



## Carte Traiteur

Amuse-bouches

Entrées & Plats

Desserts & Pauses

Buffets & Woks

# Automne - Hiver 2024



Du Lundi au Samedi de 9h30 à 18h30 - Dimanche et Jours fériés de 9h30 à 13h

**Moresto** - rue de Tournai,1 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 20 - [www.moresto.be](http://www.moresto.be)

**Moresto Le Traiteur** - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 45 - [www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

**Moresto Le Volailleur** - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 44 - [www.morestolevolailleur.be](http://www.morestolevolailleur.be)

## Amuse-Bouches

**Box Crudités** ..... 15 €  
Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes

**Plateau de 12 Toasts triangulaires** ..... 28 €\*  
au Saumon fumé

**Plateau de 30 Toasts Pain de Mie** ..... 37 €\*  
Saumon fumé Maison sur Crème de Citron, Crevettes grises et Tomate, Jambon fumé artisanal sur Tapenade, Fromage frais, Salade de Crabe sur Concombre

**Plateau de 30 Amuse-bouches Finger-Food** ..... 44 €\*  
- Tatin de Foie Gras, Pomme, Fruits confits, Miel et Sel de Guérande  
- Macaron salé, Crémeux au Jambon Iberico,  
- Focaccia grillée à l'huile d'olive, gravelax de saumon, crème de raifort et œufs de saumon  
- Grenaille farcie aux légumes provençaux et émulsion basilic  
- Tartare de gambas en tartelette, poivre de Sichouan et tomate confite

**Petite planche Fromage et Charcuterie** ..... 21 €\*  
Chorizo, Rosette, Saucisson italien, Coppa (6 tranches de chaque), 12 dés de Gouda jeune, 6 Girolles de Tête de Moine.

**Amuse-bouche chauds Croquettes**  
(25 gr, min 10 pièces)

- Crevettes ..... 1,50 €/pce  
- Jambon d'Ardenne et Cuvé des Trolls ..... 1,10 €/pce  
- Fromage (Emmental, Parmesan) ..... 1,10 €/pce

## Plateaux Bois : Pause salée

**Canapés ronds aux Légumes méditerranéens** ..... 33 €\*  
- Tartinade à la tomate et huile d'olive, légumes frais, fromage blanc aux herbes

**Canapés ronds au Fromage** ..... 35 €\*  
Veggie - 15 pces

**Sandwichs Petits Pains multi-Céréales garnis** ..... 66 €  
28 pces

**Mini-Bijoux et Bâtonnets de Légumes** ..... 82 €  
60 pces

**Mini-Faluches et Bâtonnets de Légumes** ..... 82 €  
60 pces

**Mini Baggles et Crudités** ..... 48 €  
24 pces  
Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien

**Petits Wraps assortis** ..... 44 €  
40 pces  
Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Crème Paëlla et Brunois de Poivrons)

\* Prix hors caution





## Bocaux en verre (froids)

Min. 10 pièces par bocal (370 ml)

### Salade de Taboulé, Menthe et Citron vert

(Veggie)..... 6,30 €\*

### Quinoa gourmand & Scampis grillés..... 6,30 €\*

### Salade Piémontaise destructurée..... 6,30 €\*

### Salade du Volailleur..... 7,50 €\*

Poulet grillé, Magret fumé,  
Betteraves, Concombres, Maïs,  
Mangue

### Salade Saumon fumé..... 7,50 €\*

Pommes et Carottes à l'Orange  
et Citron vert, Tomates, Brisures de  
Noix

## Bocaux en verre à réchauffer

Min. 10 pièces par bocal (580 ml)

Tagliatelles Carbonara..... 10 €\*

Boudin blanc..... 10 €\*  
Compote de Pommes maison, Purée...

