

Découvrez notre
Carte d'Amuse-bouches & Plateaux
Entrées, Bocaux individuels & Woks
Buffets & Desserts



Epicerie fine
&
Traiteur



www.moresto.be
info@moresto.be
rue de Tournai, 1
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 20

www.morestolaboutique.be
Grand-Place, 19
(sous le Passé Simple)
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 45

www.morestolevolailier.be
Rue de Courtrai, 6
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 44

2020



Toasts Pain de Mie



Pincettes gourmandes



Mini Baggles



Wraps



Planche familiale

Amuse-Bouches

- **Box Crudités** Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes.....10,38 €
- **Plateau de 6 Toasts briochés au Foie gras** (rond 6cm diam).....17,95 €
- **Plateau de 30 Toasts Pain de Mie**.....27,36 €
- **Plateau de 16 Pincettes gourmandes**.....22,64 €
 - Radis Noir, Petits Pois à l'Huile de Graine de Sésame, Shiso Affila
 - Mini Galette mexicaine, Guacamole parfumé, Julienne de Poivrons rouges et jaunes
 - Radis noir, Crabe, Yaourt, Mangue, Coriandre
 - Mini Galette mexicaine, Saumon Gravlax, Crème de Wasabi
- **Plateau de 25 Amuse-bouches Finger-Food** (5 sortes).....29,25 €
 - Crème brûlée au Foie gras, Brisure de Speculoos, Sel de Guérande
 - Maki King Crabe et Avocat
 - Tartelette au Citron, Saumon au Saké
 - Mini-Tomate aux Crevettes grises
 - Roulé de Volaille aux Herbes
- **Verrines** : 80 ml - minimum 8 pièces par variété
 - Saumon Gravlax.....2,83 €/p
 - Crémeux Chou Fleur, Jambon Iberico.....2,83 €/p
 - Gambas, Poivre de Sichuan, Tomates Confites2,83 €/p
 - Purée de Pois vendéens et Crevettes grises.....2,83 €/p

Plateaux Bois

- **Pains bagglots** - 36 pces (Pain bio).....46,23 €
- **Sandwichs** Petits Pains multi-Céréales garnis - 28 pces.....52,83 €
- **Mini-Bijoux** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces.....60,38 €
- **Mini-Faluches** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces.....60,38 €
- **Canapés du Terroir** - 15 pces (rond 6cm diam).....24,53 €
 - Americain et Cornichons, Poulet et Curry, Terrine à la Bush et Confiture d'Airelles
- **Canapés au Fromage** - 15 pces (rond 6cm diam).....26,42 €
 - Brie de Meaux et Noix, Flandrien et Raisins, Chèvre et Abricots
- **Canapés Fraîcheur** - 15 pces (rond 6cm diam).....27,36 €
 - Saumon et Sauce Norvégienne, Chèvre et Figue, Tartare de Boeuf et Pignons de Pin
- **Mini Baggles et Crudités** - 24 pces.....26,42 €
 - Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien
- **Petits Wraps assortis** - 40 pces.....33,96 €
 - Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Purée de Haricots rouges, Poivrons, Epices Mexicaines)

Planche familiale apéritive

45,28 €

- 4 Canapés de Pain d'épices au Foie Gras et Betterave rouge confite
- 4 Tortillas aux Chorizo
- 4 Toasts de Saumon fumé
- 4 Bonbons de Scampis spicy
- 1 Saltufo
- Coppa, Fleur de Tête de Moine, Bâtonnets de Légumes croquants et Tzaziki, Guacamole et Crackers, Mousse de Jambon, Grisini

Cassolettes (Min. 2 pièces identiques)

- **Cassolette de Scampis à la Diable**.....11,32 €
- **Casserolette de St Jacques à l'Effilochée de Poireaux**.....15,09 €
- **Casserolette de Ris de Veau dijonnaise**.....18,87 €

Cassolettes exotiques (Min. 2 pièces identiques)

- **Noire** : Pluma Iberico, Ananas rôti, Soja sucré, Legumes Wok.....9,43 €
- **Rouge** : Lotte snackée, Lait de Coco, Citronnelle, Purée de Patate douce, Piment Oiseau.10,38 €
- **Taupe** : Homard (1/4), Panko, Amandes grillées, Tomates, Câpres et Coriandre...12,26 €

