

## Mises en bouches...

Des saveurs de la terre à celles de la mer, il n'y a qu'une bouchée.

Laissez-vous emporter par les différents mélanges salés-sucrés.

Des bouchées craquantes, fondantes et étonnantes by Claude ROUANET

Cliquez vite sur [www.rouanet-traiteur.com](http://www.rouanet-traiteur.com)

## Nos foies gras

Une déclinaison qui a du goût

**La petite cassolette Foie gras entier** 5,80 €  
IGP Sud-Ouest 40gr (cassolette en céramique offerte)

**Bloc de foie gras de canard** 3,40€  
Origine France (tranche de 40g)

## Audace des saveurs

Nos foies gras de canard, qualité EXTRA France, sont vendus par lobe entier (500g), demi (250g) ou tranche sous-vide.

**Foie gras de canard : nature, aux figues moelleuses, au Banyuls, au piment d'Espelette A.O.C, au confit d'agrumes, à la vanille des îles.**

A déguster sans modération sur des toasts de pain grillé, du pain d'épices ou encore accompagné par de savoureux confits et chutneys ...

## Les entrées froides

Terrine océane de Saumon à l'Oseille	3,10€
Délice Nordique au saumon	3,90€
Terrine de Crabe à l'armoricaine	3,20€

## Spécialité (servir tiède)

Cassolette au Bloc de Foie gras de canard et son crémé de langoustine	4,80€
---	-------

## Les feuilletés

Feuilleté de poisson sauce beurre blanc	2,10€
Feuilleté de saumon à l'Oseille	2,95€

## Les nouveautés

Tarte fine aux escargots	2,90€
Tourte ris de veau et girolles	3,20€

Tarif à la pièce ou à la portion. 11.11.2011

## Poissons et Crustacés

### Les classiques

Pavé de Colin sauces froides (mayonnaise, tartare)	4,30€
Pavé de Saumon sauces froides (mayonnaise, tartare) avec crevette et tranche de citron	5,90€
Lotte à l'américaine <b>l'incontournable !</b>	6,90€

### Les cassolettes

Fricassée de lotte aux Ecrevisses <b>spécialité !</b> et légumes croquants	7,00€
Cassolette Océane (Rouget, St Jacques et Crevettes) bisque de homard	6,00€
Duo Saint Jacques et Lotte au Noilly Prat <b>Nouveau</b>	7,50€

### Les pavés ou filets

Filets de Rouget, Tatin provençale à la tomate confite	6,90€
Dos de Merlu sauce mandarine <b>Nouveau</b>	5,70€
Filet de St Pierre jus safrané <b>Nouveau</b>	6,20€
Pavé de Saumon aux épices douces	5,60€

### Le coup de cœur (uniquement produit de fêtes !)

Couronne de limande aux écrevisses Sauce tomate confite	6,30€
--	-------

### Les langoustes de CUBA

Demi- Queue de langouste de Cuba mayonnaise
Demi-langouste de Cuba mayonnaise

### Originalité

Cocktail royal de fruits de mer au fumé des bois	5,90€
Origami de cabillaud et Saint Jacques au Porto	6,20€

Attention certains produits ne seront disponibles que pour les fêtes de fin d'Année.

Tarif à la pièce et à la portion. 11.11.2011

## Viandes et volailles

Suprême de Pintade, mousseline d'asperges, jus lié	6,20€
Poirine de pintade farcie aux cèpes, sauce forestière	7,50€
Sauté de chapon aux morilles	7,40€

Epaule d'agneau aux épices douces	7,50€
Longe de porc Noir farcie, foie gras et truffes (Tuber Indicum)	7,90€

## Les gibiers

Daube de sanglier à l'ancienne <b>un grand classique !</b>	6,20€
Saute d'autruche en civet	5,90€
Pavé de biche aux airelles	7,70€
Sauté de chevreuil sauce poivrade	6,80€

## Le canard

Magret de canard <b>l'indispensable !</b>	5,50€
Sauce miel et épices douces	
Sauce 3 poivres	
Sauce bordelaise	
Sauté de canard à l'orange ou aux pommes	6,20€
Filet de canette aux poires caramélisées	6,90€

## Garnitures de légumes

Brochette de légumes confits à l'huile d'olive	1,30€
Fond d'artichaut farci bretonne	1,50€
Gratin de pommes de terre façon sarladaises	1,60€
Gratin dauphinois individuel	1,80€
Risotto aux champignons et confit d'oignons	1,80€
Fagot d'asperges lardées	1,60€
Poêlée fondante de saison	2,40€
Gratin de pommes de terre, cèpes et noix	2,20€
Millefeuille de légumes façon tian	2,10€
Julienne de légumes croquants	1,60€
Tarte Tatin provençale à la tomate confite	1,90€

## Saveurs d'antan...

Purée de légumes oubliés	2,10€
Légumes d'autrefois cuisinés à l'ancienne (différentes variétés selon la saison)	
Purée de patates douces à la crème	
Purée de topinambours	
Purée de panais, de butternut, de topinambours	

Tarif à la pièce ou à la portion.

11.11.2011