



Carte Traiteur

Amuse-bouches
Entrées & Plats
Desserts & Pauses
Buffets & Woks

Printemps 2026



Du Lundi au Samedi de 8h00 à 18h30 - **Dimanche et Jours fériés** de 8h00 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

Moresto L'Ecailler - Rue de Courtrai, 9 - Mouscron, Belgique
Tel : +32 (0)56 85 50 43 - www.morestolecailler.be

Amuse-Bouches

Box Crudités 16 €

Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes

Plateau de 27 Toasts**Pain de Mie** 35 €

Saumon fumé Maison sur Beurre à l'aneth et zeste de citron, Crevettes grises et Tomate, Tiramisu Tomate Basilic, Salade de Crabe sur Concombre

Plateau de 27 Amuse-bouches Finger-Food 42 €

- Toast croquant, Bavarois Crevette façon Bloody Mary, Algue Wakame
- Nougat de Volaille aux Champignons des Bois
- Aspic de Foie gras au canard confit et Sauternes
- Tartelette de Céréales au tiramisu Tomate
- Gravelax de Saumon mariné à la Betterave et crème au raifort

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.

Croquettes maison

Format Amuse-Bouche

(25 gr, min 10 pièces)

Crevettes grises

1,50 €/croq.

Fromage Emmental et Parmesan

1,20 €/croq.

Format classique**Crevettes grises**

4,20 €/croq.

Fromage Emmental et Parmesan

3,20 €/croq.

Plateaux Bois : Pause salée

Sandwichs Petits Pains multi-Céréales 69 €

Filet américain, Filet de Dinde, Mozzarella, Crabe, Rillettes, Jambon à l'os, Brie

28 pces

Mini-Bijoux et Bâtonnets de Légumes 86 €

Saumon fumé, Salade de Thon, Salade de Crabe, Jambon à l'Os, Fromage Flandrien, Salami, Américain préparé, Jambon de Parme

60 pces

Mini-Faluches et Bâtonnets de Légumes 86 €

Saumon fumé, Salade de Thon, Salade de Crabe, Jambon à l'Os, Fromage Flandrien, Salami, Américain préparé, Jambon de Parme

60 pces

Mini Baggles et Crudités - 24 pces 52 €

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

Petits Wraps assortis - 40 pces 45 €

Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Crème Paëlla et Brunoise de Poivrons)

* Prix hors caution



Plateaux à partager

FingerFood

Plateau Tapas Veggie	30 €
Tzatziki, mozzarella, bâtonnets de légumes, grisini, fromage Flandrien, 4 mini-tomates farcies, 4 toasts houmous, guacamole	
Plateau Tapas belge	32 €
Saumon fumé, fromages Maredsous et Flandrien, saucisse fumée, pâté à la Bush, toasts au filet américain, jambon d'Ardenne, salami, 4 mini-tomates farcies au hareng	
Plateau Tapas espagnol	33 €
Chorizo, tortilla, tomates, olives, scampis, anchois, Manchego, jambon fumé	
Plateau AntiPasti	35 €
Burrata, olives, charcuteries fines, focaccia et tartare de bœuf, parmesan Grana Padano, tomates-cerises, légumes grillés, grisini	
Canapés ronds Légumes méditerranéens	23 €
Veggie - 12 pces	
Canapés ronds au Fromage	25 €
12 pces	
Pain suédois au Saumon fumé	25 €
8 pces	



Plateau Fromage (+/- 500 gr).....	28 €
Camembert, La Cloche, Comté, Chèvre, Brie, Flandrien, Carré de Liège, Fruits secs, Raisins, Confit maison	
Foie Gras 2 tranches (+/- 150 gr).....	32 €
Chutney et fruit	
Plateau Terroir (+/- 800 gr).....	28 €
Jambon à l'Os, Potjevlees, Rosette, Boudin blanc, Terrine à la Bush et Confit, Mousse de Jambon au Porto, Filet américain, Magret fumé, Coleslaw, Oignons et Cornichons	
Plateau Italien (+/- 600 gr).....	30 €
Salami italien, Pancetta, Coppa, Jambon italien, Boule de Mozzarella et pesto, Tomates confites, Câpres, Tomates cerises rouges et jaunes.	
Saumon fumé Maison (+/- 300 gr).....	21 €
Plateau de 12 huîtres	26 €
Huîtres creuses de Bretagne	
Plateau nordique (+/- 600 gr).....	30 €
Salade de Poissons, Sashimi de Thon, Gravelax de Saumon, Saumon fumé maison, Saumon au Soja, Tartinade de Saumon, Terrine de Poissons, Crevettes de Madagascar, Blinis, Salade Algues Wakame et Edamame, Coleslaw, Ananas frais, Tomates-pigeon, Salicornes	
Plateau de Saumon en Belle-Vue	74 €
(8 pers. en entrée) Saumon cuit en Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, mini Tomate aux Crevettes, citron non traité	






Ces plateaux peuvent s'accompagner de bouchées de crudités et féculents (voir page 4)

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 Volailier** 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
séchées, Légumes grillés**1/2 Homard en belle-vue**.. 26 €
1/2 Homard en belle-vue,
Julienne de Légumes, Sauce
Cocktail (dressé sur plateau)

* 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, Purée...