Boulettes..... 11 €\*  
Sauce Tomate, Purée

Chili con Carne, Riz..... 11 €\*

Penne au Poulet..... 11 €\*

Vol au vent, Purée..... 11 €\*

Carbonnades flamandes, Purée..... 12 €\*

Waterzooi de Volaille..... 12 €\*

Tagliatelles au Saumon fumé..... 13 €\*

Tajine de Poulet au Citron confit..... 13 €\*

Parmentier de Canard..... 13 €\*

Curry de Patate douce..... 13 €\*  
Coco, Riz basmati

Saumon à la Dijonnaise..... 14 €\*  
Poireaux, Purée

Blanquette de Pintade..... 14 €\*  
au Citron confit, Purée

Boeuf à l'Ail caramélisé, Riz..... 15 €\*

Cabillaud..... 16 €\*  
Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc

\* Prix hors caution

## Croquettes

Format classique

### Crevettes grises

4,20 €/croq.

### Jambon d'Ardennes et

Cuvée des Trolls

3,10 €/croq.

### Fromage

Emmental et Parmesan

3,20 €/croq.

\* Prix hors caution



Composez votre buffet en choisissant vos Plateaux «Essentiels», en y ajoutant Féculents, Crudités et Sauces.  
Ajoutez une petite touche de folie avec un ou plusieurs Plateaux «complémentaires».

Sélectionnez les Fromages et/ou Desserts pour finir votre repas en beauté.

Les quantités par personne ne sont valables que si ces plateaux sont pris en complément d'un buffet complet.

## Plateaux « essentiels »

1 plateau pour 4 personnes

### Plateau du Pêcheur ..... 60 €\* Filets de Sébaste, tomate et huile vierge, tronçons de saumon fumé, gambas, brochette de scampis et ananas, tartare de saumon, quenelles de crabe sur pamplemousse, tomates aux crevettes en gâteau, citron jaune non traité

### Plateau de la Mer ..... 84 €\* 1/4 de homard par personne, tomates aux crevettes, salade de crabe, truite fumée, saumon fumé maison, gambas, citron jaune non traité, salade de spaghetti de légumes

### Plateau Jambon Terrine ..... 40 €\* Rosette, jambon d'Ardennes, Potjevlees, terrine maison et confit d'ailles, mousse de jambon, filet américain préparé, légumes, oignons et cornichons

### Plateau Italien ..... 50 €\* Tomates Roma et cerises, mozzarella Di Buffala et pesto, jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo tranché finement, salade de pâtes italiennes, tiramisu courgettes, basilic et pignons de pin, aubergines et courgettes grillées

## Plateaux « Complémentaires »

### Saumon fumé Maison ..... 22 €\* (300 gr) 1 petit plateau pour 4 personnes

### Plateau de 12 huîtres ..... 25 € 1 plateau pour 6 personnes

### Foie Gras 2 tranches ..... 32 €\* (150 gr), chutney et fruit 1 petit plateau pour 4 personnes

### Plateau de Saumon en Belle-Vue ..... 72 € (8 pers. en entrée) Saumon cuit en Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, petite Tomate aux Crevettes, citron non traité

\* Prix hors caution

## Féculents

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

**Salade de Pdt** ..... 6,50 €\*  
Pommes de terre, mayonnaise, jeunes oignons, radis,  
herbes fraîches, échalotes, cornichons

**Boulgour aux légumes et  
épices à la Grecque** ..... 7,50 €\*  
Boulgour, poivrons jaunes, rouges,  
tomates, oignons rouges, coriandre

**Fregola Sarda** ..... 7,50 €\*  
Fregola Sarda, roquette, parmesan, huile pimentée

**Taboulé fruité** ..... 8,50 €\*  
Taboulé, raisins de Corynthe, ananas, mangue, kiwi,  
concombres, tomates, huile d'olive, citron vert bio,  
menthe

