

Mail : : chezmouret@gmail.com

Site : www.chezmouretpatrick.fr

Tel : 05 63 61 01 88

26 av. du Maréchal Foch 81200 Mazamet



* tarifs traiteur 2026

Horaires

Lundi : Fermé

Du mardi au samedi :

7h-12h30

14h30-19h00

Dimanche et fériés :

8h-12h30

Les entrées

Fait
maison

* Foie gras de canard	8,90€	* Feuilleté	2,30€
		(champignons , saumon , volaille , fromage , saucisse)	
* Charcuterie			
(pâté, melsat, saucisson, boudin)	3,50€	* Quiche individuelle	2,30€
(pâté, melsat, saucisson, boudin , jambon sec)	4,20€	(jambon , lardons , fromage , champignons , chorizo)	
* Terrine de campagne ou de gibier	2,40€	* Tartine gourmande	2,30€
		(Fromage / lardons ou légumes/ fromage ou saumon / crème)	
* Paté crouste	2,70€	* Cassolette de fruits de mer	5,50€
* Galantine volaille et foie gras	4,50€		
* Oeufs cocotte et jambon cru en tomate	2,30€	* Bouchée à la reine #	4,00€
* Saumon fumé	8,30€	* Pain de poisson	4,00€
* Salade de campagne			
(salade , magrets secs ou gésiers , fromage et croutons)			4,50€
* Salade composée de riz , de pâtes , de p. de terre #			
(jambon, tomates ,fromage, cornichons, haricots verts) pouvant varié			3,80€
* 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€
* Crudités			3,00€
céleri rémoulade , carottes râpées , betteraves , betteraves /fromage, macédoine de légumes			
* Taboulé aux légumes			3,00€
* Légumes croquants avec sauce froide			3,50€

Les Poissons*

la part

Fait
maison

Calamars farcis	6,60€	Darne de saumon en sauce	8,80€
Lamelles d'encornets à l'américaine	6,00€	Saumon entier mayonnaise	9,30€
Baudroie à l'américaine	9,20€	Gratin de fruits de mer et poisson	6,00€
Zarzuela	11,00€	Pavé de sandre en sauce blanche	6,60€
Escargots à la mazamétaine	7,90€	Moules farcies	6,00€
		Moules marinières	4,20€



Les Viandes*

la part

Fait
maison

*Les viandes bouchères

Sauté de veau ou blanquette	8,00€
Paupiettes de veau(2)	8,20€
Roti de veau Orloff	8,80€
Axoa de veau	8,00€
Gigot d'agneau roti	9,00€
Roti d'agneau farcie	8,50€
Epaule d'agneau confite	8,00€
Blanquette d'agneau	8,00€
Tajine d'agneau	8,00€
Daube de boeuf	8,00€
Sauté de bœuf à la bière	8,00€
Filet de boeuf en croûte	14,50€
Filet de boeuf en sauce	14,50€

*Les volailles

Sauté ou blanquette de volaille	7,50€
Poulet basquaise (a/os)	7,20€
Blanc de poulet sce champignons	8,20€
Sauté de lapin aux champignons	8,90€
Cuisse de poulet farcie	6,80€
Cuisse de pintade farcie	7,80€
Cuisse de canard farcie	7,80€
Caille farcie	8,80€
Sauté de canard	7,90€
Cuisse de canard confite	7,80€
Sauté de sol'ylaissee de dinde	8,50€

*Le porc

Sauté de porc aux champignons	7,50€
Tajine de porc	7,50€
Roti de porc flambé	8,50€
Jambon en croûte	8,50€
Rôti de porc orloff (jambon/fromage)	8,50€
Jambon braisé sauce madère	7,80€

*Les gibiers

Daube de sanglier	7,70€
Sauté de sanglier à la bière	7,70€
Tajine de sanglier	7,70€
Civet de chevreuil	7,70€
Rôti de chevreuil	8,50€

Viande froide

Rôti de bœuf froid 4t	6,80€
Pilons de poulet rôtis 2p	3,00€
Rôti de porc froid 4t	5,00€
Rôti de volaille froid 4t	5,50€

Assortiment de viandes froides

1pilon de poulet, 2t rôti de porc , 2t de bœuf	6,50€
3tr rôti de porc et 2t rôti de bœuf	7,00€

