

Patrick MOURET

ARTISAN

TRAITEUR

•
CHARCUTERIE MAISON
Spécialités Régionales

•
BOUCHERIE
TRADITIONNELLE

Tel./fax. 05 63 61 01 88

Menus

traiteur

2018

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 mini feuilletés 0,70€/pièce

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

*Les piques 0,90€/pièce

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

*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

*Plaques 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€

La charcuterie apéro

« Un incontournable »

**Assortiment de charcuterie «maison»*

3,20€/pers

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

**Chiffonnade de jambon sec*

et gretons de canard

4,00€/pers

Apéritif

2 Mini feuilletés

2 Mini pizzas et quiches

1 verrine, 1 toast

Charcuterie :

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

Prix : 8,00€/pers

Assortiment 6,00€

(2 verrines , 2 toasts , 2 mini feuilletés)

Assortiment 4,00€

(2 cakes , 2 toasts , 2 feuilletés)

Les entrées

Foie gras de canard « maison »(50gr) 6,10€

Charcuterie « maison »

(pâté,melsat,saucisson,boudin,jambonneau) 3,00€

(jambon sec,pâté,melsat,saucisson,boudin, jambonneau,) 4,00€

Roulé de saumon fumé au fromage frais et tartare de légumes 6,00€

Salade verte +

gésiers et grattons ou magrets et grattons 2,80€

thon ,champignons frais , tomates , maïs 2,30€

fromage(emmental ou chèvre) et croûtons 2,30€

radis et fromage frais et croûtons 2,30€

foie gras de canard(30gr) et toasts 3,90€

bloc de foie de canard(30gr) et toast 3,00€

Salade de riz ou de pâtes ou de pommes de terre (250gr) 2,50€

Crudités (250gr) 2,30€

Taboulé ou céleri rémoulade ou carottes râpées
ou betteraves ou macédoine

Salade d'hiver (chouxfleur , jambon , œuf dur) 2,50€

Salade mazamétaine (foie sec , œufs durs , cébettes) 3,00€

Salade de cœurs confits (cœurs , oignons , cornichons) 3,00€

Salade de pot au feu (bœuf , oignons cornichons) 3,00€

* Les Feuilletés

au fromage 1,80€

Fromage /jambon 1,80€

au saumon 2,00€

aux fruits de mer 1,80€

aux champignons 1,80€

à la saucisse 1,80€

Bouchée à la reine 3,00€

* 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	3,60€
Saumon entier mayonnaise	7,00€
Brochette de gambas x2	5,10€
Filet de sole roulée à la mousse de St Jacques	6,80€
Filet de truite farcie à la mousse de légumes	3,90€
Coquille de saumon mayonnaise	4,50€
Coquille du pêcheur : langouste et gambas mayonnaise	6,80€
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€
Darne de saumon en sauce	5,80€
Paupiettes de saumon	5,80€
Baudroie à l'américaine (ou à la crème)	6,60€
Gratin aux rougets et st Jacques	7,00€
Gratin de queues d'écrevisses	6,80€
Coquille aux noix de st Jacques	4,80€
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	6,60€
½ Langouste thermidor ou américaine	14,00€
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	4,00€
Gratin de poissons	4,00€

Les viandes



*Les volailles

Coq au vin	4,70€
Blanquette de volaille	3,90€
Cuisse de poulet farcie	3,90€
Cuisse de pintade farcie	4,30€
Cuisse de canard farcie	4,80€
Cuisse de canard confite	4,80€
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	6,50€
Sauté de lapin aux champignons	5,80€

*Les viandes bouchères

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

*Les gibiers

Civet de sanglier	4,60€
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	4,80€

*Le porc

Paupiettes de porc	4,20€
Sauté de porc	3,90€
Jambon en croûte	4,80€
Rôti de porc kouglof	4,20€
Jambon braisé sauce madère	4,00€
Filet mignon sauce sauce aux champignons	5,30€

Viande froide

<i>Rôti de bœuf froid 4t</i>	4,50€
<i>Pilons de poulet rôtis 2</i>	2,20€
<i>Rôti de porc froid 5t</i>	3,00€
<i>Rôti de veau froid 4t</i>	4,50€

Assortiment de viandes froides

(1pilon de poulet, 3t rôti de porc et 2t de bœuf)

4,00€

L 'accompagnement

<i>Pommes de terre vapeur</i>	1,00€
<i>Pommes de terre persillées</i>	1,00€
<i>Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons</i>	1,20€
<i>Pommes dauphines (2)</i>	1,80€
<i>Pommes de terre gratinées fromage /lardons</i>	1,50€
<i>Galette de pommes de terre</i>	1,50€
<i>Gratin dauphinois</i>	2,00€
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	3,20€
<i>Gratin de pâtes</i>	1,00€
<i>Riz blanc</i>	1,00€
<i>Risotto aux champignons et fromage</i>	2,00€
<i>Riz cantonais</i>	2,00€
<i>Lasagnes aux légumes</i>	2,20€
<i>Petit paquet farci (Poireaux , champignons , œufs)</i>	2,20€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	2,00€
<i>Poêlée de haricots verts</i>	2,00€
<i>Champignons persillés</i>	2,00€
<i>Champignons farcis x3</i>	2,80€
<i>Gratin de courgettes</i>	2,00€
<i>Poêlée de courgettes</i>	2,00€
<i>Crumble de courgettes</i>	2,50€
<i>Fagots d' asperges ou d' haricots verts</i> x2	2,20€
<i>Duo carottes/pommes de terre persillées</i>	1,50€
<i>Purée de carottes ou de patates douces</i>	1,60€
<i>Tomates provençales x2</i>	1,50€

