

FÊTES 2026

ROUANET TRAITEUR

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

05 63 50 20 14

Mises en bouche apéritives

Box méli-mélo apéritive (8 parts) 68,80€
Assortiment de charcuteries artisanales,
pâté en croûte, fromages,
légumes crus & sauces froides,
quiche jambon, cake au saumon

Planche marine (6 parts) 45€
Tataki de thon, saumon gravlax,
chips de tapioca, crème aux agrumes

Plateau de mises en bouche raffinées 63€
"Prestige" (35 pièces)

Pain "surprise" garni (50 pièces) 46€

Plateau tapas (6 parts) 29€
Chorizo, jambon Serrano, pan con tomate,
boquerones

Plateau apéritif 20 pièces First 24€
Wrap saumon, navette magret de canard,
muffin au chorizo, melsat aux cèpes

Buffet de Noël à partager

Buffet méli-mélo Noël (min 6 pers)
21€/pers
Assortiment de charcuteries artisanales,
Fromages en tranches
Légumes crus & sauces froides,
Pâté en croûte, tarte aux légumes, cake salé
*
Verrine de perles marines aux œufs de truite
& queue de gambas
*
2 Coq'ailes de poulet
*
3 Mignardises sucrées

Foies gras & Magrets séchés

Foie gras entier (environ 250g ou 500g)
Extra - France

Nature 125€/kg
Au piment d'Espelette 125€/kg
Aux figues moelleuses 125€/kg

Bloc de foie gras 40g (30% morceaux) 4,80€/p

Magret de canard fourré au foie gras 94€/kg
Magret de canard séché à la ficelle 59€/kg

Les entrées froides

Saumon fumé tranché main *maison* 76€/kg

Terrine océane de saumon à l'oseille,
crème verte aux herbes 5,50€/part

Pâté en croûte d'oie gourmand 28,90€/kg

Boudins blancs truffés
(1% truffe brumale) 29€/kg

Coquille St Jacques à la Normande 9,50€/part

Feuilleté saumon oseille 4,20€/part

Les poissons

Filet de dorade et son crémeux
de langoustine 12€/part

Pavé de cabillaud Dieppoise 14€/part

Lotte à l'Américaine 18€/part

Fricassée de lotte et écrevisses,
légumes croquants 12€/part

Gratin aux 2 poissons et fruits de mer
9,50€/part

Les viandes - volailles - gibier

Daube de sanglier 9,80€/part

Suprême de pintade fermière
sauce foie gras 14€/part

Sauté de chapon aux senteurs des bois
12€/part

Joues de porc confites aux girolles
10€/part

Pavé de veau sauce Périgourdine 15€/part

Les accompagnements

Risotto à la truffe “Tuber Mélanosporum” 4,50€/part

Flan aux cèpes 3,50€/part

Gratin Dauphinois 3€/part

Gratin de pommes de terre Sarladaises 3€/part

Purée au chorizo 4€/part

Lentilles du Puy cuisinées
à la graisse de canard 3,50€/part

Légumes glacés au beurre
des Monts de Lacaune 3,20€/part

Les volailles fermières

Origine Landes - Label Rouge
Prêtes à cuire (PAC)
Prix au kg

Chapon fermier (2.6/3.2kg) 19,90€

Mini chapon (2/2.5kg) 21,90€

Dinde fermière (2.7/3.3kg) 23,90€

Chapon de pintade (1.7/2.1kg) 25,80€

Poularde fermière (1.7/2.1kg) 17,40€

Cuisse de chapon A/OS (400g) 23€

Suprême de chapon Label Rouge le kg) 27,90€

Rôti de chapon désossé et roulé (800g) 33,80€

Oie d’Anjou Label Rouge (3/4 kg) 28,30€

Option : Farce (prix au kg selon la volaille)

Cuisson +6€ par volaille

Découpe possible

Menu de Fêtes 35€/pers

Mises en bouche 3/pers

Choux au pesto rouge
Ballotine de canard & foie gras
Rouelle de saumon & crabe

****

Entrée au choix

Le saumon fumé & son tartare de légumes
Crème aux agrumes et pain nordique
Ou
Pâté en croûte de chapon & trompette
Mesclun & vinaigrette au balsamique

****

Plat au choix

Échine de porc aux senteurs des bois confite
& son écrasé de pommes de terre
ou
Filet de bar, crémeux de langoustine
& Son riz noir vénéré

****

Dessert au choix

Précieux citron Yuzu & crémeux au citron
ou
Finger chocolat pistaches & sa crème Anglaise

Menu de Fêtes Enfant 10€

Pâté en croûte
& Mesclun et sa vinaigrette balsamique

***

Fondant de volaille sauce forestière
2 Pommes dauphines

***

Bûchette de Noël

Menu de Fêtes 44€/pers

Mises en bouche 4/pers

Melsat à la truffe noire (3% Tuber Mélanosporum)

Ballotine de homard

Opéra de foie gras, pistache et pain d'épices

Pressée de légumes façon escalivade sur sablé

****

Entrée au choix

Le foie gras de la maison ROUANET & pain aux fruits

Mesclun & sa vinaigrette balsamique

ou

Mille-feuille de saumon aux agrumes & ses gambas au pesto

Salade de légumes croquants

****

Plat au choix

Ballotine de volaille aux trompettes, légumes confits au beurre

des Monts de Lacaune & pommes grenailles

ou

St Jacques & gambas, crémeux supion chorizo

& son son riz safrané

****

Dessert au choix

Harmonie chocolat & pommes rôties

Crème Anglaise & crumble à la vanille

ou

Royal abricotine, compotée d'abricots, chocolat blanc & mousse amande

Coulis & crumble nature

Menu non modifiable

Commandes au

05 63 50 20 14

A la boutique
4 rue de la Tuilerie
81290 LABRUGUIÈRE

Par mail
rouanet.traiteur@wanadoo.fr

Après enregistrement de votre commande un numéro vous sera attribué

Tarifs sous réserve de modification et produits selon disponibilité

Disponibilité des produits du 24/12/26 au 31/12/26

TARIFS MIS A JOUR LE 17/11/2026

Réalisé et imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique