

L'Apéritif (selon nos approvisionnements)

Plateau cocktail froid - 24 pièces (4 à 6 pers)...36,80 €

- Brioche rosbif et moutarde à l'ancienne (4)
- Tartare de St Jacques et crème de petits pois (4)
- Wrap végétarien aux légumes confits (4)
- Club tricolore au jambon de Parme (4)
- Navette saumon fumé et concombre à l'aneth (4)
- Macaron salé au gré du marché (4)

Plateau cocktail froid - 54 pièces (6 à 9 pers)...86,60 €

- Club charcutier façon pain surprise (6)
- Profiterole guacamole écrevisse et chantilly Espelette (6)
- Brioche au foie gras et confit de figues (6)
- Navette saumon fumé et concombre à l'aneth (6)
- Verrine salée au gré du marché (6)
- Coupelle de carpaccio de boeuf et Parmesan (6)
- Wrap aux légumes confits (6)
- Macaron salé au gré du marché (6)
- Mini bol tartare St Jacques et crème de petits pois (6)

Plateau chaud - 24 pièces (4 à 6 pers)... 36,80 €

- Mini burger de canard au foie gras et magret fumé (8)
- Accras de morue (4)
- Croustillant à l'escargot et emmental (4)
- Mini tartelettes salées (4)
- Boudin blanc et confit de pommes poivrées (4)

Quiche ou pizza la plaque 48 morceaux	25,00 €
Quiche ou pizza la plaque 72 morceaux	36,00 €
Quiche ou pizza la plaque 96 morceaux	45,00 €

Pain surprise campagnard	58,00 €
Pain surprise panaché (charcuterie saumon fromage)	68,00 €
Feuilletés salés les 100g	4,00 €
Accras de morue la pièce	0,95 €
la pièce	1,60 €
Mini pâté en croûte entier (18 tranches environ)	17,00 €

Les Entrées Froides

Canut de saumon et cœur de guacamole	6,55 €
Canut de tomates concassées	5,10 €
Pamplemousse cocktail aux crevettes	5,80 €
Saumon gravlax et sa mousse citron vert	7,50 €
Pressé de foie gras au pain d'épices	7,80 €
Médailillon de saumon et cœur d'écrevisses	6,90 €
Aspic œuf saumon crevettes	3,95 €
Coquille saumon macédoine	5,40 €
Demi-queue de langouste	21,80 €

Foie gras Maison

Canard (la tranche de +/- 70g) les 100g	15,80 €
Confit (figue ou oignon)	3,80 €

La mer

Saumon fumé norvégien tranché main les 100g	9,15 €
Sur plat +beurre+citron (mini 5 pers) par pers	1,00 €
Crevettes cuites (4 pièces) + mayonnaise	4,95 €
Huîtres (nous consulter) ...au cours	
Huîtres ouvertes la dz	+3,00 €

Terrines

	la part
Terrine de canard confit au foie gras	4,80 €
Terrine aux 5 légumes et coulis de tomate	3,60 €
St Jacques et saumon et mayonnaise	4,80 €
Terrine merlan aux écrevisses et mayonnaise	4,80 €
Terrine saumon à l'oseille et mayonnaise	4,80 €

Pour accompagner l'entrée

Mesclun et vinaigrette balsamique	2,20 €
-----------------------------------	--------

Morel

Carte Traiteur 2026

Les Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne (très gros) les 6	4,60 €
Escargots de Bourgogne (très gros) les 12	9,20 €
Brioche au foie gras (individuelle)	7,80 €
Petit boudin blanc brioché aux pommes	6,95 €
Saucisson brioché (4 à 5 parts) la pièce	19,80 €
Mini tourte de canard au foie gras	7,60 €
Tatin de légumes pressés	3,65 €
Croustade de volaille aux morilles	7,40 €
Croustade d'écrevisses sauce champagne	7,40 €
Aumônière de fruits de mer aux asperges	7,50 €
Quenelle de brochet sauce homardine	6,95 €
Coquille St Jacques à la Normande	9,20 €

Cassolettes*

Ris de veau aux morilles	9,50 €*
Gambas, rouget et St Jacques	9,50 €*
St Jacques et crevettes au Whisky	9,50 €*
Saumon écrevisses et crème de citron confit	9,50 €*

* dont consigne 1,00€

MOREL BOUCHER TRAITEUR

22 bd de Champaret, 38300 Bourgoin Jallieu

Autoroute Lyon/Chambéry --> Sortie 8

Dans la limite des stocks disponibles - Arrhes 50 % à la commande

Délai de réservation : 8 jours

CONTACT ET INFOS :

