



MOREY
TRAITEUR

TRADITION & INNOVATION

la Carte

2 0 2 6



Chers clients

Depuis 1951, il s'est passé beaucoup de choses !

Ce que nous aimerions retenir, c'est le caractère artisanal que nous avons su garder. Malgré le volume de travail, le nombre de commandes, nous aimons fabriquer tout ce que nous vendons.

Nous sommes heureux de vous proposer un bon jambon persillé, un bon jambon blanc, d'excellents pâtés en croute entre autres, élaborés dans notre atelier grâce à nos charcutiers. Et lorsque nous obtenons des récompenses, nous sommes heureux de continuer dans cette voie 😊

En cuisine et en traiteur, notre équipe vous propose des produits traditionnels, voire historiques et d'autres plus avant-gardistes mais toujours avec des matières premières de qualité. Il en est de même en pâtisserie, qu'elle soit salée ou sucrée.

Au niveau de la boucherie, c'est le même état d'esprit, la même vision des choses. Nous continuons de perpétuer ce que nous avons toujours fait en apportant quand cela est possible, une touche de modernité.

Ce qui est important, c'est que nous collaborons avec des éleveurs locaux qui travaillent sérieusement. Les bovins, génisses exclusivement, viennent de St Sernin du Plain ou de Couches et nous en sommes fiers !

Le porc, lui, est élevé à côté de Cluny à Mazille et vendu au rayon boucherie dans notre boutique ou utilisé pour nos fabrications de charcuterie.

Sachez que nous sommes à votre écoute pour toute question, toute sollicitation.



*« Il n'y a pas de bonne cuisine
si au départ elle n'est pas faite
par amitié pour celui ou celle
à qui elle est destinée. »*

Paul Bocuse





À déguster froid

- Blinis, crème épaisse et saumon fumé - 1.80€ pièce
- Bœuf Wagyu (Japonais) - 32€ les 100gr
- Bouchée de foie gras et bœuf en gelée - 2.30€ pièce
- Briochin : VG, Monégasque, Norvégien, Bressan, Indou, Charcutier - 1.50€ pièce
- Brochette de Bresaola, tomate et mozzarella - 1.30€ pièce
- Brochette de gambas, miel et sésame - 1.65€ pièce
- Burger à l'encre de seiche, saumon fumé et crème citronnée - 1.55€ pièce
- Burger au homard et petits légumes - 2.20€ pièce
- Chaud-froid de volaille - 1.10€ pièce
- Chiffonnade de jambon sec 20gr - 0.80€ pièce
- Chiffonnade de jambon de Parme ou de Serrano 20gr - 1.30€ pièce
- Emietté de crabe, crème légère et herbes fines - 2.90€ pièce
- Fonds de tartelette, crémeux d'Epoisses Berthaud - 1.55€ pièce
- Fonds de tartelette aux légumes croquants variés - 1.55€ pièce
- Gros sablé au Parmesan, jambon de Bayonne et fromage Basque - 1.40€ pièce
- Hérisson de fromage et fruits - 0.80€ pièce
- Jambon persillé en cube (médaille d'or 1989-2008-2013-2024) - 0.60€ pièce
- Miche campagnarde (le cube de charcuterie) - 0.60€ pièce
- Mini brochette club sandwich (3 couleurs) - 1.80€ pièce
- Mini brochette de légumes confits (carotte, tomate séchée et courgette) - 1.00€ pièce
- Mini brochette de melon Parme - 1.10€ pièce
- Mini brochette de noix de Saint-Jacques au chorizo - 2.10€ pièce
- Mini brochette de saumon Gravelax (recette Scandinave) - 1.40€ pièce
- Mini brochette tomate-mozzarella - 0.80€ pièce
- Mini burger au foie gras et gelée de figues - 1.90€ pièce
- Mini burger au saumon frais mayonnaise - 1.40€ pièce
- Mini hot dog classique - 1.90€ pièce
- Mini kebab de poulet colombo - 1.90€ pièce
- Mini madeleine chorizo Parmesan - 1.30€ pièce
- Mini madeleine saumon fumé herbes fraîches - 1.40€ pièce
- Mini pince de coppa de Mazille et crème d'herbes - 1.10€ pièce
- Mini sandwiches variés : Légumes, légumes-jambon, volaille-roquette-basilic - 1.00€ pièce

Apéritifs



Pain surprise du terroir 6 pers (48 mini sandwiches charcuterie maison) - Le pain 36.00€
 Pain surprise italien 6 pers (48 mini sandwiches charcuterie italienne) - Le pain 36.00€
 Pâté en croûte lunch aux légumes de saison - 0.60€ pièce
 Pâté en croûte Tradition coupé et présenté pour cocktail - 0.70€ pièce
 Pâté en croûte de concours coupé et présenté pour cocktail - 1.30€ pièce
 Profiteroles au fromage frais et ciboulette - 0.90€ pièce
 Toast - 1.00€ pièce
 Toast prestige : Foie gras figues, Langouste ou Homard - 2.20€ pièce

Tapas variés sur pain grillé - 1.20€ pièce

légumes, crevettes à l'huile d'olives, ail, persil et poivrons - Chèvre, morue à l'ail et piment de Cayenne - Œuf mimosa, crevettes et persil...
 Plateau de 30 tapas variés aux légumes - 36 € pièce

Mini verrines

Chantilly de saumon fumé au citron vert - 2.00€ pièce
 Gaspacho (en saison) - 1.80€ pièce
 Guacamole et tartare de saumon - 2.00€ pièce
 Panna cotta de pesto à l'italienne - 1.90€ pièce
 (bille de mozza, chiffonnade de jambon sec, basilic, tomate séchée)
 Tartare de Saint-Jacques à l'huile vanillée et fleurs de sel - 2.60€ pièce
 Tiramisu de tomate, petits légumes, crème de Parmesan, allumettes fumées - 1.85€ pièce
 Trio de crustacés, saumon gravellax et légumes confits - 2.30€ pièce
 (Prix spécial goût et santé)
 Verrine d'Arnaud : Saumon frais, champignons et brunoise de légumes - 1.90€ pièce



