

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 2017

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)

Les apéritifs

*Les canapés : 0,90€/pièce

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

*Les piques 0,90€/pièce

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

*les mini feuilletés 0,70€/pièce

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

*Les mini salés 0,70€/pièce

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

*Plaques de pizza ou de quiche:

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

Individuelle	1,60€
ronde (4-6 pers)	6,50€
plaque (10-12 pers)	17,00€
plaque (14-16 pers)	21,00€

*Les verrines 1,50€/pièce

*perles marines et saumon,
taboulé et tomate confite,
betteraves aux pommes
tartare de légumes
Carottes et céleri
Boudin/melsat
Écrasé de boudin aux pommes*

*La charcuterie apéro

« Un incontournable »

3,00€/pers

Charcuterie « maison »

*melsat, saucisson, chorizo
boudin, bouquette*

*Pain hérisson

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

21,00€/pièce

*Pain surprise

*Pain de mie , fromage , charcuterie ,
poisson*

36,00€/pièce

Assortiment de salés n°1 6,00€

(2 verrines , 2 toasts , 2 mini feuilletés)

Assortiment de salés n°2 4,00€

(2 cakes , 2 toasts , 2 feuilletés)

Les entrées

Foie gras de canard « maison » (50gr)	6,00€
Charcuterie « maison » (pâté, melsat, saucisson, boudin, bougnette)	2,80€
(jambon sec, pâté, melsat, saucisson, boudin, bougnette)	3,90€
Chiffonnade de jambon sec (100gr)	3,00€
Chiffonnade de saumon fumé (100gr)	5,00€

Salade verte +

gésiers et grattons <i>ou</i> magrets et grattons	2,50€
thon et crevettes <i>ou</i> champignons frais , tomates , maïs <i>ou</i> fromage (emmental ou chèvre) et noix <i>ou</i> radis , fromage frais	2,30€
foie gras (30gr) et toasts	3,60€
bloc (30gr) et toast	3,00€

Salade de riz ou de pâtes ou de pommes de terre (250gr)	2,30€
(haricots verts , fromage frais , poivrons , , concombre , cornichons , tomates , maïs . au choix)	
Taboulé ou céleri rémoulade ou carottes râpées ou betteraves ou macédoine ou salade de museau (250gr)	2,30€
Salade d'hiver (choux fleur , jambon , œuf dur)	2,30€
Salade mazamétaine (foie sec , œufs durs , cébettes)	2,50€
Salade de cœurs confits (cœurs , oignons , cornichons)	2,50€
Salade de pot au feu (bœuf , oignons cornichons)	2,50€

* Les Feuilletés

au fromage	1,60€
Fromage /jambon	1,60€
au saumon	2,00€
aux fruits de mer	1,60€
aux champignons	1,50€
à la saucisse	1,60€

* Les cakes individuels

fromage/ jambon	1,50€
saumon /épinards	1,50€
Champignons	1,50€
Épinards/chèvre	1,50€
Carottes	1,50€

Les poissons

*Froids :

Pain de poisson	3,50€
Saumon mayonnaise	7,00€
pavé de loup mayonnaise	4,20€
Brochette de gambas x2	5,00€
Filet de sole roulée à la mousse de St Jacques	6,50€
Filet de truite farcie à la mousse de légumes	3,90€
Coquille de saumon mayonnaise	4,50€
Coquille du pêcheur : langouste et gambas mayonnaise	8,80€
Plateau de fruits de mer (<i>à partir de 4 personnes</i>)	11,00€
<i>(exemple de composition : bulots, palourdes, huitres, gambas, bigorneaux)</i>	
½ queue de langouste	14,00€

*Chauds :

Pavé de loup sauce blanche	4,20€
Darnes de saumon en sauce blanche	5,80€
Paupiettes de poisson sauce blanche	5,80€
Baudroie à l'américaine	6,40€
Gratin aux rougets et st Jacques	6,80€
Gratin de queues d'écrevisses	6,80€
Coquille aux noix de st Jacques	4,60€
Filet de sandre ou de limande sauce blanche	4,50€
Filet de limande en sauce	4,50€
Zarzuela	7,70€
Escargots à la mazamétaine	4,90€
Écrevisses à l'américaine	6,50€
½ Langouste thermidor ou américaine	14,00€

Les petits prix :

Moules farcies	3,60€
Moules marinières	2,20€
Calamars farcis	3,90€
Lamelles d'encornets à l'américaine	3,00€
Gratin de fruits de mer	3,90€
Gratin de poissons	3,90€

