



Claude ROUANET

Artisan Charcutier-Traiteur

4 Rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

☎ 05 63 50 20 14

www.rouanet-traiteur.com

**La cuisine de nos
régions et d'ailleurs
by
Rouanet Traiteur**

TARIFS TTC 2023

(TARIF PAR PERSONNE)

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SELON LES SAISONS
PLATS PRÉPARÉS À PARTIR DE 10 PERSONNES

LES MENUS

BY ROUANET TRAITEUR

Menu « Russe »

Salade Olivier
Typiquement Russe
Légumes, pomme de terre et
Dés de poulet en mayonnaise, salade verte

Bœuf Stroganov
Sauté de bœuf en sauce au paprika
Avec des champignons
Riz pilaf

Dessert
Blinis ou crêpe à la confiture
Avec coupelle de fromage blanc

Prix TTC/pers : 17,85€

Menu « Grec »

Salade Acropole
Salade verte, tomates, concombres,
Poivrons, oignons et dés de Féta

Moussaka
Agneau et Bœuf hachés, cuisinés
Gratin d'aubergines à la tomate, béchamel dorée

Dessert « Baklava »
Dessert aux fruits secs
Aux épices et au miel

Prix TTC/pers : 17,85€

Variante :
Sauté d'agneau à la coriandre et
Semoule ou riz + 2€/pers

LES MENUS

By Rouanet Traiteur

Menu « Basque »

Salade Basque
Salade verte, Copeaux de parmesan,
Tomates confites, Pétales de jambon,
Bouton d'artichaut

Axoa de Veau
Sauté de veau mijoté dans une sauce
Aux poivrons et piment d'Espelette
Riz ou Pommes vapeur

Dessert
Le Gâteau Basque et
Sa crème Anglaise

Prix TTC/pers : 18,90 €

Menu « Pirates des Caraïbes »

Salade des Iles
Salade verte, tomates, St Jacques,
Segment de mandarines, sauce cocktail
Queue de gambas aux agrumes

Colombo
Sauté de poulet au colombo
Agrémenté de petits légumes
Timbale de riz ou pommes vapeur

Dessert
Coupe de fruits exotiques

Prix TTC/pers : 17,85€

LES ENTREES

Salades « Terroir »

Salade verte et légumes	2,60€
Salade aux lardons et croûtons aillés	2,80€
Salade aux gésiers de canard confits, Lardons et croûtons aillés	3,60€
Salade basque salade, tomates confites Jambon, copeaux de fromage	4,30€

Salades « Exotiques » 150g

Thaï	3,25€
Hawaïenne	2,45€

Salades « Tendances » 150g

Quinoa Cranberry	2,60€
---------------------	-------

Salades « Marines » 150g

Perles marinées aux œufs de truite	3,50€
Tagliatelles au saumon	3,90€
Cocktail de crevettes	5,20€

Salades « Crudités » 150g

Taboulé	2,10€
Carottes râpées vinaigrette	1,45€
Macédoine	2,70€

Assortiment de Charcuteries artisanales

Jambon sec, Saucisson sec, Melsat et Boudin	2,80€
Jambonneau cuit, Saucisson sec, Chorizo	2,10€
Pâté de fritons de canard, Saucisson sec Et Bougnette	2,40€

D'autres possibilités d'assortiment sur demande.

Les Entrées salées

Grand choix de tartes, tourtes, feuilletés,
friands, croustillants

Friand Fromage ou viande	2,10€
Panier Niçois (Tomate, Poulet)	3,15€
Croustillant au Reblochon	2,85€
Tourte Jurassienne (Comté, Jambon cuit)	2,85€
Tarte 4 saisons (Artichauts, Olives, Jambon)	3,60€
Tarte fine chorizo	3,15€
Feuilleté saumon-oseille	3,70€

LES PLATS

Spécial Charcut ! By Rouanet Traiteur

Viande de porc origine France
(principalement Sud-Ouest)

Cassoulet Garni Andouille du Chef	6,90€
Haricots Lingots de Vendée, plat de côte, couennes, Andouille (Saucisse de couennes)	
+ 1 Manchon de Canard confit	8,00€
+ 1 Cuisse de Canard confit	9,90€
Frésinat en sauce garni avec Pommes de Terre	6,50€
Viande maigre de Porc cuisinée dans une sauce tomate, persillée, câpres, pommes de terre cuites dans le jus.	
Rôti de Porc cuit (entier) et son jus, pommes de terre paysannes	7,15€
Sauté de porc provençal à la farigoulette	7,50€
Filet mignon de porc, sauce crème et champignons	7,15€
Jambon braisé + sauce (minimum 25 personnes) présenté entier	9,35€
Joues de porc confites aux câpres	7,60€
Le Porcelet farci (désossé-reconstitué) avec sa sauce, (minimum 30 parts)	12,15€
Rougail Saucisse avec riz	6,60€

LES RUSTIQUES

Viandes origine France

Tripes cuisinées	5,90€
Daube de Bœuf	7,00€
Paupiette de Veau (bouchère ficelée main) sauce forestière	5,70€
Blanquette de Veau à la crème	7,60€
Bœuf bourguignon au vin de Bourgogne	7,50€
Lasagnes gratinées sauce tomate et fromage (Viande de porc ou bœuf)	5,45€
Langue de bœuf, sauce piquante	7,70€

Les plats conviviaux

La Potée Auvergnate	9,90€
(Jarret de porc cuit, Saucisse de Morteau IGP, Petit salé, Choux vert, Navets et Pommes de terre)	
Garbure Landaise	9,90€
(Manchon de canard confit, Jambon confit, Pommes de terre, Navet, Carottes, Choux vert et Haricots blancs)	
Macaronade	8,80€
(Boulettes de viande, Saucisse, Blanc de seiche Pennes, Sauce tomate, Oignons, Ail)	