Les Foie Gras frais du Madrigal

- **Assiette Foie gras frais du Madrigal**, Chutney et Brioche.....12,26 €
- **Plateau de Foie gras frais Maison 2 pers.** (±150 gr).....20,75 €
Confiture, 2 tranches de Pain brioché, Fruits

Le Saumon

- **Gateau de Saumon mi-fumé, mi-mariné**.....11,32 €
sur Carpaccio de Tomates et Pignons de Pin
- **Plateau de Saumon fumé Maison** (2 pers, +/- 300 gr), Echalotes, Persil, Citron...14,15 €
- **Plateau de Saumon mariné Maison** (2 pers, +/- 300 gr), Aneth, Tomates confites, Citron.14,15 €
- **Plateau de Saumon en Belle-Vue** (8 pers en entrée).....52,83 €
Saumon Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, petite Tomate aux Crevettes grises, Sauce Cocktail et Mayonnaise
- **Plateau de Déclinaison de Saumon fumé Maison** (2 pers.).....19,81 €
Classique, Fumé à la Truffe, Fumé et Grillé au Poivre citronné
- **Koulibiak de Saumon aux petits Légumes** (4 pers.).....60,38 €

Les Fruits de Mer & Le Homard

- **Plateau de 12 Huîtres creuses de Bretagne**.....17,92 €
Pain aux Céréales et Vinaigre à l'Echalote
- **Plateau de Fruits de mer « Belle Escapade »** (1 ou 2 pers).....31,13 €/p
6 Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Crevettes, Palourdes, Moules, Saumon fumé, Bulots et Bigorneaux
- **Plateau de Fruits de mer « Escapade Royale »** (1 ou 2 pers).....42,45 €/p
1/2 Homard, Langoustines, 6 Huîtres creuses, Gambas, Crevettes, Palourdes, Moules, Saumon fumé, Bulots et Bigorneaux
- **Plateau « Tout Crustacés »** (1 ou 2 pers).....39,62 €/p
1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau
- **Salade de Homard entier** aux Pommés et aux Pignons de Pin (froid).....32,08 €
- **Homard entier à la Parisienne** (froid).....31,13 €
- **Homard entier grillé au Beurre blanc**.....33,02 €
- **Homard entier à l'Armoricaine**.....33,02 €
- **Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac** (3/4 L).....11,32 €



Casserolette de St Jacques



Cassolettes exotiques



Assiette Foie gras frais



Déclinaison de Saumon fumé

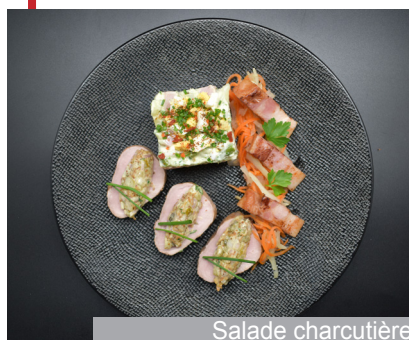


Escapade Royale

2020



Les bocaux



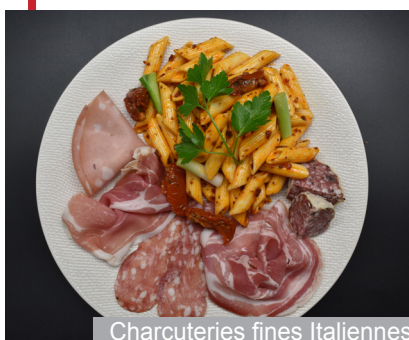
Salade charcutière



Salade sucrée-salée de la terre



Salade Thaï



Charcuteries fines Italiennes

Les bocaux en verre (370 ml - Min. 4 pièces par bocal)

- **Salade de Taboulé**, Menthe et Citron vert (Veggie).....4,53 €
- **Quinoa gourmand & Scampis grillés**.....4,72 €
- **Salade Piémontaise déstructurée**.....4,72 €
- **Salade du Volailleur**.....4,91 €
Poulet grillé, Magret fumé, Betteraves, Concombres, Maïs, Mangue
- **Salade Saumon fumé**.....5,00 €
Pommes et Carottes à l'Orange et Citron vert, Tomates, Brisures de Noix

Sur Assiette (Min. 2 pièces par plat)