## Crudités

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

**Carottes rapées** ..... 5,50 €\*  
Carottes aux Agrumes et Epices

**Salade mexicaine** ..... 6,50 €\*  
Haricots rouges, maïs, poivrons rouges, tomates,  
oignons rouges, coriandre

**Tomates & Haricots verts** ..... 6,50 €\*  
Tomates, haricots verts, oignons  
rouges pickles

## Sauces & Accompagnements & Fromages

**Mayonnaise maison,  
Sauce Cocktail maison,  
Tartare maison,  
Piquante maison  
(160 ml)** ..... 3 €\*

**Petit pain de table** ..... 1 €  
**Beurre (12,5 gr)** ..... 1 €  
**Plateau de Fromages** ..... 27 €  
La Cloche, Fleuron de Bruges, Chèvre, Raisins,  
fruits sec, pain

\* Prix hors caution



## Buffet Campagnard

Min 30 pers. - 21 €/pers.

- **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, Boudin, Filet américain préparé.
- **Fromage** : Brie, Flandrien, Vieux Bruges.
- **Sauces** : Mayonnaise, Cocktail et Tartare.
- **Accompagnements** : Salade de Pâtes, Salade de Pdt, Salade de riz, Salade de Tomates, Salade de Tomates Mozzarella, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Oignons et Cornichons.

## Buffet Plaisir

Min 30 pers. - 25 €/pers.

- **Poisson** : Tomates Crevettes, Saumon d'Ecosse fumé
- **Viande** : Rôti de Bœuf et de Dinde, Jambon cuit à l'Os, Terrine 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

Min 30 pers. - 28 €/pers.

- **Viande et Charcuterie** : Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Vitello Tonato,
- **Fromage** : Mozzarella et Tomates, Ricotta au Pesto vert
- **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), Fregola Sarda

## Buffet Tradition

Min 30 pers. - 30 €/pers.

- **Poisson** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé, Saumon en Belle-Vue, Salade Niçoise, Anchois frais, Poulpes à l'Andalouse
- **Viande** : Salade de Volaille aux Ananas, Salade Charcutière, Jambon cuit à l'Os, Jambon de Parme (12 mois), Terrine à la Bière Bush, Millefeuille de Bœuf, Salade de Bœuf Thaï, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Œufs farcis.
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.

## Buffet Exotique

Min 30 pers. - 34 €/pers.

- **Poissons** : Avocat aux Crevettes, Tartare de Mahi Mahi 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 à la menthe et Raisins de Corinthe, Salade Thaï (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

## Buffet Festif

Min 30 pers. - 35 €/pers.

- **Poissons** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Tartare de Saumon mariné aux Agrumes et Chlorophylle, Millefeuille de Saumon aux Pommes, Yuzu et Algues Wakamé, Huîtres creuses de Bretagne, Crevettes géantes semi-décortiquées, Fruits exotiques
- **Viande** : Foie gras, Magret fumé, Jambon de Parme (12 mois), Coppa, Spianata, Mousse de Jambon au Porto, Potjevlees au Foie gras, Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffe et Copeaux de Parmesan, Salade de Boeuf Thaï, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Vitello Tonato
- **Sauce** : Mayonnaise, Cocktail
- **Accompagnements** : Salade mexicaine, Fregola Sarda au Parmesan, Roquette et Huile pimentée, Salade de Pdt au radis et jeunes Oignons, Carottes râpées aux Agrumes et Epices, Salade de Tomates et Haricots verts, Taboulé fruité, Boulgour aux Légumes et Epices à la Grecque, Oignons et Cornichons, Compotée d'Airelles

## Woks électriques

à partir de 10 personnes - Prix par personne

### Chili sin Carne.....15 €\* (Veggie)

Sauce tomatée, Poivrons,  
Carottes, Maïs, Haricots rouges.  
Accompagné de Riz, Cheddar,  
Crème épaisse

### Chili con Carne.....17 €\* Viande hachée de Boeuf, Sauce

tomatée, Poivrons, Carottes, Maïs,  
Haricots rouges  
Accompagné de Riz, Cheddar,  
Crème épaisse