Les viandes

*Les volailles

Coq au vin	4,60€
Blanquette de volaille	3,80€
Cuisse de poulet farcie	3,80€
Cuisse de pintade farcie	4,20€
Cuisse de canard farcie	4,80€
Cuisse de canard confite	5,00€
Sauté de canard aux olives	4,80€
Sauté de canard au miel	4,80€
Canard à l'orange	4,80€
Canard farci aux cèpes	5,10€
Magret en sauce	6,70€
Tournedos de magret	6,90€
Salmis de pigeon	7,50€
½ Pigeon sur canapé	7,20€
Caille farcie	6,00€
Sauté de lapin	5,80€

*Les viandes bouchères

Paupiettes de veau(2)	4,70€
Osso-bucco	4,50€
Grenadin de veau en sauce	6,70€
Blanquette ou sauté de veau	4,80€
Marbré de veau aux noisettes	5,00€
AXOA d'Espellette	4,80€
Gigot d'agneau roti	5,00€
Roti d'agneau farcie	5,20€
Epaule d'agneau confite	5,20€
Blanquette d'agneau	4,80€
Filet de boeuf en croûte	7,90€
Daube de boeuf	4,50€
Filet de boeuf en sauce	7,60€
Paupiettes de bœuf (2)	4,00€

*Les gibiers

Civet de sanglier	4,50€
Civet de chevreuil	5,80€
Rôti de chevreuil	5,80€
Rôti de biche	5,80€
Civet de biche	5,80€
Salmis de faisan	5,80€
Civet de lièvre	4,20€

*Le porc

Paupiettes de porc	4,00€
Sauté de porc	3,90€
Jambon en croûte	4,60€
Rôti de porc kouglof	4,90€
Jambon braisé sauce madère	3,90€
Filet mignon sauce madère	5,30€

Viande froide (100gr)

Rôti de bœuf froid	5,00€
Pilons de poulet rôtis(3)	2,00€
Rôti de porc froid	3,50€
Rôti de veau froid	5,00€

Assortiment de viandes froides

(pilons de poulet, rôti de porc et de bœuf)
4,30€

L 'accompagnement

Pommes de terre vapeur	1,00€
Pommes de terre persillées	1,00€
Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons	1,20€
Pommes dauphines (2)	1,80€
Pommes de terre gratinées fromage /lardons	1,50€
Galette de pommes de terre	1,50€
Gratin dauphinois	1,50€
Gratin dauphinois aux champignons	2,20€
Pétales de pommes de terre aux champignons	2,90€

Gratin de pâtes	1,00€
Riz blanc	1,00€
Riz pilaf ou au curry	1,20€
Risotto aux champignons	1,60€
Riz cantonais	1,60€

Petit paquet farci (Poireaux , champignons , œufs)	2,00€
Poêlée de légumes de saison	2,00€
Poêlée de haricots verts	2,00€
Champignons persillés	2,00€
Champignons farcis x3	2,30€
Gratin de courgettes	2,00€
Poêlée de courgettes	2,00€
Crumble de courgettes	2,00€
Fagots d' asperges ou d' haricots verts x2	2,20€
Purée d'épinards	1,50€
Duo carottes/pommes de terre persillées	1,50€
Carottes persillées	1,50€
Purée de carottes ou de patates douces	1,50€
Tomates provençales x2	1,10€

Les Duos

<i>Champignon farci(1) et risotto aux champignons</i>	2,20€
<i>Tomates provençales et cake carotte/fromage</i>	2,20€
<i>Pomme de terre gratinées et champignons poêlés</i>	2,20€
<i>Petit paquet farci et riz blanc</i>	2,20€
<i>Gratin dauphinois et tomates provençale (1)</i>	2,20€

Les plats complets

Moules /frites	3,60€
Légumes farcis (tomates , pommes de terre , poivrons)	3,70€
Chou farci	3,90€
Poulet basquaise	3,90€
Rougaïl /saucisse (saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette , tomate)	3,90€
Boles de Picolas (boulettes de bœuf , oignons , poivrons , tomates , piment d'espelette)	3,90€
Lentilles (lentilles , saucisses , coustillous)	3,90€
Baeckeffe (bœuf, porc, agneau, pommes de terre)	4,80€
Moussaka (aubergine , agneau haché , bœuf)	4,50€
Hachis parmentier	3,90€
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	4,70€
Lasagnes au bœuf	3,90€
Lasagnes épinards /saumon	4,20€
Couscous royal (boulettes , agneau , poule , merguez , légumes , semoule)	5,00€
Paëlla (Riz , poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo)	5,90€
Choucroute garnie	5,90€

Les plats régionaux :

Fraysinat	3,80€
Cassoulet au porc (Haricots , couenne , saucisse et andouille)	3,90€
+1 cuisse de canard confite	7,20€
+1 manchon de canard	4,80€
Tripes à la mazamétaine (300gr) (et pommes de terre vapeur)	3,20€