- **Salade charcutière**.....13,21 €
Mignon de Porc fumé et Marinade charcutière, Lard braisé, Salade piémontaise, Salade coleslaw
- **Salade sucrée-salée de la Mer**.....16,04 €
Gambas et Mangue, Saumon fumé et Kiwi, Quinoa aux Betteraves rouges
- **Salade sucrée-salée de la terre**.....16,04 €
Magret de Canard fumé, Orange émincée et Marinade, Aiguillettes de Poulet au Miel et Carpaccio d'Ananas, Carottes à la Marocaine, Salade de Taboulé aux Raisins de Corinthe
- **Salade du Volailleur**.....14,15 €
Dinde à la Mexicaine, Aiguillette de Poulet au Miel et Carpaccio d'Ananas, Magret de Canard fumé, Salade de Quinoa, Courgettes, Poivrons, Pois chiches
- **Salade Thaï**.....13,21 €
Scampis, Nouilles asiatiques, Légumes Wok
- **Assiette Anglaise**.....12,26 €
Jambon, Terrine, Saucisson, Salami, Rôti de Bœuf et de Porc, Poulet, Hure, Bacon, Oeuf, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Terre-Mer**.....14,15 €
Tomate aux Crevettes, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc, Bacon, Terrine, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Nordique**.....16,98 €
Saumon fumé, Truite fumée, Anchois marinés, salade de Crabe, Tomate aux Crevettes, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette de Charcuteries fines Italiennes**.....13,21 €
Penne Basilic et Tomates séchées
- **Tomates aux Crevettes** (3 pièces).....16,98 €
- **Salade de Homard entier** aux Pommes et aux Pignons de Pin.....32,08 €

Petit pain : 0,50 € - Beurre (25 gr) : 0,94 €

Les bocaux en verre à réchauffer (370 ml - Min. 4 pièces par bocal)

- **Tagliatelles Carbonara**.....4,72 €
- **Boudin blanc**, Compote de Pommes maison, Purée.....4,72 €
- **Boulettes**, Sauce Tomate, Purée.....5,19 €
- **Vol au vent**, Purée.....5,19 €
- **Saumon à la Dijonnaise**, Chiconnettes, Purée.....5,66 €
- **Tagliatelles au Saumon fumé**.....5,66 €
- **Cabillaud**, Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc.....6,13 €



Les bocaux

Les Plateaux

- **Plateau du Pêcheur** (pour 4 pers.).....46,23 €
Filets de Rouget, Tronçons de Saumon fumé, Gambas, Scampis, Ananas, Tartare de Saumon, Quenelles de Crabe, Tomates Crevettes en gâteau
- **Plateau de la Mer** (pour 4 pers.).....58,49 €
Homard décortiqué (1/4 par pers.), Tomates aux Crevettes grises, Salade de Crabe, Truite fumée, Saumon fumé, Gambas et Sauces
- **Plateau du Terroir** (pour 4 pers.).....35,85 €
Rôti de Bœuf, Jambon à l'os et sa Julienne de Légumes, Rosette, Mignon de Porc fumé, Marinade charcutière, Lard braisé, Terrine Maison et sa confiture aux Aillets, Rillettes, Mousse de Jambon, Potjevlees
- **Plateau Italien** (pour 4 pers.).....37,74 €
Tomates Roma, Mozzarella Di Buffala, Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Salade de Pâtes italiennes, Tiramisu tricolore de Légumes
- **Plateau de Charcuteries** (pour 4 pers.).....17,92 €
Jambon à l'os, Jambon de Parme, Saucisson au Jambon, Rosette, Pancetta (2 fines tranches de chaque sorte)
- **Plateau de Crudités** (pour 4 pers.).....16,98 €
Carottes râpées, Salade de Pommes de terre, Salade de Riz façon cantonnaise, Tomates, Betteraves rouges, Concombres, Vinaigrette aux Herbes
- **Plateau de Fromages frais et affinés**.....19,81 €
La Cloche, Reblochon, Fleuron de Bruges, Chèvre
- **Plateau de Fromages belges**22,64 €
Flandrien, Vieux Bruges, Fleuron de Bruges, Carré de Liège, Fruits secs, Pain



Plateau du Pêcheur



Plateau de la Mer



Plateau Italien



Plateau de Fromages belges

2020

- **Buffet Campagnard** (Minimum 20 pers.).....15,09 €

Viande : Rôti de Dinde, Jambon cuit à l'os, Terrine Maison, Rosette, Saucisson, Jambon fumé des Ardennes, Lard braisé, Salade Charcutière, Salade de Volaille aux Curry, Haché de Porc et Veau, Filet américain préparé

Fromage : Brie, Flandrien, Vieux Bruges

Sauces : Mayonnaise, cocktail et Tartare

Accompagnements : Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre Mayonnaise, Salade de riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella.

