



Menus de fin d'année

Sur commande avant
le 14 décembre 2025

Chez Mouret Patrick

26 a. Maréchal Foch

81200 Mazamet

Tel : 05.63.61.01.88

Mail : chezmouret@gmail.com



LES ENTRÉES

Plateau charcuterie festif (paté en croute , magret sec au foie gras, jambon sec , mini bougnette créole)	8.00€
Assortiment de 4 m.salés(2 tartes , 2 feuilletés)	5.00€
Feuilleté champignons/châtaignes	2.50€
Bouchée à la reine (aux ris de veau)	3.50€
Terrine de gibiers aux châtaignes	3.50€
Galantine de volaille au foie gras	4.40€
Salade de pays (salade, magret, tome, châtaignes)	3.80€
Pâté croute volaille et foie gras	4.80€
Duo de foie gras et confit de figues	8.00€
Coquille noix de st Jacques à l'ancienne	6.00€
Terrine de poisson et chiffonnade de saumon fumé	7.50€
Coquille festive (gambas/ rouget, aioli)	7.00€

LES POISSONS

Gratin de fruits de mer et poisson	5.90€
Pavé de saumon en sauce oseille	8.80€
Saumon entier froid et sa garniture (minim 6pers)	9.30€
Baudroie à l'américaine	9.20€
Paupiette de saumon	8.50€
cassolette de queues d'écrevisses à l'américaine	9.30€
1/2 langouste mayonnaise	19.00€

LES VIANDES

Cuisse de pintade farcie aux cèpes	7.80€
Sauté de canard à l'orange	7.80€
Ballotine de chapon farci	7.80€
Sauté de sanglier miel et épices	7.70€
Sauté de chapon aux morilles	8.00€
Paupiettes de veau sce madère	7.80€
Jambon en croute	8.50€
Roti de porc flambé sce au cèpes	8.50€
Caille farcie	8.80€
Agneau confit	8.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Risotto au fromage	3.00€
Risotto aux cèpes	6.00€
Gratin dauphinois aux cèpes	6.00€
Pommes dauphines(2)	2.00€
Ecrasé de p. de terre aux truffes	6.00€
Poêlée de légumes aux châtaignes	4.00€
Galette de pommes de terre à la truffe	4.00€
Cèpes persillés	8.20€
Duo fagot de haricots verts et tomates provençales	4.00€
Duo risotto au fromage et champignon farci	5.00€
Pétales de p. de terre aux cèpes	6.00€

LES DESSERTS

Plateau de fromage	1.80€
Buche pâtissière (vanille , café, chocolat, marron)	3.50€
Entremet au chocolat	4.00€
Entremet aux fruits rouges	4.00€
Choux à la crème de marron	3.00€

Les préparations
proposées
dans des plats de
service réutilisables
,
devront être
ramenés PROPRES
dans les jours qui
suivent .

Pour une meilleure
organisation ,
nous vous
demandons
de ne choisir que
deux menus
différents
par commande

Forfait en option :

- Le maintiens au chaud
20€/ commande
- Livraison
15€/ commande
sur le mazamétain)

LES MENUS

Galantine de volaille au foie gras

Gratin fruits de mer / poisson

**Fagot de haricots verts
et tomate provençale**

fromage

Choux à la crème de marron

19€

Terrine de gibier aux châtaignes

Sauté de sanglier au miel

**Risotto au fromage et
champignon farci**

Fromage

Buche patissière

21€

Coquille festive

Ballotine de chapon farci

**Poêlée de légumes aux
chataignes**

Fromage

Buche patissière

24€

Duo de foie gras

Salade de pays

Sauté de chapon aux morilles

Gratin dauphinois aux cèpes

Fromage

Choux au marron

30€

Ass. de 4 salés

**Terrine de poisson et saumon
fumé**

Paupiettes de saumon

**Risotto au fromage et fagot de
haricots verts**

Fromage

Entremet Chocolat

31€

Pâté croute volaille / foie gras

½ langouste mayonnaise

Caille farcie

**Pétales de p. de terre aux
cèpes**

Fromage

Buche pâtissière

42€