Les Plats de la mer

Terrine océane de Saumon à l'oseille	4,80€
Pavé de colin sauce verte (Plat froid)	6,40€
Pavé de saumon sauce verte (Plat froid)	7,50€
Filet de St Pierre sauce supions-chorizo	9,45€
Fricassée de lotte aux écrevisses et légumes croquants (en cassolette)	9,60€
Gratin aux 2 poissons et fruits de mer	7,50€
Suquet de lotte et gambas	7,15€
Lotte sauce Américaine	16,50€
Pavé de saumon, dés de mangue & tagliatelles de courgettes, crémeux citron	14,30€
Filet de rouget sur tatin d'endives, sauce vierge	13,20€
Filet de colin à la Dieppoise (moules, crevettes, champignons et crème)	7,60€

LES PLATS CUISINES A BASE DE VOLAILLE Volaille Française

Coq au vin de Pays (découpe de cuisses)	6,30€
Fondant de Volaille farci aux cèpes (Sauce crème et champignons)	5,90€
Cuisse de Poulet en sauce basquaise ou sauce curry (Origine France Poulet fermier Label Rouge)	5,70€
Cuisse de Poulet aux Ecrevisses décortiquées (Origine France Poulet fermier Label Rouge)	8,70€
Sauté de canard aux pommes ou à l'orange	7,00€
Cuisse de Canette aux olives et carottes	6,00€
Cuisse de Pintade à la crème de persil	6,50€
Cuisse de Canard gras en confit	6,50€
Parmentier de Canard (Effiloché de cuisse de canard confit et purée maison)	7,15€

VOYAGE, VOYAGE

Spécialité IRLANDAISE

Bœuf à la Guinness

Spécialité RUSSE

Bœuf Strogonoff

Spécialité BASQUE

Axoa de Veau

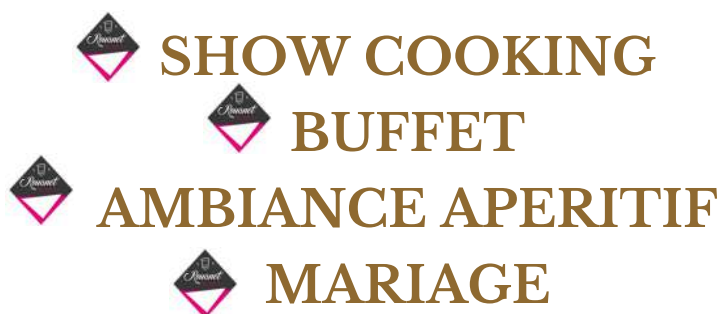
LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS A PARTAGER ENTRE AMIS

La Paëlla (Poulet, Porc, Poivrons, Encornets, Moules, Oignons, Tomate, Ail, Chorizo et Riz)	7,90€
La Fidéoa (Paëlla avec pâtes)	7,90€
Formule de base + 1 Gambas	8,90€
Formule Royale (base + Lotte+ 1 Gambas)	15,75€
Couscous Garni (Agneau, Poulet, Légumes, Boulette, Merguez, Semoule, Harissa)	10,00€
Tajine d'agneau façon Marrakech	9,35€
Tartiflette (Pommes de terre, Lardons, Oignons confits, crème, Reblochon)	6,80€
Poule au Pot garnie, son Farçou et son Vermicelle	10,50€
Choucroute Garnie (Chou cuisiné au vin blanc sec, Jarret, lardons fumés, Saucisse de MORTEAU, Saucisson cuit à l'ail, cervelas, Saucisse de STRASBOURG)	8,25€
Aligot de L'Aubrac, Saucisse grillée et son jus	7,70€
Soupe à l'Oignon et Fromage gratinée au four	4,90€
Goulache de Bœuf Hongrois (paprika doux)	7,60€
Carbonade Flamande au Jarret de Bœuf	7,70€
Axoa de Veau au Piment d'ESPELETTE (AOC)	9,90€
Sauté de veau Marengo	7,70€
Osso-Bucco de Veau Milanaise	8,80€
Daube de Bœuf Provençale (poivrons-tomate)	7,50€

LES GARNITURES DE LEGUMES

Gratin dauphinois individuel	2,20€
Gratin dauphinois vrac	3,10€
Gratin de pommes de terre sarladaises	2,40€
Poêlée de légumes gersoise	2,40€
Fagot d'asperges lardées	2,30€
Fond d'artichaut farci bretonne	2,50€
Pomme de terre gratinée à la savoyarde	2,20€
Tarte tatin provençale à la tomate confite	3,00€
Riz, pâtes ou pommes vapeur	1,15€
Timbale de riz sauvage	1,40€
Tagliatelles fraîches	1,60€
Flan aux champignons	3,25€
Flan aux oignons rouges	2,20€
Tatin d'endives	3,00€
Risotto aux girolles	3,70€
Riz noir vénéré façon risotto	3,15€

Rouanet Traiteur c'est aussi :



Retrouvez nos réalisations sur les réseaux sociaux
et partagez votre expérience avec les produits
By Rouanet Traiteur



Nos plats sont cuisinés sur commande et préparés
dans notre Laboratoire :
1822 Route de Laprade à LABRUGUIERE

Pour votre confort, les plats peuvent être emportés
CHAUDS en conteneur isotherme pour un maintien
en température de 2 à 3h
A partir de 15 personnes

Produits selon la saison

Tarifs 2023 sous réserve d'approvisionnement et de
modifications - Prix à la personne