

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 (champignons , saumon , volaille , fromage, saucisse)	2,30€
*Charcuterie (pâté,melsat,saucisson,boudin) (pâté,melsat,saucisson,boudin , jambon sec)	3,50€ 4,20€	*Quiche individuelle (jambon , lardons , fromage , champignons , chorizo)	2,30€
* Terrine de campagne ou de gibier	2,40€	* Tartine gourmande (Fromage / lardons ou légumes/fromage ou saumon / crème)	2,30€
* Paté croute	2,70€	* Cassolette de fruits de mer	5,50€
* Galantine volaille et foie gras	4,50€	* Bouchée à la reine #	4,00€
* Oeufs cocotte et jambon cru en tomate	2,30€	* Pain de poisson	4,00€
* Saumon fumé	8,30€		
* 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 céleri rémoulade , carottes râpées ,betteraves ,betteraves /fromage, macédoine de légumes			3,00€
* Taboulé aux légumes			3,00€
* Légumes croquants <i>avec sauce froide</i>			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'yaissee 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

Ipsilon 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€	aux oignons et lardons	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>	
		(½ ,fromage /lardons)	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

Plaque de tarte « maison »

(pommes , poires ou multifruits) **40,00€**

Plaque de croustade « maison »

(pommes ou pommes/raisins) **40,00€**

Salade de fruits « maison »

3,00€/p

Framboisier

3,60€/p

Croustillant chocolat /noisette

3,60€/p

Mini pâtisserie

1,40€/p

Choux à la crème

2,60€/p

Biscuit roulé « maison »

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 mazamétaire (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 ,morteau ,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 être réfrigérés 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 grettons)

*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 grilée 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 bougnnette*

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 ,bougnnette*

230€

Assortiment 2

(Environ 40 à 50 personnes)

2 plaque de pizza ou quiche x100mx

+ 2 Plateaux de charcuterie :

*melsat,saucisson,chorizo,
Magret sec ,bougnnette*

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 ,bougnnette*

+1 plateau de fromage
à grignoter

260 €

**Minimum
4 personnes**

Apéritif dinatoire 1

(Environ 40 à 50 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