- **Buffet Plaisirs** (Minimum 20 pers.).....17,92 €

Poisson : Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé

Viande : Rôti de Bœuf et de Dinde, Jambon cuit à l'Os, Terrines Maison, Jambon fumé des Ardennes, Salade Charcutière, Salade de Volaille

Sauces : Mayonnaise, cocktail et Tartare

Accompagnements : Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella.

- **Buffet Italien** (Minimum 30 pers.).....20,75 €

Viande et Charcuterie : Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Vitello Tonato,

Fromage : Mozzarella, Ricotta

Sauce : Aioli, Huile vierge

Accompagnements : Salade de Fusilli et Scampis aux Tomates séchées, Salade de Penne au Pesto rouge, Salade de Farfalles au Pesto vert, Anti pasti (Poivrons, Courgettes et Aubergines grillés), Tiramisu tricolore de Légumes, Salade de Tomates, Taboulé, Salade Piémontaise, Salade Italienne (Tomates, Olives, Anchois, Câpres, Peccorino, Basilic)

- **Buffet Tradition** (Minimum 30 pers.).....22,64 €

Poisson : Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé, Saumon d'Ecosse en Belle-vue, Anchois frais, Salade de Crabe aux Pamplemousses, Taboulé aux Crevettes roses et Raisins de Corinthe parfumé à la Menthe

Viande : Rôti de Bœuf, de Porc et de Dinde, Gigot d'Agneau rôti au Thym, Jambon cuit à l'os, Terrine à la Bière Bush, Jambon artisanal Ganda, Salade Charcutière

Accompagnements : Salade de Pâtes, Salade de Riz, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Tomates, Salade de Haricots verts, Œufs farcis, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Betteraves rouges

Sauce : Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.

- **Buffet Exotique** (Minimum 30 pers.).....25,47 €

Poissons : Avocat aux Crevettes, Tartare de Loup de Mer au Citron vert et Lait de Coco, Crabe au Pamplemousse, Crevettes Roses à décortiquer, Poulpe à l'Andalouse, Saumon frais mariné au Soja

Viande : Salade de Volaille et Mangue, Salade de Bœuf à la Menthe, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine

Sauce : Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette au Yaourt

Accompagnements : Salade de Riz façon Cantonaise, Salade de Quinoa au Légumes Croquants, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade Thai (nouille et légumes Wok au Soja), Chou chinois, Salade mexicaine (Riz, Maïs, Cœur de Palmier, petits Pois, Poivrons, œuf, Tomates et Pamplemousse)

Fruits: Ananas, Fruits de la passion, Noix de Coco, Pastèques

Woks électriques (Min. 10 personnes - Prix par personne)

