

**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](mailto:chezmouret@gmail.com)**

**Site : [www.chezmouretpatrick.fr](http://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 ( choux fleur , 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 d'Espellette	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 faisán	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€

**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€

# 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 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 .*