Assortiment 1

(2 salés, 2 toasts, 2 feuilletés)

5,50€/p

Assortiment 2

(2 salés, 2 toasts, 2 verrines)

7,00€/p

Assortiment n°3

3 Mini salés

2 verrines, 2 toasts

+ Plateau de charcuterie :

melsat, saucisson, chorizo

Magret sec, bougnette, gretons

10,00€/p

Plateau de charcuterie

« Maison »

**Assortiment :*

melsat, saucisson, chorizo

Magret sec, bougnette, gretons

4,40€/pers

***Les plaques**

pizza ou quiche :

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

plaque (10-12 pers) 22,00€

plaque (14-16 pers) 26,00€

Les rondes : 9,00€

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€
* Coquille de saumon fumé et perles marines	7,50€
* Pain de poisson	4,50€
* Saumon fumé « maison »	8,30€
* Tarte aux oignons et lardons	2,10€
* Tarte poireaux/saumon	2,40€
* Tarte tomate/chèvre	2,10€
* Quiche (jambon ou champignons)	2,10€
* Bouchée à la reine (ris de veau , champignons , see mère)	3,50€
* Salade de campagne(salade ,magrets secs , gésiers et gretons)	4,30€
* Salade de 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 ,oeufs , 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€
* Terrine de légumes	4,50€
* Assortiment de crudités (250gr) céleri rémoulade , carottes râpées ,betteraves , macédoine	3,00€
* Taboulé aux légumes	3,00€
* Légumes croquants (choux fleur , carottes , concombre , tomates)	3,50€

Les Poissons

*Froids :

*Pain de poisson	4,50€
*Coquille de saumon mayonnaise	7,20€
*Saumon farci à la mousse de légumes	7,00€
*Filet de sole roulée à l'aïoli	7,00€
*Coquille du pêcheur (1st Jacques / 1rouget/1 gambas déc.)	8,00€
*Saumon mayonnaise	8,00€
*Terrine de poisson et brochette de gambas	7,50€
*Plateau de fruits de mer (<i>à partir de 4personnes</i>)	13,00€
<i>(exemple de composition : bulots, palourdes, huîtres, gambas, bigorneaux)</i>	
*½ queue de langouste	25,00€

*Chauds :

Darne de saumon en sauce	8,00€
Paupiettes de saumon	8,40€
Baudroie à l'américaine	8,40€
Gratin aux rougets et st Jacques	9,20€
Cassolette rouget/ st Jacques	9,70€
Gratin de queues d'écrevisses	8,80€
Gratin de fruits de mer et poisson	5,40€
Cassolette fruits de mer et poisson	5,90€
Pavé de sandre en sauce blanche	6,00€
Filet de limande en sauce blanche	6,00€
Pavé de loup en sauce blanche	6,00€
Filet de sole roulé à la mousse de St Jacques	7,00€
½ Langouste thermidor ou américaine	25,00€
Moules farcies	5,50€
Moules marinières	4,00€
Calamars farcis	6,00€
Lamelles d'encornets à l'américaine	5,50€
Zarzuela	9,50€
Escargots à la mazamétaine	6,50€

Les Viandes



*Les volailles

Sauté de volaille (olives ou champignons)	6,00€
Sauté de poulet à la basquaise	6,00€
Blanquette de volaille	6,00€
Blanc de poulet sce champignon	6,40€
Sauté de canard aux olives	7,20€
Sauté de canard au miel	7,20€
Sauté de canard à l'orange	7,20€
Sauté de lapin aux champignons	7,20€
Coq au vin	6,40€
Cuisse de poulet farcie	5,90€
Cuisse de pintade farcie	6,60€
Cuisse de canard farcie	6,80€
Cuisse de canard confite	5,90€
Canard farci aux cèpes	7,80€
Caille farcie	8,20€
Magret grillé (sauce aux cèpes)	9,50€

*Les viandes bouchères

Sauté de veau	6,80€
Blanquette de veau	6,80€
Paupiettes de veau(2)	6,80€
Grenadin de veau en sauce	8,90€
Roti de veau Orloff	7,50€
Marbré de veau aux noisettes	7,50€
AXOA de veau	6,60€
Gigot d'agneau roti	7,00€
Roti d'agneau farcie	7,00€
Epaule d'agneau confite	7,00€
Blanquette d'agneau	6,60€
Tajine d'agneau	6,60€
Daube de boeuf	6,00€
Sauté de bœuf à la bière	6,00€
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€

*Le porc

Sauté de porc aux champignons	6,00€
Tajine de porc	6,80€
Roti de porc flambé	7,20€
Jambon en croûte	7,20€
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)	7,20€
Jambon braisé sauce madère	6,00€
Filet mignon sauce aux cèpes	7,80€

Viande froide

<i>Rôti de bœuf froid 4t</i>	6,60€
<i>Pilons de poulet rôtis 2p</i>	3,00€
<i>Rôti de porc froid 4t</i>	4,70€
<i>Rôti de volaille froid 4t</i>	4,70€