À déguster tiède

- Feuilleté Apéritif - 37.50 €/kg
- Gougère au Comté (env. 70 au kilo) - 30.00 €/kg
- Acras de morue 2/pers - 0.90€ pièce
- Brochette de bœuf Charollais (froid ou chaud) et sa sauce - 1.30€ pièce
- Brochette de porc Colomb (froid ou chaud) - 1.20€ pièce
- Croustillant de gambas au basilic - 1.60€ pièce
- Escargot cocktail - 1.10€ pièce
- Mini burger classique Mc Morey - 1.20€ pièce
- Falafel (pois-chiches, oignons, ail, épices...) 2 par pers. - 1.20€
- Mini cocotte de canard confit en parmentier, jus de canard réduit - 3.00€ pièce
- Mini cocotte de Saint-Jacques snackée, fondue de poireaux - 3.00€ pièce
- Mini croque-monsieur jambon maison-emmental - 0.90€ pièce
- Mini croque saumon fumé, citron, aneth - 1.20€ pièce
- Mini panini jambon cru ou poulet avec mozzarella, tomate et basilic - 0.90€ pièce
- Mini quiche aux légumes - 0.60€ pièce
- Mini pizza - 0.60€ pièce
- Tortillas oignons, chorizo et légumes du soleil - 0.80€ pièce
- Yakitori, brochette de volaille Teriyaki - 1.20€ pièce

Boîtes chaudes en bois (ou contenant en porcelaine)

- Coq au Mercurey - 2.40€ pièce
- Cuisses de grenouille désossées à la crème de ciboulette - 2.40€ pièce
- Mini œuf de caille en meurette - 2.40€ pièce
- Quenelle de brochet sauce aurore - 2.40€ pièce
- Pétoncle au poivre de Sichuan - 2.90€ pièce
- Ragout d'escargots aux petits légumes - 2.40€ pièce
- Ris de veau aux morilles - 3.00€ pièce
- Risotto façon Paëlla (sans porc) - 2.40€ pièce

Apéritifs



Quelques belles pièces décoratives à déguster pour vos cocktails

Jambon sec entier en copeaux (100 pers env.) - 150€ pièce

Miche campagnarde : 60 brochettes - 30€ pièce

Duo de saumons fumé et gravelax et présenté avec piques cocktail (à la demande)
les 100 mini brochettes 140.00€

Quelques propositions sucrées

Ananas flambé au Rhum (animation avec cuisinier en réception) - 0.80€ pièce

Brochette de fruits frais - 1.50€ pièce

Macaron - 1.20€ pièce

Mini verrine sucrée (riz au lait, panna cotta aux fruits rouges, Tiramisu...) - 1.80€ pièce

Miniature sucré - 1.20€ pièce

(mini chou, mini tartelettes aux fruits, au citron au chocolat, mini fondant...)

La partie «Apéritif» de la carte est variée et nous demande dans certains cas une préparation importante. Merci, quand cela vous est possible de commander plusieurs jours à l'avance. Dans le cas contraire, il sera possible de remplacer un produit par un autre (équivalent).

Pour un cocktail avec service, quelques produits peuvent être proposés sous forme d'animation culinaire avec 1 ou plusieurs cuisiniers (variétés de saumons fumés et marinés entiers et découpés devant les invités, foie gras poêlé, Grandes baguettes de pain façon sandwich, Œufs brouillés... Noix de Saint-Jacques et gambas à la plancha, Atelier Panini, Escargots, Animation autour du risotto, Ateliers mini brochettes variées, Atelier Wok (gambas, volaille, bœuf...).

En saison, nous pouvons vous proposer une dégustation d'huîtres. N'hésitez pas à nous consulter !

La TVA est à 5.5% et passe à 10% si service

Pour toutes nos pâtes, nous utilisons des farines locales de la minoterie Gay de Baudrières (71)



Cocktail d'accueil 6 pièces/pers. - 4.55€HT - 4.80€TTC/pers
Gougère 2/pers • Jambon persillé en cubes 2/pers • Toasts 2/pers
Cocktail d'Accueil à 9 pièces/pers. - 8.54€HT - 9.00€TTC/pers
Gougère 2/pers • Jambon persillé 2/pers • Toasts : 2/pers
Mini burger classique 1/pers • Chaud-froid de volaille 1/pers
Tartare de Saint-Jacques à l'huile vanillée et fleurs de sel 1/pers

Cocktail "Bourguignon" - 19.81€HT - 20.90€TTC/pers
(19 pièces/pers) Minimum 10 pers
Chaud froid de volaille 2/pers
Escargot cocktail 2/pers (À tiédir)
Mini œuf de caille en meurette 1/pers (Boite chaude à tiédir)
Boîte chaude de quenelle de brochet sauce aurore 1/pers
Duo de saucisson en rosace 2/pers
Gougère 2/pers • Jambon persillé en cube 2/pers
Chèvre mi-sec et raisin 2/pers • Époisses sur croûtons 1/pers
Verrine cassis + autre parfum 1+1/pers
Tartelette aux fruits 2/pers

Cocktail "Saveurs d'Ailleurs" - 19.90€HT - 21.00€TTC/pers
(14 pièces/pers) Minimum 20 pers
Verrine guacamole et tartare de saumon 1/pers
Acras de morue 4/pers
Mini tajine de volaille aux légumes 1/pers
Samoussa de bœuf aux épices 2/pers
Pétoncle au poivre de Sichuan (cuillère chinoise) 1/pers
Yakitori (brochette de volaille japonaise) 2/pers
Brochette de bœuf Thaï 2/pers
Mini-brochette de fruits 3/pers

Cocktail "Type campagnard" - 10.90€HT - 11.50€TTC/pers
(Idéal pour dégustation)
Assortiment de cubes de charcuterie selon fabrication 100g
Persillé, campagne, fromage de tête, saucisson,
pâté en croûte Tradition... à titre d'exemple)
Gougères au comté 2/pers
Chiffonnade de jambon sec 20gr
Rillettes et ses croûtons 30g/pers
Verrine museau gribiche 1/pers • Fromage 30g/pers
Pain 4tr/pers