Les Duos

<i>Champignon farci et risotto aux champignons</i>	3,00€
<i>Tomates provençales et gratin dauphinois</i>	3,00€
<i>Pomme de terre gratinées et champignons poêlés</i>	3,00€
<i>Petit paquet farci et riz blanc</i>	3,00€
<i>Crumble de Courgettes et tomates provençales</i>	3,00€

Les plats complets

Les plats régionaux :

Fraysinat 3,90€

Cassoulet au porc 4,20€

(Haricots ,couenne ,saucisse et andouille)

+1 cuisse de canard confite 7,20€

+1 manchon de canard 5,00€

**Tripes à la mazamétaine (300gr)
(et pommes de terre vapeur)** 3,20€

Brandade de morue 3,90€

Légumes farcis

(tomates , pommes de terre , poivrons)

3,80€

Chou farci

4,00€

Baeckeoffe *(bœuf,porc,agneau,pommes de terre)*

5,00€

Moussaka *(aubergine, agneau et bœuf hachés)*

4,50€

Hachis parmentier

4,00€

Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard

4,90€

Tartiflette au reblochon

5,90€

Lasagnes au bœuf

4,00€

Lasagnes épinards /saumon

4,50€

Lasagnes aux fruits de mer

4,20€

Couscous royal

5,00€

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

Paëlla

6,00€

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

Choucroute garnie

5,90€

Poulet basquaise

4,00€

Rougail /saucisse

4,00€

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

Boles de Picolas

4,00€

(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		1,50€

Framboisier	2,30€
Croustillant chocolat /noisette	2,80€
Bavaroise au fruits	2,80€
Mini pâtisseries (5pièces)	6,20€
Éclair pâtissier	1,80€
Millefeuille	1,80€
Plateau de fromages	1,40€
Corbeille de Fruits	1,00€

Des idées de repas froids

Minimum 10 personnes

Apéritif dinatoire

2 Mini feuilletés

2 cakes salés

2 Mini pizzas et quiches

Charcuterie

Jambonneau, saucisson, melsat

Pilons de poulet et rôti de porc froid

Fromage en portion

Cake aux fruits

Pain tranché

Prix : 8,50€/pers

Apéritif dinatoire

2 Mini feuilletés

2 Mini pizzas et quiches

2 Cakes salés

Charcuterie

Jambonneau, Saucisson , chorizo , melsat , gretons

Pain de poisson

Pilons de poulet et rôti de porc froid

fromages en tranche

3 Mini pâtisseries

Pain tranché

Prix : 10,00€/pers

Apéritif dînatoire

2 mini feuilletés

2 mini pizza et quiche ,

2 verrines , 2 toasts

Chips de fromage

Petit farci aux légumes

Charcuterie

Jambon sec, saucisson , chorizo , melsat , gretons, magrets secs

brochette de gambas et pain de poisson

Fromage en tranche

3 Mini pâtisseries

Pain tranché

Prix: 17,00€/pers

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 : 9,00€

Buffet froid

Charcuterie (100gr)

(jambonneau, foie gras, 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

425

viande froide(100gr)

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

Fromage en plateau

Assortiment de pâtisseries

Au choix

*Choux , croustillant chocolat,
Tarte aux fruits , framboisier*

Prix : 20,00€

Propositions de menus

Menu éco

Salade garnie fromage , croûton
Lasagnes ou fraysinat ou cassoulet
ou hachis parmentier
Plateau de fromage
Tarte aux pommes

Prix : 8,50€

Menu du terroir :

Salade verte , charcuterie tarnaise
(jambon sec , melsat , paté de campagne)
Cuisse de canard confite
Gratin dauphinois et haricots verts
Plateau de fromages
Croustade pommes et raisins

Prix : 10,00€

Le menu douceur

Assortiment de salés (5)
Cassolette de fruits de mer
Sauté de canard au miel ou à l'orange
Pommes fruit et écrasé de pomme de terre
Croustillant au chocolat

Prix : 16,00€

Menu du chef

Charcuterie
(jambon sec , pâté , melsat , saucisson , jambonneau)
Rôti d'agneau farci
Gratin dauphinois aux cèpes
Plateau de fromages
Croustade aux pommes

Prix : 15,00€

Menu festif

foie gras , pain toasté et confit d'oignons
Pavé de saumon froid
Civet de chevreuil
Pommes de terre gratinées
et cèpes persillées
et tomates provençales
Plateau de fromage
Pâtisserie (à définir)

Prix : 22,00€

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€

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.