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 Accompagnements

<i>Lasagnes aux légumes</i>	5,00€
<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>Sauté de poireaux et lardons</i>	3,00€
<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	3,00€
<i>Pain de légumes</i>	4,50€
<i>Ecrasé de p.terre</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>Duo carottes/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€
<i>Pétales de p. de terre aux cèpes</i>	5,70€

Les Duos

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

Les plats complets

Fraysinat	5,50€
Cassoulet au porc (<i>Haricots ,couenne ,saucisse et andouille</i>)	6,80€
+1 manchon de canard	7,70€
Ou +1 cuisse de canard confite	9,90€
Tripes à la mazamétaine (300gr) (et pommes de terre vapeur)	6,00€
Lentilles (lentilles , saucisses ,coustillous)	5,80€
Légumes farcis (tomates , pommes de terre , poivrons)	5,00€
Baeckeoffe (<i>bœuf,porc,agneau,pommes de terre</i>)	7,80€
Moussaka (<i>aubergine, agneau et bœuf hachés</i>)	6,50€
Hachis parmentier	5,50€
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	7,40€
Tartiflette au reblochon	7,40€
Lasagnes au bœuf	5,80€
Lasagnes épinards /saumon	6,40€
Lasagnes au poisson	5,80€
Couscous royal(<i>boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule</i>)	8,20€
Paëlla(<i>Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo</i>)	8,20€
Choucroute garnie (<i>choux ,morteau , francfort , saucisson à l'ail</i>)	8,20€
Rougail /saucisse(<i>semoule ,saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette</i>)	5,80€

Les desserts

Les desserts « maison »

Plaque de tarte (pommes , poires ou multifruits)	35,00€
Plaque de croustade (pommes ou pommes/raisins)	35,00€

Clafoutis aux fruits	2,20€
Gâteau de semoule aux raisins secs	2,20€
Crème brulée aux pommes	2,20€
Biscuit roulé à la crème	2,50€
Choux à la crème	2,50€
Tartelettes aux fruits	2,50€
Salade de fruits frais	3,00€

Framboisier	3,30€
Croustillant chocolat /noisette	3,30€
Bavarois aux fruits	3,30€
Mini pâtisseries	1,30€
Éclair pâtissier	2,20€
Millefeuille	2,20€

Plateau de fromages	1,80€
Corbeille de Fruits	1,50€

Des idées de repas froids

*Minimum
4 personnes*

Apéritif dinatoire

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

Prix : 12,50€/p

Apéritif dinatoire

4 mini salés / 2 toasts
Charcuterie
saucisson, chorizo, melsat, boudin, bouquette
2t roti de porc (ou poulet) froid
2 minis burgers
Batonnets de légumes
Batonnets de fromage / fruits secs
3 minis pâtisseries / fruits frais
Pain tranché

Prix : 16,50€/p

Apéritif dinatoire

2 minis salés / 2 toasts
1 pique/1 verrine
Charcuterie « maison »
(jambon sec, melsat, boudin, saucisson, chorizo)
2t rôti de porc et de bœuf
2 minis burgers
2 brochettes de poisson
Batonnets de légumes
Batonnets de fromage / fruits secs
3 minis pâtisseries / fruits frais
Pain tranché

Prix : 21,00€/p

Plateau grignotage

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

Prix : 6,00€

Buffet froid

Plaque de pizza et quiche
Charcuterie (100gr)
(pâté, saucisson, melsat, jambon cuit, boudin)
Taboulé

Fromage en portion

Tarte ou croustade

Prix : 10,00€/p

Buffet froid

Charcuterie (100gr)
(pâté, saucisson, melsat, jambonneau, boudin)
Crudités variés (250gr)
*(Au choix : taboulé, salade pomme de terre,
, macédoine de légumes)*

Poisson (100gr)

Pain de poisson

Viande froide (100gr)

(rôti de porc et pilon de poulet)

Fromage en portion

Tarte ou croustade

Prix : 14,00€/p

Buffet froid

Charcuterie (100gr)
(jambonneau, saucisson, melsat, boudin, jambon sec)

Crudités (250gr)

(au choix : salade de riz / taboulé / salade de pâtes)

Poisson

Coquille de saumon mayonnaise ou coquille de saumon fumé

viande froide (100gr)

(Pilon, rôti de porc et de bœuf)

Fromage en plateau

Pâtisseries

Au choix

Choux, croustillant chocolat,

Tarte aux fruits, framboisier

Prix : 22,00€/p

Propositions de menus

Menu éco

*Taboulé ou plaque de pizza
Ou salade fromage croutons*

*Lasagnes ou fraysinat
ou hachis parmentier*

*Plateau de fromage
Tarte aux pommes*

Prix : 11,00€

Menu du terroir :

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

Cassoulet au manchon de canard

*Plateau de fromage
Croustade pommes*

Prix : 14,50€

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 : 15,00€

Menu du chef

Galantine de volaille au foie gras

*Paupiettes de veau
Risotto champignons / fromage*

*Plateau de fromage
Croustillant au chocolat*

Prix : 18,00€

Menu marin

Terrine de poisson

Paella

*Plateau de fromage
Tarte aux fruits*

Prix : 15,00€

Menu gourmet

Saumon fumé et pain de poisson

*Roti d'agneau confit
Ou cuisse de pintade farcie
Fagots haricots verts/flan de légumes*