Les Accompagnements* la part

Fait
maison

<i>Lasagnes aux légumes</i>	5,50€	<i>Risotto au fromage</i>	4,00€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	3,00€	<i>Risotto aux cèpes</i>	6,00€
<i>Poêlée de haricots verts</i>	3,00€	<i>Riz cantonais</i>	4,00€
<i>Tomates provençales x2</i>	3,00€	<i>Gratin de pâtes</i>	1,50€
<i>Champignons blancs persillés</i>	3,00€	<i>Riz blanc</i>	1,00€
<i>Champignons farcis (fromage lardons)x2</i>	3,50€	<i>Pommes de terre vapeur</i>	1,60€
<i>Cèpes persillés (suivant disponibilité)</i>	8,20€	<i>Pommes de terre persillées</i>	3,00€
<i>Crumble de courgettes</i>	4,00€	<i>Sauté de pommes de terre</i>	
<i>Flan de légumes</i>	4,00€	<i>aux oignons et lardons</i>	3,00€
<i>Fagots d' haricots verts à la poitrine fumée x2</i>	3,00€	<i>Pommes dauphines (2)</i>	2,00€
<i>Carottes sautées aux oignons</i>	3,00€	<i>Pommes de terre gratinées</i>	
		<i>(1/2 ,fromage /lardons)</i>	3,00€
		<i>Galette de pommes de terre</i>	3,00€
		<i>Gratin dauphinois</i>	4,00€
		<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	6,00€

Les Duos

<i>Risotto aux champignons et champignon farci</i>	5,00€
<i>Gratin dauphinois et fagot de haricots verts</i>	5,00€
<i>Pomme de terre gratinée et champignons poêlés</i>	5,00€
<i>Risotto au fromage et tomate provençale</i>	5,00€
<i>Poêlée de cèpes et pomme de terre gratinée</i>	9,00€

Les Desserts

<i>Plaque de tarte « maison »</i>	
<i>(pommes , poires ou multifruits)</i>	40,00€
<i>Plaque de croustade « maison »</i>	
<i>(pommes ou pommes/raisins)</i>	40,00€
<i>Salade de fruits « maison »</i>	3,00€/p
<i>Framboisier</i>	3,60€/p
<i>Croustillant chocolat /noisette</i>	3,60€/p
<i>Mini pâtisserie</i>	1,40€/p
<i>Choux à la crème</i>	2,60€/p
<i>Biscuit roulé « maison »</i>	2,60€/p

<i>Plateau de fromages</i>	1,80€
<i>Corbeille de Fruits</i>	1,50€

Les Plats complets

*** La part**

Fait
maison

Fraysinat	6,80€
Cassoulet au porc (<i>Haricots ,couenne ,saucisse et andouille</i>)	8,00€
+1 manchon de canard	8,90€
Ou +1 cuisse de canard confite	12,00€
Tripes à la mazamétaine (et pommes de terre vapeur)	6,80€
Lentilles (lentilles , saucisses ,coustillous)	8,00€
Poule au pot et légumes	8,00€
Légumes farcis (<i>tomates , pommes de terre , poivrons</i>)	6,00€
Lasagnes au bœuf	7,20€
Lasagnes au poisson	7,20€
Hachis parmentier	6,80€
Hachis parmentier à l'émincé de confit de canard	9,00€
Tartiflette	7,50€
Couscous royal(<i>boulettes , agneau , poule, merguez , légumes , semoule</i>)	9,50€
Rougail /saucisse(<i>semoule ou riz ,saucisse , poivrons , oignons , piment d'espelette</i>)	6,80€
Choucroute garnie (<i>choux ,marteau , francfort , saucisse fumée, saucisson à l'ail</i>)	9,50€
Baeckeoffe (<i>bœuf,porc,agneau,pommes de terre</i>)	9,00€
Moussaka (<i>aubergine, agneau et bœuf hachés</i>)	8,80€
Paëlla royale(<i>Riz ,poulet , lapin , sèche , gambas , moules , chorizo</i>)	9,50€
Paella simple (<i>riz , poulet , sèche , moules , chorizo</i>)	8,00€
Paëlla tout poisson(<i>Riz , baudroie , sèche , 2 gambas , moules</i>)	9,90€

*** Les prix sont proposés
pour une portion adulte
classique**

**les plats fournis sont à
ramener propres**

*** Plats uniquement sur
commande**

**A réserver au plus tard 4
jours à l'avance**

**les plats sont à retirer à la
boutique (possibilité de
livraison)**

**Forfait suivant localisation
Offert à partir de 50p
et pour associations**

**Service de maintiens au
chaud des plats :
20€ / forfait**

**Les caisses
Servent uniquement à
maintenir le chaud .**

**Les plats doivent etre
refrigerés dès la fin du
repas .**

Les Menus

Menu éco

Crudités

fraysinat

ou hachis parmentier

Ou daube et p. de terre vapeur

Ou lasagnes ou cassoulet

Fromage

Tarte aux pommes

Prix : 12,50€

Menu Végétarien

Salade verte

tomates , olives croutons et fromage

Ou quiche aux légumes

Lasagnes aux légumes

Ou hachis parmentier aux champignons

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Prix : 11,00€

Menu fermier

** Salade de campagne*

(salade ,magrets secs ou gésiers , fromage et gretons)