- **Chili con Carne *** 11,79 €
Viande hachée de Boeuf, Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges.
- **Chili sin Carne *** (Veggie)..... 11,79 €
Sauce tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges.
* Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Potée de Tante Suzanne**..... 12,26 €
Saucisse de Campagne, Jambon grillé, Lard, Carottes, Petits Pois, Poireaux
- **Porc à l'Ananas et à la Coriandre**..... 12,26 €
Riz sauvage, Poivrons, Brocolis, Pois mange-tout
- **Waterzooi de Poulet à la Gantoise**..... 12,26 €
Poireaux, Céleri, Pommes de terre tournées
- **Jambon et Lard grillés, Mini-boulettes**..... 12,26 €
Sauce tomate, Pommes duchesses
- **Rôti de Dinde, Sauce Calvados**..... 12,74 €
Pommes caramélisées, Poires aux Airelles, Carottes, Brocolis, Rattes du Touquet
- **Volaille Thaïlandaise au Curry orange & Lait de Coco**..... 13,21 €
Courgettes, Tomates, Pois mange-tout, Riz sauvage
- **Paëlla royale**..... 13,68 €
Scampis, Chorizo, Poulet, Crevettes roses, Lotte, Calamars,
Moules (en saison), Gambas, Pétoncles, Ecrevisses
- **Joues de Porc au Jus de Raisin** 13,68 €
Carottes, Navet, Oignons blancs, Tomates confites, Pâtes fraîches
- **Poulet aux Ecrevisses**..... 13,68 €
Courgettes, Brocolis, Carottes, Jus bisqué, Riz sauvage
- **Caille désossée (1/2), Pigeonneau désossé (1/2)**
Brochette de Haut de Cuisse de Poulet de nos Flandres 15,09 €
Haricots verts, Pousses d'Épinards, Petits Pois Vendéens en Purée
et à la Française, Tomates confites, Jus au Porto, Rattes du Touquet
- **Volaille fermier au Cidre** 15,09 €
Purée de Marrons, Pommes Caramel salé, Panais rôti mariné aux Herbes,
Champignons Bruns sautés, Crème de Cidre, Rattes du Touquet
- **Osso Bucco de Veau, Carottes, Fettucini**..... 16,04 €
- **Fricassée de Pintade aux Morilles et Marrons, Rattes du Touquet**..... 16,04 €
- **Pluma & Côtes Iberico, Mignon de Porc**..... 16,04 €
Romarin et Cacahuètes, Carottes, Brocolis, Poivrons, Rattes du Touquet
- **Dos de Cabillaud entier (Min. 6 personnes)**..... 16,98 €
Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon fumé, Carottes, Champignons, Pommes Duchesse
- **Queue de Lotte**..... 18,87 €
Lait de coco, Citronnelle, Riz Basmati, Patates Douces, Pousses de Bambou, Mini-maïs,
Champignons Enoki, Germes de Soja, Piments oiseau, Carottes et Mange-tout croquants
- **Waterzooi de Poissons fins et Crustacés (Min 8 personnes)**..... 21,70 €
Homard (1/4 personne), Saint-Jacques, Scampis, Lotte, Sébaste, Ecrevisses,
Julienne de Légumes et Pommes de Terre tournées



Poulet aux Ecrevisses



Caille désossée



Pluma & Côtes Iberico



Dos de Cabillaud entier



Waterzooi Poissons fins

Caution de 47,17 € par Wok



MORESTO
Le savoir-fête

2020



Bocaux 290 ml



20 mini-Pâtisseries

Bocaux

	160 ml	290 ml
• Mousse au Chocolat.....	2,17 €	2,64 €
• Duo de Chocolat blanc et noir.....	3,21 €	3,40 €
• Salade de Fruits frais.....	2,36 €	2,92 €
• Tiramisu au Speculoos.....	2,74 €	3,21 €
• Flan au Caramel.....	3,11 €	3,58 €
• Crème brûlée.....	3,96 €	
• Dessert du Chef.....	3,40 €	
• Ananas rôti aux Epices et Panacotta.....	3,68 €	

Plateaux

- Plateau de 20 mini-Pâtisseries (4 sortes).....25,47 €
- Plateau de 24 mini-Brochettes de 3 fruits.....23,58 €

Boissons

- Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl.....1,13 €
- Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl.....1,13 €
- Jus d'Orange 50 cl.....2,36 €
- 100 cl.....3,77 €
- Les Vins de la Maison Grafé Lecoq.....8,58 €
 - Sauvignon de Bordeaux (Blanc)
 - Cépage Merlot (Rouge)
 - Syrah (Rosé)

Nouveau : Commandez et Payez en ligne - www.morestolaboutique.be

Moresto La Boutique

www.morestolaboutique.be

Tous les prix s'entendent
TVA comprise (6%)
Sur commande :
Min. 2 jours ouvrés à l'avance
Livraisons gratuites pour les
commandes de plus de 250 €,
dans un rayon de 10 km

Ouvert 7 jours sur 7

9:30-19:00 *tous les jours*

9:30-13:00 *le dimanche*

Grand-Place, 19
(sous le Passé Simple)
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50
www.morestolaboutique.be

Moresto Traiteur

rue de Tournai, 1
Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 20
www.moresto.be
info@moresto.be

Moresto Le Volailleur

www.morestolevolailleur.be



Lundi fermé
Mardi 8:30-18:00
Mercredi 8:30-13:00
Jeudi 8:30-18:00
Vendredi 8:30-18:00
Samedi 8:30-18:00
Dimanche 8:30-13:00

VOLAILLE FRAICHE,
POULET RÔTI,
FOIE GRAS, LAPIN,
CANARD, PIGEON,
CAILLE, POUSSIN,
TERRINES

RUE DE COURTRAI, 6
7700 MOUSCRON
+32 (0)56.85.50.44
WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE