Christian MURET
TRAITEUR
67 rue de l'égalité
01430 MAILLAT

04.74.75.74.11
06.76.22.51.96
christian.muret@wanadoo.fr
www.muret-traiteur

2026

Christian Muret et toute son équipe
vous souhaitent de Bonnes et Joyeuses Fêtes de Fin d'Année.

Nous vous proposons des idées d'Entrées et de Plats Chauds
pour les Repas de Noël et Jour de l'An.

Idées de Menu

25 € - 31 € - 37 €

A la Carte

Entrées / Plats / Légumes / Plats Uniques



Réveillon de Noël et Jour de Noël

Merci de venir récupérer les commandes le 24/12 entre 9 h et 13 h

ATTENTION FERMETURE LE 25 DECEMBRE !



Réveillon de la Saint Sylvestre et Jour de l'An

Merci de venir récupérer les commandes le 31/12 entre 9 h et 12 h

ATTENTION FERMETURE LE 1er JANVIER !

Pour toute commande passée par mail, merci de bien donner votre N° de téléphone ; La prise de commande sera confirmée et validée uniquement par téléphone dans les jours qui suivent.

Menu à 25 €

Terrine de Ris de Veau aux Châtaignes
Terrine d'Oie aux Girolles
Terrine de Gambas, Crevettes, et Homard Américain
Tresse Feuilleté de Volaille Forestière
Cassolette de St Jacques au Vin Blanc

≈

Fricassée de Cerf au Vin Blanc et Airelles
Fondant de Volaille Farci aux marrons et Butternut, Jus de Volaille aux Légumes
Joue de Porc, Farandole Forestière
Filet de Poulet à la Crème de Cèpes
Emincé de Quenelle de Brochet, Sauce Nantua
Sot-L'y-Laisse de Dinde Fermière à la Crème
Pavé de Loup de Mer, Sauce Chablis

≈

Gratin Dauphinois à la Crème
ou
Buisson de Pomme de Terre à la Sarladaise **et** Petit Moelleux de Potiron Persillé

Menu à 31 €

Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre
Cassolette de Gratin de Fruits de Mer
Cassolette de Volaille au Foie Gras et Morilles
Terrine de Canard aux Foies Gras, Figue et Pain d'Epice
Terrine aux Deux Foies maigre et Gras aux Girolles
Dôme de St Jacques au Whisky Breton

≈

Filet de Poulet aux Ecrevisses à l'Armoricaine
Filet de Poulet à la Crème et Girolles
Fondant de Volaille Farci aux Marrons et Butternut, Jus de Volaille aux Légumes
Mini Rôti de Chapon Farci aux Morilles
Civet de Sanglier de Chasse Française, Sauce St Hubert la Chartreuse Verte
Paleron de Veau Confit à la Diable
Paleron de Veau Confit aux Cèpes
Blanquette de Trois Poissons et Crustacés à la Crème
(Cabillaud, Saumon, Colin, Crevette, Ecrevisses)

≈

Gratin Dauphinois à la Crème ou Buisson de Pomme de Terre à la Sarladaise
ET
Petit Moelleux de Potiron Persillé ou Farandole Hivernale de Légumes
(Carotte Jaune et Orange, Topinambour, Oignon Rouge, Fève, Potiron)

MENU à 37 Euros

≈

Croûton d'Escargots et Sot-L'y-Laisse de Poulet, Mini Quenelle et Girolles à la Crème Persillée

Cassolette de Volaille au Foie Gras et Morilles

Foie Gras de Canard Entier Maison en Terrine au Noilly-Prat

Feuilleté de Ris de Veau au Foie Gras

Duo de Saumon Fumé Maison et Foie Gras de Canard Maison

Cassolette de Queue d'Ecrevisses et Mini Quenelle à l'Armoricaine

Coquille St Jacques à la Normande

Barquette de Grenouilles à la Crème de Cèpes

≈

Poulet Fermier à la Crème aux Morilles

Poulet Fermier à la Crème aux Ecrevisses à l'Armoricaine

Civet de Sanglier de Chasse Française à la St Hubert

Souris d'Agneau Braisé à l'Ail et au Thym

Gratin de Fruits de Mer aux Saint-Jacques, Ecrevisses et Quenelles de Brochet

Pavé de Bar en Ecaille de Pomme de Terre, Beurre Blanc au Vin Jaune

Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc aux Agrumes

≈

Gratin Dauphinois à la Crème

Ou

Buisson de Pomme de Terre à la Sarladaise

Ou

Risotto Crémeux au Parmesan

ET

Petit Moelleux de Potiron Persillé

Ou

Farandole Hivernale de Légumes

(Carotte Jaune et Orange, Topinambour, Oignon Rouge, Fève, Potiron)

≈

Entrées Froides

. Foie Gras de Canard Entier en Terrine au Noilly-Prat Maison la portion (80 à 90g) 10.00 €
110.00 € le Kg

. Terrine aux Deux Foies de Canard Maigre et Gras 20% aux Girolles 7.50 €

. Terrine de Ris de Veau aux Châtaignes 7.50 €

. Terrine d'Oie aux Girolles 5.50 €

. Terrine de Canard au Foie Gras (20%) et Figue 8.00 €

. Dôme de Terrine de St Jacques au Whisky Breton 6.50 €

. Terrine de Crevette, Gambas et Homard 6.00 €

. Truite Fumée au Bois de Hêtre 8.00 €

. Saumon Fumé Maison, Fumé au Bois de Hêtre la portion 8.00 €
60.00 € le Kg

. Assiette de la Mer

Saumon Fumé Maison, Terrine de Poisson, Crevettes Entières 11.00 €

. Duo Terre et Mer Saumon Fumé Maison et Foie Gras de Canard Maison en Terrine 11.50 €