Possibilité de changer les pièces chaudes par des froides

Cocktails



Cocktail "Dinatoire" - 23.13€HT - 24.40€TTC/pers

(20 pièces/pers) **Minimum 10 pers**

Jambon persillé en cubes 2/pers • Toasts 2/pers

Gambas décortiquée en brochette 1/pers

Burger à l'encre de seiche, saumon crème citronnée 1/pers

Brochette de Bresola, tomate et mozzarella, 1/pers

Chaud-froid de volaille 1/pers

Brochette de volaille colombo 2/pers

Mini-pince de coppa de Mazille, crème d'herbes 1/pers

Briochin monégasque 1/pers

Mini-burger au foie-gras et gelée de figues 1/pers

Hérissson de fromage et raisin 3/pers

Miniature sucré 2/pers • Verrine sucrée 1/pers

Brochette de fruits 1/pers

Cocktail "Méditerranéen" - 20.53€HT - 21.65€TTC/pers

(16 pièces/pers) **Minimum 10 pers (en saison)**

Tortillas, oignons chorizo 2/pers • Verrine de Gaspacho 1/pers

Brochette de Bresola, tomate et Mozzarella 2/pers

Fond de tartelette et légumes croquants 1/pers

Mini-brochettes de légumes confits 2/pers

Briochin monégasque 1/pers

Empanada à l'oignon et au chorizo 1/pers (à tiédir)

Pétoncle à la provençale 2/pers

Chèvre mariné huile d'olives et herbes de Provence 2/pers

Verrine sucrée 2/pers (1 tiramisu + 1 Pana cotta ou autre)

Cocktail "Tradition" - 21.89 €HT - 23.10 €TTC/pers

(20 pièces/pers)

Gougères 2/pers • Jambon persillé 2/pers • Toasts 2/pers

Mini-pince de coppa de Mazille et crème d'herbes 1/pers

Tartare de Saint-Jacques, citron aneth 1/pers

Mini-burger saumon frais mayonnaise 2/pers

Mini-brochette de légumes confits (carotte, courgette, tomate séchée) 1/pers

Pâté en croûte Tradition coupé 2/pers

Mini-kebab de poulet colombo 1/pers

Brochette de bœuf Charolais et ses sauces 2/pers

Miniatures sucrées 2/pers

Brochette de fruits frais 2/pers

Possibilité de changer les pièces chaudes par des froides



Cocktail "Prestige" - 28.25€HT - 29.80€TTC/pers

(17 pièces/pers) Minimum 10 pers

Copeaux de Patta Negra 20gr/pers • Toast "prestige" 2/pers (1 homard, 1 langouste)
Mini-brochette de Saint-Jacques au chorizo 1/pers
Burger de homard et petits légumes 1/pers • Le croque-saumon 1/pers
Escargot "cocktail" 2/pers • Bouchée de foie-gras et bœuf en gelée 1/pers
Boîte chaude de grenouille et ciboulette 1/pers
Brochettes de bœuf et ses sauces 2/pers • Brochette de volaille aux épices 1/pers
Macarons 1/pers • Verrine sucrée 1/pers • Miniatures sucrées 2/pers

Cocktail dinatoire prestige "Dégustation" de qualité - 41.23€HT - 43.50€TTC/pers

composé de contenants en porcelaine et verre

(25 pièces/pers) Minimum 10 pers

Toasts prestiges ronds : 1 Langouste + 1 foie gras/pers
Verrine Trio de crustacés 1/pers
Bouchée de foie gras et bœuf en gelée 1/pers
Blinis gravelax, crème épaisse et pomme granny 1/pers
Burger à l'encre de seiche, saumon fumé et crème citronnée 1/pers
Fond de tartelette et légumes croquants 1/pers
Tartare de Saint-Jacques à l'huile vanillée 1/pers
Boîte chaude mini-œuf de caille en meurette 1/pers
Pétoncle au poivre de Sichuan 1/pers
Mini-burger au foie et gelée de figues "maison" 2/pers
Boîte chaude de ris-de-veau braisé aux morilles* 1/pers
Brochette de bœuf Charolais + sauces 2/pers
Brochette de canard aux fruits* 1/pers
Brochette de poulet Tandoori* 1/pers
Géométrie de fromage 30gr/pers
Dés de comté 2/pers
Pain tranché aux céréales
Verrine cube pana cotta au chocolat 1/pers
Verrine cube tiramisu rhubarbe-framboise 1/pers
Brochette de fruits frais 2/pers

* À tiédir

La TVA est à 5.5% et passe à 10% si service

Table rectangulaire 2 x 0,90m : 14.00€HT

Nappage cocktail + serviette "Morey" : 1.00€HT

Verres : 0.40€HT rendu sale

Service : 32.00 €HT/heure - 1 serveur pour 30 pers

Livraison : Nous consulter





Mises en bouche - 5.20 € /pièce.

Ragout d'escargots aux petits légumes
Ris de veau aux morilles
Cuisses de grenouilles à la ciboulette
Tiramisu de gambas et mini légumes (carat 12cl)...

SPÉCIALITÉS MAISON

Concours National du Boudin Noir (Mortagne-au-Perche)

Prix d'excellence 2003/2005 • Assiette de bronze 2006
Médaille d'or 2007/2009/2012/2016 • Médaille d'argent 2008/2022
Trophée National 2014 • Assiette de bronze 2006

Concours Régional du Jambon persillé de Bourgogne (notre produit "phare")

Médaille d'or 1989/2008/2013/2024 • Médaille d'argent 2022
Médaille de bronze 1988/2004/2019 • Prix d'honneur 2006/2007/2018/2021

Concours National du Jambon Supérieur de Paris

Médaille d'or 2020 • Médaille d'argent 2022 • Médaille de Bronze 2015/2024

Nos pâtés en croûte de concours :

Championnat de France du pâté en croûte des moins de 30 ans - 7.50€ la part

Les pâtés en croûte de Baptiste :

Médaille d'or 2025 L'Alsacien : Porc fermier, Foie gras, Jambonneaux...

Médaille d'argent 2024 Le Franc-Comtois : Poitrine, saucisse fumée, comté 18 mois et noisette

Médaille d'or 2022 Canard, foie gras, griottes, poivre de Timut

Médaille d'argent 2020 Canard, châtaignes, cèpes, pomme et Birlou

Médaille d'or 2018 Pintade, ris de veau, morilles et foie gras

Concours National Goût et Santé (MAAF Assurances) Prix Spécial du Jury 2010

Trio de crustacés, saumon gravelax et légumes confits - 9€/pers.

Foie gras frais "MAISON" cuit en terrine (origine France) - 185 €/kg (prix indicatif)

Foie gras de canard "Tradition"

Millefeuille de foie gras de canard et truite fumée

Mille-feuille de confit de canard au foie gras

Saumon fumé Maison de qualité (Salé, fumé et tranché à la main)

Nous attachons un soin particulier à la fabrication du saumon fumé : Sélection d'excellents saumons (sans antibiotique...), salage au gros sel, fumage à froid, tranchage à la main

Ecosais Label rouge, Iles Féroé, Norvégiens des Iles Børnlo - 90€/kg

Saumon "Gravelax" (spécialité Scandinave préparée par la maison) - 90 €/kg

Quenelle de brochet à la cuillère sauce Aurore - 7.70 €/pers.