### Porc Sukotai.....18 €\* Emincé de Porc sauté à l'Ail,

légèrement parfumé à la  
Citronnelle

### Volaille Thaïlandaise au Curry orange et Lait de Coco.....19,50 €\* Courgettes, Tomates, Pois

mange-tout, Riz sauvage

### Poulet aux Ecrevisses.....19,50 €\* Courgettes, Brocolis, Carottes,

Jus bisqué, Riz sauvage

### Brochettes de Poulet et Scampis aux Cacahuètes.....20 €\* Brochettes de Hauts de cuisse de

poulet mariné au soja, pilons de  
volaille à la vietnamienne,  
brochette de scampis Terraiki,  
nouilles chinoises, shitake,  
poivrons rouges et germes de  
soja frais, chou chinois, sauce  
cacahuètes

### Porc à l'Ananas et à la Coriandre.....17,50 €\* Riz sauvage, Poivrons, Brocolis,

Pois mange-tout

### Pluma Iberico laqué au Sirop de Liège.....24 €\* Romarin, Cacahuètes, Carottes,

Brocolis, Poivrons, Rattes du  
Touquet

### Paëlla royale.....19,50 €\* Scampis, Chorizo, Poulet,

Crevettes roses, Lotte, Calamars,  
Moules (en saison), Gambas,  
Pétoncles, Ecrevisses

### Gambas au Curry vert.....20 €\* Aubergine Thaï, Basilic Thaï, Epis

de Mais, Poivrons, shitake, feves  
et germes de soja, Pousses de  
Bambou, nouilles chinoises

### Dos de Cabillaud entier.....25 €\* (à partir de 6 personnes)

Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon  
fumé, Carottes, Champignons,  
Pommes Duchesse

### Bar et Gambas.....27 €\* (à partir de 6 personnes)).....

Filet de Bar, Gambas, sauce  
Nantua, Chou romanesco,  
Brocolini, Carottes rouges et  
jaunes, Chou-fleur, Blé

### Duo de Saint-Jacques et Lotte.....28 €\* (à partir de 6 personnes)

Brochette de Lotte, tomate cerise  
et citron confit, noix de Saint-  
Jacques, Dorade grise, Saumon  
rôti sur peau, jus de Carcasse, chou  
blanc, chou Romanesco, Brocoli,  
carottes

### Waterzooi de Poissons fins et Crustacés.....36 €\* (à partir de 6 personnes)

Homard (1/4 personne),  
Saint-Jacques, Scampis, Lotte,  
Sébaste, Ecrevisses, Julienne  
de Légumes et Pommes de  
Terre tournées

\* Caution : 50 €/Wok



## Desserts

\* Prix hors caution / Min 10 pièces de la même sorte

	80 ml	160 ml	290 ml
Mousse au Chocolat.....	2,20 €*	3,20 €*	4,00 €*
Salade de Fruits frais.....	2,30 €*	3,10 €*	3,80 €*
Salade Mangue Groseilles.....	2,70 €*	3,70 €*	-
Tiramisu au Spéculoos.....	2,50 €*	3,40 €*	4,00 €*
Tiramisu aux Poires.....	-	3,80 €*	4,50 €*
Marquise au Chocolat.....	-	3,60 €*	4,60 €*
Plateau de 24 mini pâtisseries (4 variétés, selon la saison).....			48 €*
Plateau de 24 brochettes de 3 fruits.....			36 €*

## Boissons

Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl.....	1,70 €	Les Vins de la Maison Grapé Lecoq.....	9,50 €
Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl.....	1,70 €	- Sauvignon de Bordeaux (Blanc)	
Jus d'Orange 50 cl.....	3,50 €	- Cépage Merlot (Rouge)	
100 cl.....	5,20 €	- Syrah (Rosé)	

Commandez et Payez en ligne : [www.moresto.be](http://www.moresto.be)

Lundi	9:30 - 18:30	GRAND PLACE, 19
Mardi	9:30 - 18:30	
Mercredi	9:30 - 18:30	7700 MOUSCRON
Jeudi	9:30 - 18:30	+32 (0)56.85.50.45
Vendredi	9:30 - 18:30	WWW.MORESTO.BE
Samedi	9:30 - 18:30	
Dimanche et jours fériés	9:30 - 13:00	

Tous les prix s'entendent TVA comprise (6%).