. Filet Entier de Saumon Label Rouge en Bellevue sur Macédoine de Légumes et Crevettes Entières
(Minimum 12 Personnes) la portion 10.00 €

. 1/2 Queue de Langouste en Bellevue 22.00 €

► Toutes les entrées froides de Poissons et Crustacés sont accompagnées d'une Sauce à la Bisque de Homard et Basilic
► Toutes les terrines de viande et foie gras sont accompagnées d'une Compotée d'Oignons au Vinaigre Balsamique

Entrées Chaudes

. Fricassée d'Escargot et de Sot-L'y-Laisse de Poulet, Mini Quenelle à la Crème Persillée aux Girolles sur Croûton de Campagne Doré au Beurre 10.00 €

. Barquette de Grenouilles à la Crème de Cèpes 10.00 €

. Feuilleté de Ris de Veau au Foie Gras 10.00 €

. Tresse Feuilleté de Volaille Forestière 4.50 €

. Cassolette de Volaille au Foie Gras et Morilles 8.50 €

. Feuilleté de Saumon à l'Oseille, Sauce Beurre Blanc 7.00 €

. Cassolette de Gratin de Fruits de Mer 9.30 €

. Coquille St Jacques à la Normande 10.00 €

. Cassolette de Noix de St Jacques au Vin Blanc 9.00 €

. Cassolette de Gratin de Queue d'Ecrevisse et Mini Quenelle à l'Armoricaine 11.00 €

Plats Chauds

POISSON

.Emincé de Quenelle de Brochet, Ecrevisses, Sauce Nantua 11.00 €
.Filet de Loup de Mer, Sauce Chablis 10.00 €
.Blanquette de Trois Poissons et Crustacés à la Crème (Cabillaud/Colin/Saumon/Crevette / Ecrevisse) 12.50 €
.Gratin de Fruits de Mer aux Saint-Jacques, Ecrevisses et Quenelle de Brochet 14.00 €
.Pavé de Bar en Ecaille de Pomme de Terre, Beurre Blanc au Vin Jaune 14.00 €
.Dos de Cabillaud, Beurre Blanc aux Agrumes 15.00 €

VIANDE

.Filet de Poulet très Tendre, Sauce Diable/Crème/Crème aux Cèpes /Farandole de Champignons/aux Ecrevisses/aux Morilles 10 € - 10 € - 12 € - 12 € - 13 € - 13 €
.Poulet Fermier (350 g) Sauce Diable / à la Crème / Crème aux Cèpes / Farandole de Champignons / aux Ecrevisses /aux Morilles 13 € - 13 € - 14 € - 14 € - 15 € - 15 €
.Poulet de Bresse Fermier (450g) Pattes Bleues aux Morilles et Vin Jaune 21 €
.Fondant de Volaille Farci aux Marrons et Butternut Jus au Thym et Légumes 9.50 €
.Sot-l'y-Laisse de Dinde à la Crème / aux Cèpes /Farandole Forestière/aux Morilles 11 € -12 € - 12 €- 13 €
. Mini Rôti de Chapon farci à la Crème / aux Cèpes / Farandole Forestière / aux Morille s 12 € -13 €- 13 € -14 €
.Joue de Porc Confite au Vin Blanc à la Crème / Farandole Forestière / aux Morilles 11 €- 12 €-13 €
.Fricassée de Cerf au Vin Blanc et Airelles 12.00 €
.Civet de Sanglier, Sauce St Hubert à la Chartreuse 13.00 €
.Civet de Chevreuil, Sauce St Hubert à la Chartreuse 13.00 €
.Paleron de Veau Braisée à la Diable / aux Cèpes / Farandole Forestière / aux Morilles 15 €- 16 €- 16 €- 17 €
.Souris d'Agneau Confit à l'Ail et au Thym (400 g minimum) 18.00 €

Légumes

.Gratin Dauphinois à la Crème 4.00 €
.Gratin Dauphinois à la Crème et aux Cèpes 4.50 €
.Buisson d'Effeuillé de Pomme de Terre à la Sarladaise 3.00 €
.Farandole Hivernale de Légumes Carotte / Panais / Crosne / Fève / Oignon Rouge / Butternut 4.00 €
.Petit Moelleux de Potiron à la Crème Persillé 3.00 €
.Cassolette de Risotto Crémeux au Parmesan 4.00 €

Plat à partager à Noël et au Jour de l'An

(Date limite de commande -15 décembre)

.Jambon de Porcelet Braisé Sauce Chablis (20 à 30 personnes- 4 à 5 kg)	130 à 160 €
. Rôti de Chapon Farci aux Morilles cuit au Jus (8 à 10 personnes – 1.3 kg)	65 €
. Rôti de Chapon Farci aux Morilles, Sauce Morilles	85 €
. Cuisse de Chapon Roulée non farcie cuit au Jus (12-15 personnes)	90 €
. Cuisse de Chapon Roulée non farcie, Sauce Morilles (12-15 personnes)	120 €

Plat Unique Réveillon de la St Sylvestre

.Tartiflette	10.00 €
.Lasagnes	9.50 €
.Croziflette	12.00 €
. Couscous (Joue de Bœuf / Poulet / Merguez)	12.50 €