Gratin de fruits de mer "Pierre Morey" (spécialité depuis 1984) - 12.00 €/pers.

(Lotte, Saumon, St-Jacques, Crevettes...)

Gratin de fruits de mer Pierre Morey à la Langouste - 15.00€/pers.

La Paëlla (Présente sur notre parking tous les vendredis dès le 1^{er} mai) - 10.00€/pers.





Entrées froides

salades présentées sur assiette, terrines, entremets salés...

- Crudités, salades composées présentés et décorées sur plat - 4.20€/pers
- Salade du Périgord (foie gras, magret de canard fumé - 11.00€/pers
- Salade gourmande de crustacés (saumon, homard, langouste, crevettes) - 12.00€/pers
- Salade César (Romaine, poulet, parmesan...) - 6.00€/pers
- Jambon persillé de Bourgogne Tradition médaille d'or 2008-2013-2024 - 5.00€/pers
- Jambon persillé au foie gras - 8.00€/pers
- Terrine d'aubergines, tomates et basilic (en saison) - 6.00€/pers
- Terrine aux 3 volailles (pintade, canard, poulet) recette originale de G.Vérot - 6.60€/pers
- Terrine de légumes et son coulis de tomates - 4.60€/pers
- Terrine de légumes aux saveurs automnales (en saison) - 4.90€/pers
- Opéra de foie gras, jambon aux truffes et son sablé pain d'épices - 8.90€/pers
- Marbré de poulet rôti aux légumes de saison - 7.00€/pers
- Marbré du charcutier par Pierre Morey (jambonneau, petit salé, foie gras) - 7.50€/pers
- Millefeuille de légumes confits, ricotta et tapenade - 7.00€

Nos pâtés en croûte de concours : voir page 2 - 7.50€/pers

(Championnat de France des moins de 30 ans)

- Pâté en croûte poulet, écrevisses - 7.50€/pers
- Pâté en croûte de volaille aux tomates confites - 5.00€/pers
- Pâté en croûte Richelieu - 7.50€/pers
- Pâté en croûte Le triangle de Jean Marie (pintade, foie gras, pistache) - 6.20€/pers

Entrées chaudes

- Boudin blanc truffé, au jus de truffe - En saison
- Aumônière d'escargots et cuisses de grenouille, sauce ciboulette au Chablis - 9.50€/pers
- Bouchée à la reine (Classique de la cuisine française) - 12.00€/pers
- Cassolette de ris de veau braisé, jeunes carottes, lard fumé et éclats de morilles - 15.00€/pers
- Croustade de ris de veau aux morilles - 15.00€/pers
- Escargots de Bourgogne au beurre de Bresse AOC (la douzaine) - 11.00€/pers
- Jambon braisé sauce madère, moutarde à l'ancienne, poivre vert, échalote - 6.50€/pers
- Jambon braisé en croûte sauce moutarde à l'ancienne - 9.00€/pers
- Œufs en meurette à la bourguignonne ou à l'Epoisses (2/pers) - 8.40 €/pers
- Quenelle de volaille aux morilles - 8.40€/pers

*Nous avons également beaucoup de pâtisseries salées à vous proposer :
Tourte de canard aux morilles, Tourte Québécoise, Flamiche au maroilles, foccacia,
Tartelette au chèvre et courgette, Tarte provençale, Tarte Méridionale...*



Prix et récompenses





Poissons

Poissons froids

Ballotine océane sauce crustacé - 7.00€/pers

Caviar d'Aquitaine (sur commande)

Coquille de poisson (langouste-saumon-crevette) - 9.50€/pers

Eclair salé, truite fumée, mousse d'avocat au citron vert - 9.00€/pers

La plancha du pêcheur (idéale buffet : Tartare de saumon, Gambas décortiquées, terrine de poisson) - 9.80€/pers

Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic - 9.50€/pers

Demi-Queue de langouste "Mayonnaise" - nous consulter

Saumon "Bellevue" (garni : tomate, crevette) - 9.10€/pers

Saumon rôti au basilic - 8.50€/pers

Saumon Écossais Label Rouge, Norvégien des îles Bømlo, des îles Féroé - 9.50€/pers

Saumon Gravelax (spécialité scandinave pleine de douceur et de parfum...) - 9.50€/pers

Terrine de lotte Bretonne damier et zestes d'agrumes - 8.60€/pers

Terrine de saumon, citron confit et estragon - 7.20€/pers

Terrine de Saint-Jacques, Yuzu et confits d'échalotes au Madère - 9.00€/pers

Terrine de saumon, comté et épinards - 7.20€/pers

Trio de crustacés (entrée verre carat 26cl) - 9.00€/pers





Poissons chauds

- Blanquette de cabillaud et saumon, fondue de poireaux et crevettes - 14.00€/pers
- Brochette de noix St-Jacques, senteur de vanille, risotto crémeux - 16.20€/pers
- Coquille Saint-Jacques (Spécialité) - 8.60€/pers
- Crumble aux 2 saumons, effiloché de poireaux - 12.50€/pers
- Dos de cabillaud à l'italienne (croûte de Parmesan et basilic, tomates cerises éclatées) - 13.00€/pers
- Dos de cabillaud sauce agrumes - 13.00€/pers
- Duo de Saint-Jacques et gambas décortiquées, sauce au crémant de Bourgogne - 14.00€/pers
- Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes (sauce à part) - 11.00€/pers
- Filet de rouget façon "Bouillabaisse" croûtons, rouille et fromage - 11.90€/pers
- Filet de sandre à la crème d'Époisses Berthaud - 12.80€/pers
- Filet de sandre au coulis d'écrevisses - 12.80€/pers
- Filet de sandre, vin jaune et morilles - 15.90€/pers
- Gratin de fruits de mer "PIERRE MOREY" spécialité depuis 1984 - 12.00€/pers
- Gratin de fruits de mer à la langouste (saumon, st-jacques, lotte, langouste) (Spécialité) - 15.00€/pers
- Lotte à l'américaine - 17.00€/pers
- Lotte Bretonne aux morilles et vin du Jura - 17.00€/pers
- Quenelle de brochet à la cuillère sauce aurore (Spécialité) - 7.70€/pers
- Soupe de poisson "Maison" avec rouille, fromage et croûtons - 10.00€/L