04 74 93 28 49

site internet : www.morel-traiteur.fr

Viandes Gibiers et Poissons

Viandes

Moelleux de volaille farci (abricot/pruneau ou épinard/fruits secs ou trompettes)	7,70 €
Filet de canette aux cèpes	10,40 €
Demi-coquelet aux écrevisses	9,80 €
Suprême de pintade à la forestière	9,80 €
Caille farcie foie gras (désossée)	10,50 €
Cuisse de canard confite aux 5 baies	9,60 €
Cuisses grenouilles persillade (12 à 14 pièces)	13,80 €
Paleron de veau confit dans son jus	9,60 €
Mignon de veau sauce morilles	14,20 €
Bœuf bourguignon	8,20 €
Blanquette de veau à l'ancienne	9,80 €
Coq au vin	9,50 €
Filet de bœuf en croûte (mini 6 pers)	14,80 €
Souris d'agneau rôtie au miel	14,80 €
Jambon à l'os (sauce champagne, cèpes ou aurore)	7,20 €
Noix de jambon en croûte (mini 6 pers) -(sauce champagne ou aux cèpes)	8,50 €

Gibiers (en saison)

Civet de chevreuil Grand Veneur	la part	9,90 €
Civet de sanglier à l'Armagnac	la part	9,90 €

Poissons

Gratin de lotte, saumon et crustacés	14,50 €
Filet de lotte à l'américaine	18,60 €
Filet de St Pierre au Riesling	13,40 €
Pavé de saumon sauce vierge	7,20 €
Dos de cabillaud fondue poireaux et lardons	8,60 €

Légumes et accompagnements

Gratin dauphinois à la crème	4,20 €
Gratin dauphinois aux cèpes	4,90 €
Ecrasé de pomme de terre au beurre truffé	4,80 €
Poêlée de légumes et champignons	4,50 €
Pommes dauphine (4 pièces)	3,00 €
Polenta crémeuse et légumes au pistou	3,30 €

En 2ème accompagnement

Fondant courgette ou pleurote	2,50 €
Fondant potiron châtaigne	2,80 €
Fagot d'asperges au lard fumé	2,80 €

Les Plats Uniques (minimum 6 pers)

Les Plats uniques

Paella / Couscous / Choucroute garnie	12,80 €
Tartiflette / Lasagnes / Hachis Parmentier	9,80 €
Cassoulet au confit de canard	13,20 €
Baeckeofe (agneau porc bœuf oignon pdt)	11,00 €
Parmentier de canard confit	9,80 €
Lasagnes végétariennes	7,50 €
Séchoïade (tomate poivron olive chorizo) et riz Thaï	12,80 €
Aïoli de cabillaud (pdt, œuf, carotte, chou-fleur, haricot vert, sauce aïoli)	13,80 €
Tajine poulet (citron olive amande) et semoule	9,50 €
Tajine agneau (pruneau abricot amande) et semoule	11,50 €
Chili con carne riz Thaï	9,50 €
Rougail saucisses et riz Thaï	9,50 €
Poule au pot et riz Thaï	9,80 €
Diots au vin blanc et polenta	9,50 €

Dans la limite des stocks disponibles - Arrhes 50 % à la commande
Délai de réservation : 8 jours

Morel

Carte Traiteur 2026

Plateau de fromages

A composer selon nos approvisionnements :

- Comté AOP jeune / Comté AOP cuivré 18 mois
- Brie de Meaux AOP / Camembert Di Bufala
- Roquefort AOP / Tomme de Brebis
- Chèvre 4 Vents / Selles-sur-Cher AOP / Bouchons
- St Marcellin et St Félicien « Mère Richard »
- St Nectaire Fermier AOP / Morbier crémier AOP
- Tomme du Berry à la truffe, Tomme de Savoie
- Reblochon AOP, Raclette, Beaufort d'été AOP

Quelques Desserts...

Gâteau d'anniversaire (Chocolat ou Framboisier)	5,40 €
Tiramisu café / Tiramisu framboise	3,80 €
Crumble aux pommes caramélisées	3,80 €
Flan pâtissier	3,20 €
Crème brûlée / Panacotta / Riz au lait /	
Mousse chocolat / Salade de fruits	3,50 €

MOREL BOUCHER TRAITEUR

22 bd de Champaret, 38300 Bourgoin Jallieu

Autoroute Lyon/Chambéry --> Sortie 8

CONTACT ET INFOS :

04 74 93 28 49

site internet : www.morel-traiteur.fr