

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

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

Menu Terroir 2012

Kir et Mises en bouche (servi à table)

Feuilleté au fromage, grattons de canard, saucisse sèche en tranches

Salade « canardises »

Salades mêlées, gésiers en confit, croûtons aillés

Bloc de Foie Gras de Canard (30% de morceaux Origine France)

Toasts grillés et Pain d'épices

Assiette marine

Saumon fumé, beurre

Dôme de perles marines aux œufs de truite et miettes de surimi

Crevette entière Citron Aneth

Emincé de Magret de Canard, sauce miel et épices douces

ou

Filet mignon de Porc, sauce crème et champignons

Vous apprécierez ces viandes très tendres

Pommes de terre façon sarladaises & Tomates « cerise » aux herbes

Assortiment de fromages (tranches)

Dessert

Croquant Poirs-Caramel et Crème anglaise OU

Tarte Tatin et glace vanille (si congélateur sur place) ou Crème Chantilly

Y compris : Pain - Café (du vrai !)-

Vins: GAILLAC Cave de Técou Rouge et 1 Verre de vin blanc sec pour le poisson

Côtes de BERGERAC Moelleux pour le dessert

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

Vaisselle (12 pièces) - Service en continu .

Prix T.T.C. par personne : **28 €**(T.V.A. 7%)