* Attention : pré-commande d'une semaine



Viandes

- Carré d'agneau braisé en croûte d'herbes - 16.90€/pers
- Souris d'agneau braisée à l'ail confit et son jus - 10.20€/pers
- Blanquette de veau à l'ancienne - 9.80€/pers
- Joue de bœuf confit à la Bourguignonne - 9.00€/pers
- Mignon de porc de Mazille sauce crémée aux 2 moutardes - 9.30€/pers
- Tête de mignon de veau aux morilles - 17.80€/pers
- Noix ou Quasi de veau rôti aux girolles - 12.80€/pers
- Paleron confit, façon "bœuf carottes" - 9.00€/pers
- Pièce de bœuf en croûte sauce morilles - 15.20€/pers
- Ris de veau braisés au sautoir, morilles crémeuses - 20.00€/pers
- Sauté de veau aux morilles - 10.60€/pers
- Axoa de veau (spécialité Basque), olives et pomme de terre - 9.80€/pers
- Tournedos façon Rossini, sauce miette de truffes - 16.90€/pers

Volailles

- Coq au Mercuray et sa garniture Bourguignonne (Spécialité) - 8.20€/pers
- Caille lardée aux petits pois - 8.20€/pers
- Croustillant de canard au foie gras sauce aux champignons des bois - 12.40€/pers
- Filet de canard au Maury, échalotes confites et piment d'Espelette - 14.50€/pers
- Cuisse de lapin sauce à la moutarde à l'ancienne - 8.90€/pers
- Moelleux de dinde, sauce au Pesto - 11.00€/pers
- Magret de canard, jus réduit et pleurotes - 14.50€/pers
- Caille désossée, lard fumé et miettes de truffes - 9.90€/pers
- Poularde de Bresse désossée aux morilles - 15.40€/pers
- Poulet Vallée D'Auge (sauce cidre et Calvados, crème et champignons) - 8.50€/pers
- Suprême de pintade à la Normande - 10.90€/pers
- Filet de volaille fermière rôti sur peau et son escalope de foie gras - 14.90€/pers
- Volaille de Bresse aux morilles "Tradition" - 15.40€/pers
- Volaille de Bresse au vin jaune et morilles "Tradition" - 15.80€/pers

Gibiers (en saison) : Nous consulter

Nous utilisons du gibier Français du Plateau de Langres

Plats uniques



Cassoulet aux haricots et au confit de canard - 10.50€/pers

Chili con carne + riz - 9.00€/pers

Choucroute garnie (prix indicatif, sans les pommes de terre) - 10.00€/pers

Couscous royal (4 viandes : bœuf, agneau, poulet, merguez) (Spécialité) - 10.00€/pers

Grand Aioli de cabillaud (cabillaud, crevettes, bulots) - 12.00€/pers

Lasagnes à la Bolognaise (400gr/pers) - 7.00€/pers

Lasagnes aux légumes du soleil (400gr/pers) - 7.00€/pers

Lasagnes au saumon - 8.00€/pers

Ossobucco Milanaise - 11.00€/pers

Paëlla (poulet, porc, calamars, crevettes, langoustines, chorizo) (Spécialité) - 10.00€/pers

Fideua, paëlla aux pâtes (gros vermicelles, spécialité espagnole) - 10.00€/pers

Cuisse de pintade à la choucroute - 9.00€/pers

Pot-au-feu aux 4 viandes (Jarret, plat de côte, poule et jarret de veau)
min. 10 pers - 11.00€/pers

Potée Lorraine (4 viandes + légumes) - 10.00€/pers

Poule au riz - 8.50€/pers

Tajine agneau-poulet, semoule aux 2 raisins - 10.00€/pers

Tartiflette accompagnée de charcuterie (prix indicatif selon charcuterie) - 10.00€/pers

Tête de veau (2tr/pers) et ses légumes « vapeur » - 12.20€/pers

Raclette (fromage et charcuterie) - 9.00€/pers

Pierrade - à partir de 9€

Tarif Associations : nous consulter



Nous pouvons, dans certains cas, présenter en ramequin individuel.

Clafoutis aux cèpes - 3.90€/pers

Clafoutis de tomates cerise, basilic et Parmesan - 3.90€/pers

Crêpes Vonnassiennes (3/pers) - 3.20€/pers

Ecrasé de pomme de terre aux miettes de truffes - 4.60€/pers

Fagots d'asperges vertes - 3.00€/pers

Flan d'échalotes ou ail des ours - 3.20€/pers

Flan de Brocolis, Flan de courgettes, Flan de carottes - 3.90€/pers

Gratin dauphinois - 3.90€/pers

Gratin de courgette à l'Italienne (Parmesan, Pécorigino, Ricotta, lard fumé) - 4.00€/pers

Légumes sautés à la plancha - 3.90€/pers

Méli-Mélo de légumes du moment - 4.00€/pers

Millefeuille de pomme de terre aux cèpes - 4.20€/pers

Morilles à la crème - 9.90€/pers

Mousseline de pomme de terre aux miettes de truffes - 4.80€/pers

Poêlée de légumes croquants du moment - 3.90€/pers

Polenta crémeuse parfumée au Beaufort - 4.00€/pers

Ratatouille - 3.90€/pers

Risotto crémeux crème de mascarpone, Parmigiano AOP - 4.20€/pers

Riz pilaf aromatisé (en fonction du plat) - 3.90€/pers

Tatin de pomme paille (2/pers) - 3.20€/pers

Tian de légumes - 3.90€/pers

Viandes affinées & découpes exotiques



Nous vous proposons des viandes maturées, affinées au goût différent.

En effet, au fil des semaines la viande perd de l'eau contenue à l'origine, la saveur évolue devenant plus corsée.

La texture change aussi, donnant à la pièce de bœuf une plus grande tendreté... Pour la conservation et la présentation, nous avons choisi d'investir dans une vitrine réfrigérée performante et adaptée à cette catégorie de viande, à ce type de conservation.

Nous continuerons notre viande Charolaise tout en vous proposant ponctuellement des viandes d'origines diverses, Aubrac, Salers, Parthenaise, ou Hereford...