*Plateau de fromage
Framboisier*

Prix : 22,00€

Menu enfant

Paté ou quiche

*gratin de poisson et riz
Ou hachis parmentier*

*Portion de fromage
Choux à la crème*

Prix : 7,00€

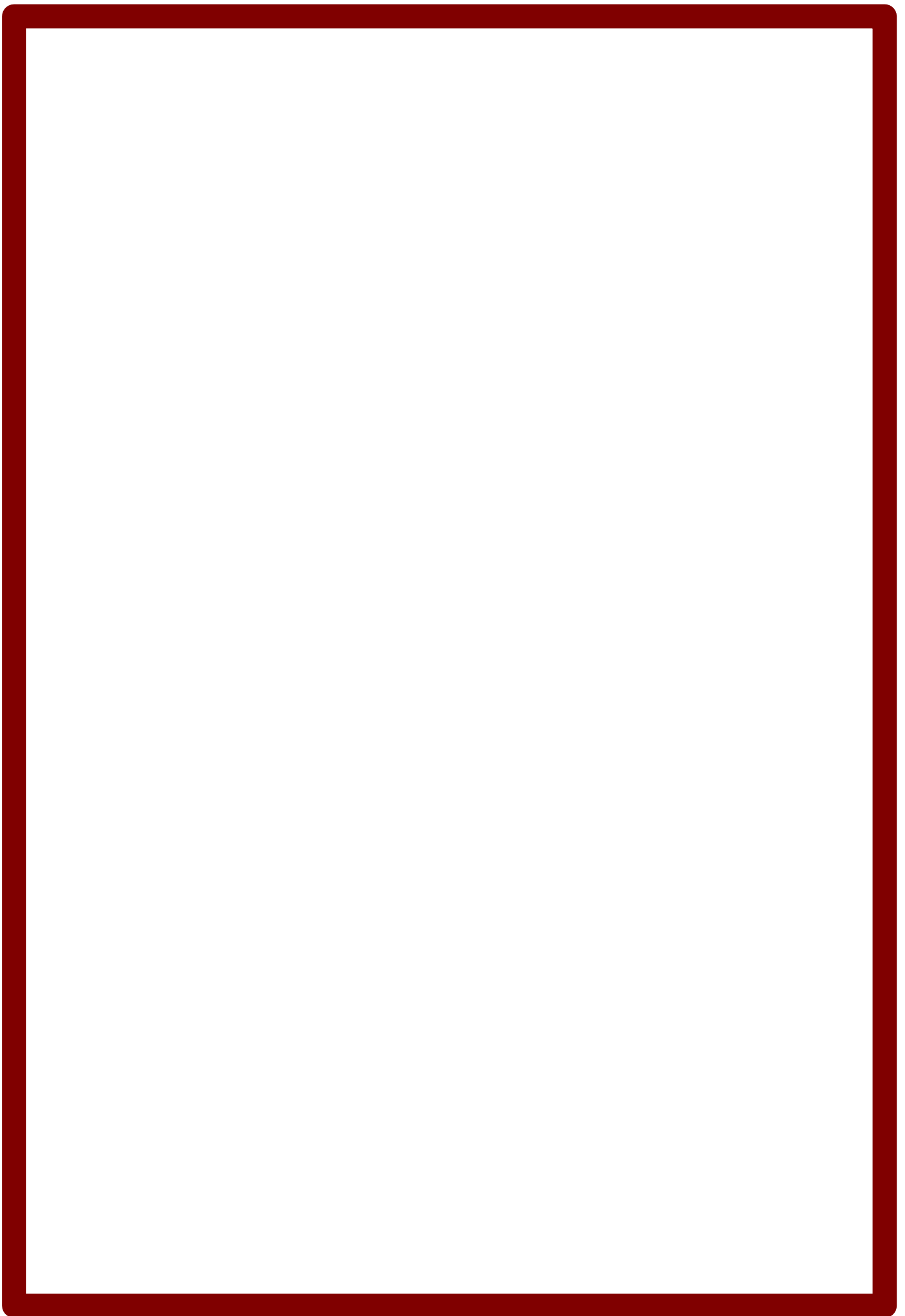
Menu Végétarien

*Salade verte
tomates , olives croutons et fromage*

*Lasagnes aux légumes
Ou hachis parmentier aux champignons*

*Plateau de fromage
Tarte aux pommes*

Prix : 12,00€



les services

*La présentation

- Les repas sont fournis dans des plats de présentation à ramener propres
- Les repas peuvent être maintenus et livrés chauds
forfait de 12€ (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 vaisselle :

*Pour un apéritif : serviettes , assiettes et verres jetables **prix: 2,00€/pers***

*pour un buffet :serviettes , assiettes ,couverts et verres jetables **prix: 2,40€/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

(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

*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 .