Les desserts

Framboisier 20parts	45,00€P
Plaque croustillant chocolat /noisette 20parts	48,00€/p
Plaque ivoire /mangue passion 20parts	48,00€/p

Mini pâtisseries (5pièces)	6,00€
Eclair patissier	1,80€
Millefeuille	1,80€

Les Glaces :

Nougat glacé	2,70€
Vacherin glacé	2,70€
Omelette norvégienne	2,70€

Plateau de fromages	1,40€
Corbeille de Fruits	1,00€

Les desserts « maison »

Plaque de tarte (pommes , poires ou multifruits)	24parts	26,00€/p
Plaque de croustade	24parts	26,00€/p
Clafoutis aux fruits		1,40€
Gâteau de semoule		1,40€
Biscuit roulé à la crème		1,50€
Choux à la crème		1,50€
Salade de fruits frais		1,30€

Des idées de repas froids

Apéritif dinatoire

2 Mini feuilletés
2 cakes salés
2 Mini pizzas et quiches
Tomate cerise , melon , concombre
Pilons de poulet et rôti froid
Fromage portion
Fruits
Pain tranché

Prix : 8,00€/pers

Apéritif dinatoire

2 mini feuilletés
2 choux salés ,2 verrines
2 toasts
Légumes croquants
(Tomate cerise , melon , concombre,carotte)
Présentation suivant la saison
Petit paquet aux légumes
Rillettes et toasts à tartiner
Beignet de poisson et brochette de gambas
Brochettes de poulet et boulettes de viande
1 Toast au fromage
3 Mini pâtisseries
Pain tranché

Prix: 17,00€/pers

Apéritif dinatoire

2 Mini feuilletés
2 Mini pizzas et quiches
2 Cakes salés
Légumes croquants
(Tomate cerise , melon , concombre,carotte)
Saucisson , chorizo , melsat
Beignets de poisson
Pilons de poulet et roti froid
fromages en cube
3 Mini pâtisseries
Pain tranché

Prix : 10,00€/pers

Buffet froid

Charcuterie (100gr)
(paté ,saucisson , melsat , boudin)
crudités (250gr)
(céleri rave , taboulé , salade pomme de terre
, salade de museau , macédoine de légumes)
viande froide (100gr)
(rôti de porc et bœuf , pilon de poulet)
fromage
(en portion)
Tarte ou riz au lait ou biscuit roulé

Prix : 9,00€

Buffet froid

Charcuterie (100gr)
(saucisson ,chorizo,melsat ,jambon sec)
Crudités(250gr)
Salade sicilienne,salade perles marines ,salade gambas
mandarines
Coquilles de saumon mayonnaise
viande froide(100gr)
(pilons de poulet rotis ,roti de porc et boeuf)
Fromage en plateau
Salade de fruits frais
Choux à la crème

Prix : 13,00€

Propositions de menus

Menu du terroir :

Salade verte , charcuterie tarnaise
(jambon sec , melsat , paté de campagne)

Cuisse de canard confite

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Croustade pommes

Prix : 10,00€

Menu éco

Assortiment de crudités ou
pâté de campagne
Lasagnes ou fraysinat ou cassoulet
ou hachis parmentier

Fromage

Tarte aux fruits

Prix : 8,00€

Menu festif

Salade verte et foie gras
Crumble de saumon individuel
Paupiettes de bœuf sauce champignons

Risotto au fromage

et champignon farci

Fromage

Croustillant choco/noisette

Prix : 18,00€

Menu du gourmet

Assortiment de salés et verrines (5)
Pavé de sandre /sur lit de légumes
Filet mignon de porc sauce madère
Pétales de pommes de terre
aux champignons
Plateau de fromages
Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Prix : 22,00€

Le menu douceur

Assortiment de salés (5)
Cassolette de fruits de mer
Sauté de porc au caramel
Pommes de terre gratinées et tomates
provencales
Croustillant au chocolat

Prix : 15,00€

Le menu exotique

Salade Thaï
(légumes , mangue , poulet , crevettes)
Accras de morue
Sauté de poulet et blanc de seiche
Légumes sautés à la chinoise
Gâteau à la noix de coco

Prix : 10,00€

Menu enfant

Paté de campagne ou mousse de canard
Saucisse grillée ou gratin de poisson
Gratin de pâtes ou riz
Portion de fromage
Choux à la crème

Prix : 6,00€

Menu terre et mer

Foie gras sur canapé
Coquille du pêcheur
(gambas et langouste mayonnaise)
Roti de porc noir orloff
(fromage et jambon)
Champignons farcis (2) et risotto aux champignons
Plateau de fromage
Assiette gourmande

Prix : 30,00€

les services

*La présentation

- Les repas sont proposés dans des plats de présentation
- 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 , Caucalères , 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
- **offert à partir de 50 personnes**

*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, du lieu d'accueil de la prestation.