À découvrir différentes découpes :

T.Bone, Pichana (Rumsteak), Shell steak (faux-filet), Full steak (paleron), Escalibur de porc, Chuletas

En février 2018, nous avons installé une chambre de maturation encore plus spacieuse et précise (système DRY AGED), placée au sein de notre laboratoire.

Nous nous appliquerons à vous proposer notre viande Charolaise de toujours, plus ou moins affinée selon vos envies tout en vous faisant découvrir ponctuellement des viandes d'origines variées : Aubrac, Salers, Parthenaise ou Hereford...

Fabien entouré d'Alexis, Louis et Ludovic sauront vous conseiller...

Préparations bouchères crues



L'agneau de Sisteron

Carré d'agneau • Épaule d'agneau à la provençale • Paupiette d'agneau au Parmesan et thym

Le porc de Mazille

Rôti de porc "à la diable" • Rôti de porc aux pruneaux ou aux échalotes confites
Rôti de porc savoyard (raclette, lard fumé) • Millefeuille savoyard
Filet mignon de porc aux pruneaux et lard fumé • Escalibeu et Chuletas

Le veau de lait

Millefeuille de veau au beurre Niçois • Rôti de veau "Orloff" • Rôti de veau farci forestier
Rôti de veau niçois • Rôti de veau aux olives • Rognonnade • Épaule de veau aux giroles

La volaille de Frontenard et Simard

Pintade farcie aux échalotes confites et champignons • Pintade à la choucroute
Rôti de canard à l'orange ou aux olives (filet) • Rôti de canard au pain d'épices et à l'orange • Rôti de canard forestier • Paupiette de canard forestière
Rôti de lapin, champignons et lard fumé
Paupiette de volaille variées (au jambon, savoyarde, provençale...)
Palet Italien (paupiette : Filet de dinde, farce de porc, jambon sec, mozzarella, basilic)
Petit maki de volaille ou bœuf au piment d'Espelette • Balottin de volaille au romarin
Paupiette Parisienne, fondue de poireaux et lard braisé • Rôti de cuisse de dinde lardée
Tajine de poulet

Le bœuf charolais des fermes de la région

Paupiette de bœuf à la bourguignonne • Paupiette de bœuf façon pot-au-feu
Les "prêts à poêler" (agneau, bœuf, porc, veau, volaille)
Viandes pour fondue Bourguignonne • Viandes pour fondue Chinoise
Pierrade (bœuf, veau, dinde, blanc de poulet, canard, agneau...)

Au rayon boucherie, nous vous proposons des préparations bouchères crues :

*Épaule d'agneau à la provençale, façon Tajine • Rôti de cuisses de dinde farcie
Paupiettes variées (Italienne, savoyarde...) • Râble de lapin, champignons et lard fumé
Rôti de canard au pain d'épices et à l'orange, aux olives • Pintade à la choucroute
ou aux échalotes confites et champignons • Produits "Tendance" Burgers variés,
tenders de poulet, papillotes...*



Spécialités charcutières



Depuis plusieurs années nous travaillons du porc fermier de Mazille à côté de Cluny (La ferme du Paradis) !

Vous pouvez le retrouver cru, au rayon boucherie mais également à travers notre charcuterie maison comme les jambons, les pâtés en croûte, les terrines ou autres galantines...

Nous vous proposons aussi une gamme de produits « secs » comme la coppa, la ventrèche, La porchetta, les noix de jambon secs, les filets mignons séchés...

La recette est très simple, sel et poivre ce qui nous permet de garder le vrai goût du produit !!!

Ce sont des produits qui conviennent parfaitement pour nos raclettes mais aussi pour les planches de charcuterie pour l'apéro !!!

À découvrir ou redécouvrir !!!



Barbecue - Plancha



Pour la saison d'été, nous vous proposons des nouveautés «BARBECUE» présentées en alternance, que vous trouverez aux côtés des produits plus classiques

Les saucisses

Merguez • Chipolatas • Créole • Herbes • Mexicaine • Provençale • Volaille
Volaille à l'estragon • Bœuf aux légumes

Les brochettes

Bœuf • Volaille • Volaille "tandoori" • Porc pruneaux • Agneau • Abats
Épigramme d'agneau • Canard • Tournedos de l'été • Méli-mélo Bressan
Involtini Italien • Brochette fantaisie • Tournedos "Raymond Morey"

Les marinades

Poitrines de porc • Tendron de veau • Coquelet à la Portugaise
Magret de canard au piment d'Espelette • Échine de porc mariné
Travers de porc à la Mexicaine • Basse côte de bœuf marinée • Filet de poulet mariné
Tournedos de canard au piment d'Espelette • Filet mignon de porc à la méridionale
Grillade de bœuf à l'ancienne • roulade de porc au chorizo • Petite rouelle de porc
moelleuse aux épices du sud

Aux côtés de la bien nommée **côte de bœuf «Tradition»** affinée maison, nous vous proposons d'autres côtes de bœuf affinées 15/30 jours, **AOP Charolles 60 jours**, **Hereford irlandais** (occasionnellement) et des pièces de bœuf sans os «spécial barbecue».

En Agneau, tout peut convenir sur le grill : de l'épaule cuite doucement pour obtenir le moelleux désiré au Gigot en tranches cuites, rapidement en passant par les côtelettes et les barons d'agneaux.

Côté porc, quelques suggestions : rouelle de jambon frais ou tout simplement, tranche de jambon à l'os épaisse à passer 1 minute sur la braise

Préparations Plancha et prêts à poêler

Bœuf façon "Provençale" • Veau à la Milanais • Volaille Curry et Gingembre
Tartares variés

N'oubliez pas la rôtisserie avec les poulets, pintades, coquelets, gigots, travers de porc, crosses, lard, ailes de poulet, jambon rôti nature ou aux herbes.

Buffet et barbecue

Nous consulter, nous aurons des idées...

Desserts pâtisseries



Nous avons une liste de desserts que nous vous proposons en alternance au magasin depuis toujours : Tarte fine aux pommes ou aux poires, Tarte Tatin, Crumble aux fruits de saison, Mousse au chocolat, Flan Pâtissier à la vanille de Madagascar ou de Tahiti, œuf à la neige, Tartelettes "Amandine" diverses... Mais aussi des desserts plus élaborés :

Le Moelleux au chocolat-caramel beurre salé, des verrines comme la Nectarine braisée et sa crème diplomate, la Tarte au citron ou le Fraisier et Framboisier déstructuré, Le tiramisu ou la forêt noire revisitée, Tartelette exotique, Tourbillon pêche-Framboise ou encore Le Trianon, ...

