

Claude ROUANET  
ARTISAN  
Charcutier-Traiteur  
81.120.034  
4, Rue de la Tuilerie  
81290 LABRUGUIERE  
Tél/Fax:05.63.50.20.14

w.w.w.rouanet-traiteur.com  
rouanet.traiteur@wanadoo.fr

## Menu Tradition 2012

### Apéritif : Kir et Mises en bouche apéritives à table

(Saucisse sèche, grattons de canard, feuilletés au fromage, pizzas)

### Salade aux lardons et croûtons aillés

et

### Terrine océane de Saumon à l'oseille

(Un beau filet de saumon)

Crevette entière, citron, vinaigrette parfumée

### Plat garni La Cuisine du Terroir

Fondant de volaille farci aux cèpes

sauce forestière aux champignons et Petit gratin dauphinois

OU

Sauté de porc provençal à la farigoulette

Timbale de riz

OU

Blanquette de veau à la crème

Coq au vin de Pays recette à l'ancienne

Timbale de riz

OU Gratin dauphinois à la crème fraîche

**Fromage** ( assortiment de tranches )

### Dessert

Baba au Rhum ( bouchon ) et crème Chantilly OU

Entremet aux fruits et coulis de fruits rouges

**Y compris:** Pain - Café ( du vrai ! ) – Eau de source

Vins: GAILLAC Cave de Técou Rouge - Côtes de BERGERAC Moelleux pour le dessert

Mise en place – Nappage non-tissé blanc pour tables rectangulaires et serviette non-tissée –

Vaisselle ( 10 pièces ) - Service en continu.

**Prix T.T.C. par personne : 24 €** (T.V.A.7%)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.