



**Claude ROUANET**

Artisan Charcutier-Traiteur

4 Rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

[rouanet.traiteur@wanadoo.fr](mailto:rouanet.traiteur@wanadoo.fr)

☎ 05 63 50 20 14

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

**LE**  
**BUFFET COCKTAIL**  
**by**  
**Rouanet Traiteur**

**TARIFS TTC 2023**

(TARIF PAR PERSONNE)

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SELON LES SAISONS

PLATS PRÉPARÉS À PARTIR DE 10 PERSONNES

# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL

## 2023

### BY ROUANET TRAITEUR

**Le pain du Partage**  
Maxi baguette garnie (Thon, salade, crudités) minimum 50 pers 75€

**La Box apéritive XXL à partager (6pers)**  
Assortiment de charcuteries artisanales, Verrine de crudités  
Petits salés, Quiche jambon, Coq'ailes de poulet, Légumes à croquer  
et sauces froides, fromage en tranchettes,  
serviette en papier + fourchette jetable 12€/pers

**Formule «Tendance»**  
3 pièces Cocktail Festives  
Saucisse sèche en tranches, Chiffonnade de Jambon  
Le panier maraîcher : 6 légumes crus à grignoter  
et sauces froides 6,60€

**Panier du Maraîcher**  
6 légumes crus à grignoter + Sauces froides  
Présenté dans un Wood Box 41€

**Assortiment «First»**  
5 pièces salées/personne  
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza,  
2 canapés sur pain de mie 5,90€

**Les Tartines Campagnardes**  
Pain de campagne grillé, tartiné  
Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage,  
tapenades 0,65€/p

**Plateau de Mises en bouche**  
35 pièces COCKTAIL FESTIVES  
Un assortiment raffiné « Terre, Mer et Jardin » 54€

**Les Tapas « Spécialités Espagnoles »**  
Pan con tomate, boquerones (anchois à l'ail),  
chorizo, Jambon Serrano, 4p/pers 3,20€

**Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne »**  
Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec diverses garnitures 1,25€  
Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis 2,50€



# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL

## 2023

### BY ROUANET TRAITEUR

<b>Pain «surprise» garni</b> (50 Sandwichs variés)	40€
<b>Mini-brochettes salées</b> (Assortiment)	1,30€/p
<b>Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir</b> Melsat, saucisse sèche en tranches, Chiffonnade de Jambon Serrano	1,40€
<b>Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...)</b> Plaque entière	26,30€
Découpée et présentée (90mx)	30,45€
<b>Pizzas</b> Tomate, jambon, champignons, fromage ou Blanche à la crème fraîche	
Plaque entière	24,20€ la plaque
Plaque découpée et présentée (90mx)	28,40€ la plaque
<b>Assortiments de Charcuteries artisanales , Selon votre choix</b> Economiques, ils ont le goût du terroir ! Chorizo, Jambons, Pâtés, Melsat, Bougnette, Boudin, Saucisson, Saucisses, ...	
Prix selon composition à partir de	1,40€
<b>Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif</b>	
En cubes	0,85€
En tranches (2 tranchettes/pers)	1,10€
<b>LES DOUCEURS</b>	
<b>Les mini-sucrés assortis</b> (moelleux, mignardises, macarons...)	1,40€/p
<b>Les mini-verrines sucrées</b> Fruits – Chocolat	1,70€/p
<b>Les mini-brochettes de fruits frais</b> Selon la saison	1,40€/p

**Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet  
(avec plat chaud)  
Très convivial et pratique à déguster debout**

**Le Bocal « Le parfait »  
By Rouanet Traiteur**



~~~  
**Assortiment de Chez Nous**  
(Chorizo, saucisse sèche en tranches,  
Chiffonnade de Jambon Serrano)

~~~  
**Assortiment de Mises en bouche «Tendance»**  
**Pièces cocktail « Terre Mer et Jardin » : 4p/pers**

~~~  
**Le Bocal « Le parfait » :**  
En conteneur isotherme à partir de 15 personnes

**Emincés de poulet fermier et Pennes  
aux légumes du soleil**

ou

**Effiloché de bœuf façon Bourguignon et  
écrasé de pommes de terre maison**

ou

**Tagliatelles de courgettes, mangue, dés de Saumon,  
Crème au citron combawa**

ou

**Risotto safrané, pointes d'asperges et Fruits de Mer**

(Un plat cuisiné chaud qui se déguste très facilement  
debout à la fourchette)

~~~

**Assortiment de fromages en tranches**

~~~

**Mignardises sucrées** 3/pers  
**Brochette de fruits** 1/pers

~~~

**Pain de campagne tranché**

**Prix TTC par personne : 23,10€**

Prêt à servir, GRATUIT  
Possibilité de rajouter la verrerie



**Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet  
(avec plat chaud)  
Très convivial et pratique à déguster debout**