Nous sommes à votre écoute pour toute demande particulière. Baptiste et Jean-Marie, nos pâtisseries, sauront vous conseiller.

Nous réalisons toute notre pâtisserie avec des farines de la minoterie Gay de Baudrières (71)





Buffets froids

Terroir - 18.86€HT/Pers - 19.90€TTC/pers

Salade Vigneronne
Duo céleri-carotte
Salade de lentilles locales
La planche de charcuterie :
Jambon persillé de Bourgogne,
Rosette ou saucisson du «Père Morey»,
Chiffonnade de jambon sec (beurre),
Terrine de campagne
Volaille «Mairet» rôti
Rôti de porc de Mazille cuit à la flamme
Fromage, pain de campagne tranché
Tarte aux pommes ou poires

Tradition - 28.25€HT/Pers - 29.80€TTC/pers

Salade César (poulet, salade, oignons frits, parmesan...)
Salade Piémontaise (PDT, jambon blanc, tomate, œuf...)
Taboulé
Demi-saumon rôti au basilic
Assortiment du boucher (pièce de bœuf, jambon à l'os, aiguillette de canard ou volaille fermière)
Plateau de fromages
Petits pains
Entremet aux fruits ou chocolat

Bourguignon - 29.19€HT/Pers - 30.80€TTC/pers

Salade Bressane (salade, maïs, jambon, œuf poché, tomate)
Salade Bourguignonne (persillé, PDT, comté, lardons, Tomato cerises...)
Terrine de poisson du moment, petite sauce blanche
Persillé de Bourgogne (plusieurs fois médaillé)
Pavé aux herbes (sorte de rosette)
Pièce du Charolais rôtie sauce bourguignonne
Blanc de volaille, sauce moutarde de Dijon
Fromage de la région : copeaux comté, dés de chèvre...
Pain de campagne, pain aux noix
Pavé de Bourgogne (chocolat-cassis), coulis

Minimum 10 pers. À commander 72h à l'avance.

Possibilité de plats chauds à la demande

La TVA est de 5.5% et passe à 10% si service.

Nappage buffet + serviette «Morey» : 1.00€HT.

Vaisselle : à partir de 4.40€HT

Service : 32.00€HT/heure

(1 serveur pour 20 à 30 pers pour 4h minimum).

Nous consulter pour la livraison

Méditerranéen - 29.28€HT/Pers - 30.90€TTC/pers

Salade Grecque au fromage de brebis
Salade de pois chiche, carotte et raisins à l'orientale
Salade italienne (Pâtes, dés de courgettes, jambon...)
Filet de rouget à la Méridionale
Carpaccio de bœuf au Parmesan
Brochette d'agneau aux épices
Plateau de fromages
Petits pains
Panacotta et tiramisu

Provençal - 33.84€HT/pers - 35.70€TTC/pers

Salade Niçoise
Penne à la provençale, échalotes, tomates, pesto...
Coleslaw (chou blanc, carotte)
La Plancha du pêcheur (Gambas décortiquées, T.de poisson, Tartare de saumon/écrevisses et rillettes de saumon aux herbes fines)
Gigot d'agneau à la fleur de thym et sa poêlée niçoise
Pièce de bœuf rôti sauce béarnaise
Plateau de fromages
Petits pains
Tropézienne ou dessert au choix

Prestige - 35.83€HT/pers - 37.80€TTC/pers

Salade du Périgord (haricots verts, magret de canard fumé, lamelle de parfait de foie gras, tomates)
Salade Scandinave (Saumon fumé, œuf poché, œufs de saumon croûtons...)
Pâté en croûte de concours du moment
Trio de crustacés et saumon gravelax (carat 12cl)
Rôti de veau sauce aux herbes fines
Pièce de bœuf rôti sauce échalotes
Plateau de fromages
Petits pains variés
Dessert au choix



Plateaux repas



3 gammes de tarifs (Tradition, Affaire et Prestige)

Tous nos plateaux sont servis avec fromage et dessert du jour, pain, eau minérale 50cl, couverts, serviettes)

Plateau Tradition - 17,00 €HT/pers

SAVEURS MARINES

Terrine océane, petite sauce aux herbes

Poisson du jour mariné au pesto, sucrose braisée

SAVEURS DU TERROIR

1- Jambon persillé (Médaille d'or 2008-2013) + demi-tranche de pâté en croûte
Poitrine de volaille grillée, flan de carotte, sauce moutarde à l'ancienne

2- Salade de lentilles, ménage, oignon blanc et moutarde à l'ancienne
Jambon à l'échalote grillé, salade de pomme de terre

3- Salade de Crozets

Diots, pommes de terre sautées et reblochon (⚠️ à réchauffer au micro-ondes)

SAVEURS DU SUD (sans porc)

1- Taboulé et demi-tranche de terrine de légumes + coulis de tomates
Emincé de volaille, légumes du moment

2- Salade de légumes au chorizo (pomme de terre, poivron, oignon rouge)
Crevettes en persillade, citron et légumes du moment

LE PLATEAU VEGGIE

Assortiment de crudités

Œufs pochés (2/pers), flan de courgette

Assortiment de fruits

Plateau du Jour - 17,00 €HT/pers

qui évoluera au fil des saisons...

Entrée du jour

Viande ou poisson au choix

Fromage et dessert du jour



Cette année, chaque plateau "Affaires" ou "Prestige" contiendra une pièce apéritive

Plateau Affaires - 21.80 €HT/pers

SAVEURS DU SUD-OUEST AUTOUR DU CANARD

Salade Landaise

Confit de canard et piment d'Espelette, Flan de légumes

SAVEURS NORDIQUES

Salade Neptune (PDT, Hareng, crevettes, aneth)

Pavé de julienne ou saumon, salade verte, courgettes et petits pois

SAVEURS BOURGUIGNONNES

Salade Bourguignonne (persillé, PDT, tomate cerise...)

Volaille "basse température" sauce moutarde, poêlée de légumes du moment

Plateau Prestige - 29.50 €HT/pers

TERRE ET MER

A : Foie gras et sa gelée de figues

Dos de cabillaud, méli-mélo de légumes

B : Duo de saumons gravolax et sa crème aux herbes, fumé et son beurre fin

Pavé de bœuf sauce du chef, méli-mélo de légumes

C : Millefeuille de légumes confits, mesclun et ricotta

Pavé de veau, salade de raves et girolles

Compte tenu de la dégradation environnementale et climatique actuelle, la Maison Morey a adopté depuis plusieurs années une démarche plus écologique. En effet, nos plateaux-repas éco-responsables sont biodégradables ou recyclables.