Cuisse de poulet farcie

et gratin dauphinois

Ou daube de sanglier p.de terre

Plateau de fromage

Croustade

Prix : 18,00€

Menu du terroir :

Charcuterie tarnaise

(jambon sec , melsat , pâté de campagne)

Cassoulet au manchon de canard

Hachi parmentier au canard

Plateau de fromage

Croustade pommes

Prix : 16,00€

Menu enfant

Paté ou quiche

Lasagnes au boeuf

Ou hachis parmentier

Ou saucisse grillée et p. de terre rissolées

Portion de fromage

Choux à la crème

Prix : 7,00€

Menu du chef

Galantine de volaille au foie gras

Ou terrine de poisson et saumon fumé

Roti de veau orloff

Risotto fromage et tomate provencale

Ou

*Cuisse de pintade farcie
et gratin dauphinois au cèpes*

Plateau de fromage

Croustillant au chocolat

Prix : 23,00€

OPTION Plateau repas

+1,50€ /p

Nous consulter pour d' autres menus

OPTION vaisselle

Jetable ou en dur

Nous consulter

Les Apéritifs

Fait
maison

*Les plaques

pizza ou quiche :

Base crème ou sauce tomate

Puis au choix :

Anchois ,lardons ,poivrons , champignons,
chèvre , roquefort, chorizo

Plaque (80 morceaux) 25,00€

Plaque (100 morceaux) 30,00€

Les rondes : 10,00€

***Minis salés 1,00€/p**

(Pizza , quiche , feuilleté, bouchée)

*** Toast 1,20€/p**

*** Verrine 1,50€/p**

***Mini burger**

Bœuf ou melsat **2,00€/p**

***Pain hérisson**

26,00€/pièce

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

Plateau de charcuterie

« Maison »

***Assortiment :**

melsat,saucisson,chorizo

Magret sec , mini boudinette

4,60€/pers

*** Plateau raclette**

6,00€/p

Plateau grignotage

(apéro , brunch , plateau TV...)

Saucisson , melsat , chorizo,

roti froid , carré de pizza

Batonnets de fromage

Prix : 7,00€/p

Assortiment 1

(Environ 40 à 50 personnes)

2 plaque de pizza ou quiche x100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :

melsat,saucisson,chorizo,

Magret sec ,boudinette

230€

Assortiment 2

(Environ 40 à 50 personnes)

2 plaque de pizza ou quiche x100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :

melsat,saucisson,chorizo,

Magret sec ,boudinette

150 minis salés

380€

Assortiment 3

(Environ 40 à 50 personnes)

2 plaques de pizza ou quiche x100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :

melsat,saucisson,chorizo

Magret sec ,boudinette

+1 plateau de fromage

à grignoter

260 €

Apéritif dinatoire 1

(Environ 40 à 50 personnes)

Minimum
4 personnes

2 plaques de pizza ou quiche x 100mx

2 Plateaux de charcuterie :

melsat, saucisson, chorizo

Magret sec, bougnette

1 plaque de tarte aux pommes

Prix : 270 €

Buffet froid 1

Plaque de pizza et quiche

Charcuterie

(pâté, saucisson, melsat, jambon cuit, boudin)

Taboulé

Fromage en portion

Tarte ou croustade

Prix : 10,00€/p

Apéritif dinatoire 2

plaques de pizza ou quiche x100mx

Plateaux de charcuterie :

melsat, saucisson, chorizo

Magret sec, bougnette

Plateau de fromage à grignoter

Mini brochettes de fruits

Prix: 11,00€/p

Buffet froid 2

Charcuterie

(pâté, saucisson, melsat, jambonneau, boudin)

Crudités variés)

*(Au choix : taboulé, salade pomme de terre ,
macédoine de légumes)*

Viande froide)

(rôti de porc et pilon de poulet)

Plateau de fromage

Tarte ou croustade

Prix : 14,00€/p

Apéritif dinatoire 3

4 minis salés

(quiche, pizza, feuilleté, toast, verinne)

Charcuterie

saucisson, chorizo, melsat, jambon sec

1 cassolette chaude

Fromage en tranche

Tarte aux pommes

Prix : 15,00€/p

Buffet froid 3

Charcuterie

(pâté, saucisson, melsat, jambonneau, boudin)

Crudités variés

*(Au choix : taboulé, salade pomme de terre ,
macédoine de légumes)*

Filet de poisson

Viande froide

(rôti porc et roti de bœuf, sauce)

Plateau de fromage

Tarte ou croustade

Prix : 18,00/p

Apéritif dinatoire 4

4 minis salés

(quiche, pizza, feuilleté, toast)

2 verrines

2 minis burgers

Charcuterie

Saucisson, melsat, chorizo

Plateau de fromage à grignoter

3 Mini pâtisseries

Prix : 18,00€/pers