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

Chili con Carne, Riz..... 11 €*

Penne au Poulet..... 11 €*

Vol au vent, Purée..... 12 €*

Carbonnades flamandes, Purée..... 13 €*

Waterzooi de Volaille..... 12 €*

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

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

Parmentier de Canard..... 14 €*

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

Saumon à la Dijonnaise..... 15 €*
Poireaux, Purée

Blanquette de Pintade..... 15 €*
au Citron confit, Purée

Boeuf à l'Ail caramélisé, Riz..... 16 €*

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

* Prix hors caution



Buffet Campagnard

Min 20 pers. - 22 €/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. - 27 €/pers.

- **Poisson** : Tomates Crevettes, Saumon d'Ecosse fumé
- **Viande** : Rôti 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. - 29 €/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. - 39 €/pers.

- **Poissons** : Tomates aux Crevettes, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé Maison, Saumon aux Pommes, Yuzu et Algues Wakamé, Huîtres creuses de Bretagne, Crevettes de Madagascar, 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, Gateau 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

Buffet Tradition

Min 30 pers. - 31 €/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

Lamelles de Porc

au Curry rouge.....18 €* Pousses et fèves de soja,

bambou, aubergines thaï,
poivrons, champignons noirs,
tomates cerises, riz parfumé à la
citronnelle

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

Jus bisqué, Riz sauvage

Suprême de Pintade aux Morilles et Asperges.....25 €* Suprême de Pintade, Jus crémé

aux morilles, sucrose, carottes,
champignons bruns et Rattes du
Touquet

Brochettes de Scampis et Hauts de Cuisse au Soja.....21 €* Pilons de Volaille au Curry vert,

Brochettes de Scampis à la
Coriandre, Nouilles chinoises,
Shiitaké, Poivron rouge, Oignon
rouge, Brocoli, Carottes, Sauce
Massamam

Porc à l'Ananas

et à la Coriandre.....17,50 €* Riz sauvage, Poivrons, Brocolis,

Pois mange-tout

Poulet au Citron.....18,90 €* Carottes, courgettes, olives, pdt

grenailles

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, shiitake, fèves
et germes de soja, Pousses de
Bambou, nouilles chinoises

Dos de Cabillaud entier.....26 €* (à partir de 6 personnes)

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

Duo de Saint-Jacques

et Lotte.....30 €* (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.....37 €* (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.....	2,40 €*	3,40 €*	4,10 €*
Salade de Fruits frais.....	2,40 €*	3,40 €*	4,10 €*
Tiramisu au Spéculoos.....	2,40 €*	3,40 €*	4,10 €*
Marquise au Chocolat.....	-	3,70 €*	4,70 €*
Plateau de 21 gourmandises sucrées (4 variétés, selon la saison)	44 €		
Plateau de 18 brochettes de 3 fruits.....	33 €		

Sandwiches & Salades & Boissons

uniquement disponible en Boutique

Sandwich du jour - 4,60 €

Lundi	Crevettes Jumbo, Mangue, Cocktail
Mardi	Saumon, Fromage frais, Pomme Granny
Mercredi	Poulet, Houmous à l'orientale
Judi	Niçois (Thon, Haricots, Poivrons, Anchois)
Vendredi	Brie, pommes, noix de pécan, sirop de Liège

Sandwich Spéciaux - 4,60 €

Italien	Parme, Pesto, Mozzarella, Tomates séchées, Roquette
Mexicain	Guacamole, Poluet, Poivrons
Berger	Chèvre, Pomme, Noix, Miel
Veggie	Houmous, Légumes grillés, Tomates séchées, Roquette

Sandwich Classique - 3,80 €

Parisien	Jambon, Beurre
Mixte	Jambon, Fromage, Beurre
USA	Filet américain maison
Lyonnais	Rosette, Beurre, Cornichons

Crudités : +0,50€

Salade Veggie	Toast au Chèvre, Chicons, Figue, Pomme caramélisée	9,70 €
Salade fermière	Jambon, fromage, poulet, salade de pdt et crudités	8,90 €
Salade océane	Tomate aux crevettes, saumon fumé, salade de crabe, Saumon cuit, anchois, salade de pdt et crudités	10,30 €

Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl.....	1,80 €
Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl....	1,80 €
Jus d'Orange 50 cl.....	3,80 €*
100 cl.....	5,60 €*

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



Poulet

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

Accompagnements

Croquettes de Pdt maison, Pdt sarladaises,
Compote de Pommes

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

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

RUE DE COURTRAI,6
7700 MOUSCRON
+32 (0)56.85.50.44

WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE



Poissons frais selon arrivage

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

Commandez et Payez sur notre site

www.morestolecailler.be

Lundi	8:00 - 13:00	
Mardi	8:00 - 13:00	RUE DE COURTRAI, 9
Mercredi	8:00 - 13:00	7700 MOUSCRON
Jeudi	8:00 - 13:00	+32 (0)56.85.50.43
Vendredi	8:00 - 18:00	
Samedi	8:00 - 18:00	WWW.MORESTOLECAILLER.BE
Dimanche	8:00 - 13:00	



Commandez et Payez en ligne : www.morestoletraiteur.be

Lundi	8:00 - 18:30	
Mardi	8:00 - 18:30	GRAND PLACE, 19
Mercredi	8:00 - 18:30	7700 MOUSCRON
Jeudi	8:00 - 18:30	+32 (0)56.85.50.45
Vendredi	8:00 - 18:30	
Samedi	8:00 - 18:30	WWW.MORESTO.BE
Dimanche et jours fériés	8:00 - 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

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

Moresto L'Ecailler - Rue de Courtrai, 9 - Mouscron, Belgique

Tel : +32 (0)56 85 50 43 - www.morestolecailler.be



passesimple-resto.be



lacroche-resto.be



nano-resto.be



rosae-resto.be



brassetemps.be