Possibilité d'intégrer un plat chaud dans vos plateaux Affaire et Prestige dans de petits ramequins amovibles allant au four micro-ondes.

Nous consulter pour toute demande particulière (allergies, sans gluten...)

Les commandes de plateaux doivent être passées 24h à l'avance.

Dans le cas contraire nous vous proposons la formule "plateau du jour" selon le marché et l'inspiration du moment (16.80€HT)

Sont inclus dans le tarif : fromage, pâtisserie du jour, pain, eau minérale, couverts plastique, serviettes et la livraison dans le périmètre du grand chalon.

TVA 10%



Coffrets apéritif



Coffret Référence

- 52.13 €HT — 55.00 €TTC

36 pièces salées + 18 sucrées

Exemple de composition : blinis saumon fumé, briochin monégasque, Bressan, chiffonnade de jambon sec, mini-brochette de melon parme, mini-brochette de légumes confits, mini-brochette de tomate-mozzarella, chaud-froid de volaille, mini-burger au saumon, au foie gras... Mini-chou, mini-tartelette aux fruits, au citron, au chocolat, mini-brochette de fruits, entremet fruits ou chocolat...

Plateau de Tapas

- 34.12 €HT — 36.00 €TTC

30 pièces

Poisson (cabillaud oignons frits, saumon-herbes fines, morue ail et piment de Cayenne...)

Viande (Serrano feta, chèvre-poulet-oignons confits...), légumes.

Coffret Salé

- 40.76 €HT — 43.00 €TTC

40 pièces

style Référence sans les sucrés

Coffret Douceur

- 40.76 €HT — 43.00 €TTC

36 pièces sucrées assorties

Mini-chou, mini-tartelette aux fruits, au citron au chocolat, mini-brochette de fruits, entremet fruits ou chocolat, mini-brochette de fruits, macarons, mini-financier...

La composition peut varier selon la saison, l'arrivage...

Pièces froides uniquement

Nous prévenir en cas d'allergie





Conseils & Astuces

Réchauffage

D'une manière générale tous les plats seront meilleurs réchauffés au four traditionnel même s'il peut y avoir quelques exceptions comme le risotto. (3/4 minutes au four micro-ondes suffisent.)

Nous vous donnons des bases qui peuvent évoluer en fonction de votre four ou de la taille du plat à réchauffer.

Apéritif > 10-15 minutes à 120 °c d'une façon générale.

Certaines pièces peuvent se réchauffer à température plus élevée afin d'obtenir un produit plus croustillant comme les préparations en feuille de brick. ATTENTION il faut être plus vigilant ! de 5 à 10 minutes à 150°C. Pour les gougères, vous pouvez les tiédir à 100-120°C pendant 10-15 mn mais une autre méthode donne encore un meilleur résultat : préchauffer votre four à 180°C, enfourner les gougères sans qu'elles soient superposées et laisser les 15 mn dans le four éteint.

Entrées > Escargots (coquille) : 10 mn à 200 °c • Cassolettes d'escargots, cocotte de ris de veau, raviolos de foie gras : 30-35 mn à 150°C • Jambon braisé en sauce : 30-35 mn à 150°/170°C • Jambon en croûte : 35-40 mn à 150°/170°C. Découper le dessus de la pâte comme pour enlever un couvercle, les tranches de jambon sont prédécoupées.

Poissons > En plat pour 4 à 10 pers : En filet (35-45 mn à 150/170°) mousses-soufflés (35-40 mn à 150 °/170°C) doivent gonfler légèrement comme des quenelles de brochet. Prévoir 5-10 mn de plus pour tout ce qui est recouvert d'une pâte (luté). Pour les petites portions (1-2-3 pers) en barquettes micro-ondes, prévoir 3 à 4 mn ou 20-25 mn si barquettes en aluminium

Volailles & viandes > Pour les morceaux en sauce, privilégier le réchauffage en cocotte doucement pendant 30 à 60 mn selon la quantité. Au four, recouvrir d'une feuille d'aluminium et réchauffer à 150°/170°C de 30 à 40 mn.

Garnitures > Pour les gros plats de gratin : 45 à 60 mn à 150/170°C. Pour les petites pièces comme les flans de légumes, les tâtins de pomme-paille, les crêpes vonnassiennes, compter 10 à 15 mn à 150°C.

Plats uniques > Souvent assez long à réchauffer, compter environ 40 à 60 mn selon le nombre de pers sur plaque ou gaz ou au four recouvert d'une feuille d'aluminium.

Brioche Lyonnaise > Afin de garder le moelleux de la brioche, vous pouvez placer dans le bas du four un récipient avec un peu d'eau. T° du four : 150°C pendant 30-35 mn.

Sauces > Si vous avez le temps, les réchauffer au bain-marie, vous serez sûr du résultat.

Cuisson

Viandes de boucherie > En ce qui concerne les rôtis de veau, d'agneau, de porc, il est important de cuire pas trop fort afin de garder le moelleux. D'une manière générale, il est préférable de baisser la température en fin de cuisson quitte à prolonger la cuisson de quelques minutes. Il existe 2 catégories : Les rôtis aux cuissons longues (Epaules, roulés de veau...) qui cuisent plutôt à la cocotte pendant 1h30 à 2h00 selon la grosseur. Les rôtis aux cuissons plus rapides (gigot, rosbief, noix de veau...) qui se cuisent au four. Il est conseillé de saisir le morceau de viande à 220°C et de le baisser à 180°C afin qu'il garde tout son moelleux. (Le temps variera bien entendu en fonction du poids mais aussi de la forme.) N'hésitez pas à demander à nos bouchers qui se feront un plaisir de vous conseiller.

Conservation

Nous avons la possibilité de mettre nos produits sous vide, permettant de garder les aliments une quinzaine de jours au réfrigérateur sans aucun problème. Pour voyager, nous pouvons vous fournir des pains de glace que vous pourrez mettre au côté de vos produits dans votre glacière.

MOREY
TRAITEUR

22 avenue Charles de Gaulle • 71880 Châtenoy-le-Royal
Tél. 03 85 87 83 36 • pmorey@morey-traiteur.fr
www.morey-traiteur