Sur commande : Min. 3 jours ouvrés à l'avance

Livraisons gratuites pour les commandes de plus de 300 € (hors cautions), dans un rayon de 10 km



## Poulet

- Poulet rôti, circuit court
- Brochette de Volaille
  - Gyros de Volaille
- Poulet noir de Bourgogne
- Hamburger de Volaille
- Roulades de Poulet
  - Vol-au-vent
  - Poussins
- Saucisse de Volaille

## Accompagnements

Croquettes de Pdt maison, Pdt sarladaises

## Terrines & Bocaux

- Volaille
- Pâté de Lapin
- Pâté de Canard
- Potjevlees

## Canard

- Magret fumé tranché
- Magret entier +/- 400 gr
  - Cuisse de Canard
- Lobe de Foie gras entier cru
  - Filet de Canard

## Foie gras

- Foie gras d'Oie maison en bloc ou en tranche

## Caille

- Caille entière
- Caille entière désossée
- Caille farcie aux Raisins et Cognac

## Pintade

- Suprême de Pintade
- Cuisse de Pintade
- Pintade entière

## Lapin

- Lapin entier découpé
- Cuisse de Lapin
- Pattes avant

## Dinde de Ferme

- Filet de Dinde
- Cuisse de Dinde
- Carbonade de Dinde

## Jeunes Pigeons

- Pigeons, origine France

Commandez et Payez votre poulet rôti sur notre site

[www.morestolevolailleur.be](http://www.morestolevolailleur.be)

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

RUE DE COURTRAI, 6

7700 MOUSCRON

+32 (0)56.85.50.44

[WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE](http://WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE)

## Homards & Fruits de Mer

**Plateau de 12 Huîtres creuses de Bretagne** ouvertes

**Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »**

Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

**Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »**

1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

**Plateau « Tout Crustacés »**

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Crevettes grises

**Homard entier grillé à l'Armoricaine**

Penne au Parmesan

**Homard entier grillé au Beurre blanc**

Penne au Parmesan

**Homard entier en Belle-Vue**

Légumes de Saison

**Royal Belgian Caviar**

Boîte 30 gr

## Plat

**Poisson selon arrivage**

**Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés**

Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe

• **Commandes en ligne sur :**

[www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)

• **Enlèvement des commandes**

Vendredi (17:30-19:00) & Samedi (17:30-19:00) & Dimanche (11:00-12:30)

Livraisons possibles (voir conditions sur le site internet)

• **Pour tout renseignement :**

+32(0)56.84.13.13 - 34 Grand Place, 7700 Mouscron (Belgique)

Salons et Jardins Les Charmettes  
[www.moresto.be](http://www.moresto.be)



**Moresto** - rue de Tournai, 1 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 20 - [www.moresto.be](http://www.moresto.be)

**Moresto Le Traiteur** - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 45 - [www.morestoletraiteur.be](http://www.morestoletraiteur.be)

**Moresto Le Volailleur** - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique  
Tel : +32 (0)56 85 50 44 - [www.morestolevolailleur.be](http://www.morestolevolailleur.be)



[passesimple-resto.be](http://passesimple-resto.be)



[lacroche-resto.be](http://lacroche-resto.be)



[nano-resto.be](http://nano-resto.be)



[rosae-resto.be](http://rosae-resto.be)



[brassetemps.be](http://brassetemps.be)