



**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)

**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

\*\*\*

Boeuf 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)

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

# LES RUSTIQUES

## Viandes origine France

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

## Les plats conviviaux

<b>La Potée Auvergnate</b>	9,90€
(Jarret de porc cuit, Saucisse de Morteau IGP, Petit salé, Choux vert, Navets et Pommes de terre)	
<b>Garbure Landaise</b>	9,90€
(Manchon de canard confit, Jambon confit, Pommes de terre, Navet, Carottes, Choux vert et Haricots blancs)	
<b>Macaronade</b>	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	15,75€
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

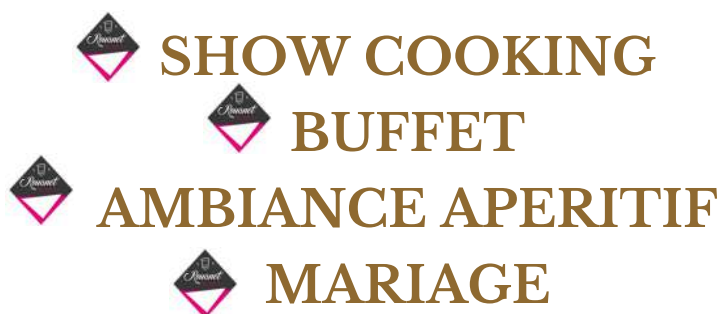
# LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS A PARTAGER ENTRE AMIS

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