



Carte Traiteur

Amuse-bouches

Entrées & Plats

Desserts & Pauses

Buffets & Woks

Hiver 2025



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

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

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

Amuse-Bouches

Box Crudités 16 €

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 38 €* 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 45 €* - Daïkon, saumon mariné à la betterave et wasabi - Tartelette Parmesan, fondue de tomate au jambon Iberico et pesto - Chou gourmand à la mousse d'anguille fumée et avocat - Mousse de Foie gras sur pain d'épices - Thon rouge aux herbes sur pavé de pomme de terre, caviar Avruga

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 1,20 €/pce
- Fromage (Emmental, Parmesan) 1,20 €/pce

Plateaux Bois : Pause salée

Canapés ronds aux Légumes méditerranéens 33 €* Canapés ronds au Fromage 35 €* Veggie - 15 pces

Sandwichs Petits Pains multi-Céréales garnis 68 €
28 pces

Mini-Bijoux et Bâtonnets de Légumes 84 € 60 pces

Mini-Faluches et Bâtonnets de Légumes 84 € 60 pces

Mini Baggles et Crudités 50 € 24 pces

Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien

Petits Wraps assortis 45 € 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



Plats froids sur assiette

Min. 2 pièces par plat

Assiette Anglaise.....18 €*
Jambon, Terrine, Saucisson,
Salami, Rôti de Bœuf et de
Porc, Poulet, Hure, Bacon, Oeuf,
Crudités, Salade de Pommes
de terre

Assiette Terre-Mer.....21 €*
Salade de Crabe, Saumon
fumé, Bœuf, Porc, Bacon,
Terrine, Crudités, Salade de
Pommes de terre

Min. 10 pièces par plat

**Salade sucrée-salée de la
Mer**22 €*
Gambas et Mangue, Saumon
fumé et Kiwi, Quinoa aux
Betteraves rouges

**Salade sucrée-salée de la
Terre**22 €*
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 Volailler.....20 €*
Dinde à la Mexicaine,
Aiguillettes de Poulet marinées
au Soja, Saucisson de Poulet
Salade de Quinoa, Courgettes,
Poivrons, Pois chiches

Salade Thaï.....19 €*
Scampis, Nouilles asiatiques,
Légumes Wok

**Assiette des Richesses de la
Mer**.....23 €*
Saumon fumé, Tartare de
Saumon au Yuzu et Gingembre,
Gambas, Salade de Crabe
sur Concombre, Truite fumée,
Anchois frais mariné, Lentilles
Corail et fine Brunoise de Radis
et Céleri

Assiette Nordique.....24 €*
Saumon fumé, Truite fumée,
Anchois marinés, salade de
Crabe, Salade de Pommes de
terre

**Assiette de Charcuteries
fines Italiennes**.....19 €*
Penne Basilic et Tomates sé
chées, Légumes grillés

**Petite Salade de
Homard**.....35 €*
1/2 Homard décortiqué,
Saumon fumé, Fregola sarda et
Crudités

**Salade de Homard entier
aux Pommes et aux Pignons de
Pin**.....57 €*

* 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**
3,20 €/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..... 86 €* 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'airelles, 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

Plateau Raclette..... 20,50 €/2 pers (Min 2 personnes)

- Fromage à Raclette : 200 gr par personne
- Charcuterie : 100 gr par personne (Rosette, Pancetta, Jambon Italien, Coppa, Spiannatta)

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 28 €
La Cloche, Fleuron de Bruges, Chèvre, Raisins,
fruits sec, pain

* Prix hors caution



Buffet Campagnard Min 20 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 20 pers. - 26 €/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** : Tomates Mozzarella, Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre, mayonnaise, Salade de Riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade.

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 Festif Min 30 pers. - 37 €/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, Vitelo 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

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.
- **Accompagnements** : Salade de Riz, Salade de Pommes de terre au Radis et Fenouil, Tomates et Mozzarella, Céleri rave aux Pommes et Noix, Tartare végétarien, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, tomates séchées et olives, Mesclun de Haricots verts et Oignons rouges, Concombres, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade de Fusilli, Basilic et Tomates grappes, Oignons et Cornichons

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

	80 ml	160 ml	290 ml
Mousse au Chocolat.....	2,20 €*	3,20 €*	4,00 €*
Salade de Fruits frais.....	2,30 €*	3,20 €*	4,00 €*
Salade Mangue Groseilles.....	2,70 €*	3,70 €*	-
Tiramisu au Spéculoos.....	2,50 €*	3,40 €*	4,10 €*
Tiramisu aux Poires.....	-	3,80 €*	4,60 €*
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 €
Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl.....	1,70 €
Jus d'Orange 50 cl.....	3,60 €
100 cl.....	5,30 €

Les Vins de la Maison Grapé Lecoq.....	9,50 €
- Sauvignon de Bordeaux (Blanc)	
- Cépage Merlot (Rouge)	
- Syrah (Rosé)	

Commandez et Payez en ligne : www.moresto.be

Lundi	9:30 - 18:30	
Mardi	9:30 - 18:30	GRAND PLACE, 19
Mercredi	9:30 - 18:30	7700 MOUSCRON
Jeudi	9:30 - 18:30	+32 (0)56.85.50.45
Vendredi	9:30 - 18:30	
Samedi	9:30 - 18:30	WWW.MORESTO.BE
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 400 € (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.morestolevolailier.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

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

• **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



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

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

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



passesimple-resto.be



lacroche-resto.be



nano-resto.be



rosae-resto.be



brassetemps.be