**LA WOOD BOX  
BY ROUANET TRAITEUR**



~~~  
**Assortiment de Chez Nous**  
(Chorizo, saucisse sèche en tranches,  
Chiffonnade de Jambon Serrano)

~~~  
**Assortiment de Mises en bouche «Tendance»**  
Pièces cocktail « Terre Mer et Jardin » : 4p/pers

~~~  
**La Wood Box (Diam 8 cm) :**  
En conteneur isotherme à partir de 15 personnes

**Emincés de poulet fermier et Pennes  
aux légumes du soleil**

ou

**Effiloché de bœuf façon Bourguignon et  
écrasé de pommes de terre maison**

ou

**Tagliatelles de courgettes, mangue, dés de Saumon,  
Crème au citron combawa**

ou

**Risotto safrané, pointes d'asperges et Fruits de Mer**

(Un plat cuisiné chaud qui se déguste très facilement  
debout à la fourchette)

~~~

**Mignardises sucrées** 3/pers  
**Brochette de fruits** 1/pers

~~~

**Pain de campagne tranché**

**Prix TTC par personne : 20€**  
**Possibilité du format "L" (Diam 12 cm) sur la Wood Box + 3€**

**Prêt à servir. GRATUIT**  
**Possibilité de rajouter la verrerie**

# Buffet Viandes froides

Eventail de viandes froides sur plateaux  
prêt à servir

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| 2 Tranches de Rôti de porc cuit            | 1,50€ |
| 2 Tranches de Rôti de bœuf cuit            | 1,25€ |
| 2 Coq'Ailes de poulet marinées et grillées | 1,70€ |

**Prix PROMO sur les 3 viandes ! 4,10€**

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| 2 Tranches de Rôti de Dinde cuit en tranches | 0,95€ |
| 2 Tranches de Veau cuit en tranches          | 1,60€ |
| 2 Tranches de Gigot d'agneau                 | 1,90€ |

## Buffet de dernière minute 14,65 €

Assortiment de Charcuteries Artisanales

\*\*\*

Tarte aux poireaux  
Feuilleté fromage

\*\*\*

Verrine de crudités

\*\*\*

Coq'ailes de poulet x2  
Chips artisanales

\*\*\*

Fromage en tranches

\*\*\*

Mignardises sucrées x3

\*\*\*

Pain tranché

**\*Tout est présenté sur plateaux, prêt à servir**



## Buffet « Le First »

### Crudités

Carottes râpées vinaigrette, Taboulé, Tomates en salade (en saison)

Assortiment de viandes froides

1 Tr rôti de porc + 2 Tr rôti de bœuf

Moutarde Mayonnaise Cornichons

Pommes de terre piémontaises

Fromages assortis (tranches et portions)

Tarte aux pommes

Pain

**Prix TTC par personne : 12,60€**

## Buffet « Des Copains »

Assiettes cocktail de crudités

(3 salades composées et crudités dans chaque assiette)

Charcuteries artisanales (Saucisson sec, Melsat, Boudin)

2 Tr rôti de bœuf + 1 Tr rôti de porc

+ 2 Coq'Ailes de poulet marinées et grillées

Moutarde Mayonnaise Cornichons

Chips artisanales du TARN

Assortiment de fromages (Tranches et portions)

**Prix TTC par personne : 17,85€**

## Buffet « Le Gourmand »

Salades composées et crudités

Taboulé, Coleslaw

Assortiment de Charcuteries artisanales

Saucisson sec, Jambon sec, Melsat

Terrine océane de Saumon à l'oseille

Mayonnaise, citron

Plat garni au choix :

Coq au vin de Pays (morceaux de cuisses) recette à l'ancienne \*

Gratin dauphinois individuel ou timbale de riz

ou

Fondant de volaille farci aux cèpes, sauce crème et champignons \*

Gratin dauphinois individuel ou timbale de riz

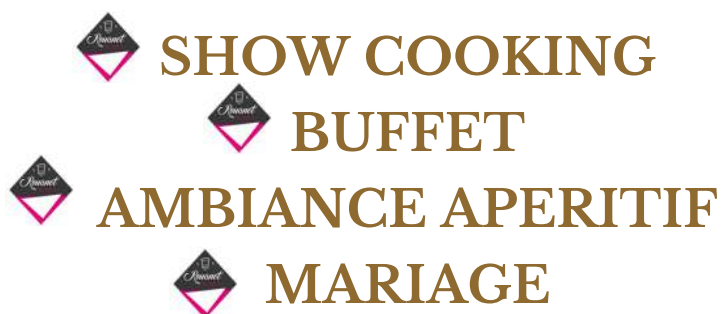
ou

Fidéoa ou Paëlla garnie avec Gambas\*

**Prix TTC par personne : 19,95 €**

\*Plat chaud présenté en conteneur isotherme, à partir de 15 pers

# 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