



Carte des Fêtes

2020

Claude Rouanet Traiteur

4 Rue de la Tuilerie 81290 Labruguière

05 63 50 20 14

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

www.rouanet-traiteur.com





Mises en bouche Apéritives



Plateau de mises en bouche "Prestige" (35 pièces) **49,90€**

Pain "Surprise" garni (50 pièces) **36€**

Planche Tapas (8 parts) **27€**

(chorizo, jambon Serrano, pan con tomate, boquerones)

Planche marine (8 parts) **39€**

(Tataki de thon, saumon gravlax, chips de tapioca, crème aux agrumes)

Foies Gras et Magrets séchés



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

Nature **115€/kg**

Au piment d'Espelette **125€/kg**

Aux figues moelleuses **131€/kg**

Au poivre de Madagascar **121€/kg**

Bloc de foie gras (30% morceaux) **3,90€/pièce**

Magret de canard fourré au foie gras **75€/kg**

Magret de canard séché à la ficelle **47€/kg**



Les Entrées Froides



Boudin de homard sur son sablé parmesan
aux aromates **8,80€/part**

Gâteau de crevettes - bavaois homard -
glaçage agrumes **8.30€/part**

Terrine océane de saumon à l'oseille **4,40€/part**

Boudins blancs truffés 1% **24,70€/kg**

Ballotine de pintade forestière **26,30€/kg**

Tartare aux 2 saumons et agrumes **4,90€/part**

Pâté en croûte d'oie gourmand **24,85€/kg**

Les Entrées à réchauffer

Cassolette crémé langoustine et bloc de foie gras
(Servir tiède) **6,60€/part**

Velouté de butternut et ses St Jacques Rôties **6,70€/part**

Velouté des sous-bois, duxelle de champignons et ses petits
légumes, dés de foie gras **6,80€/part**





Les Poissons et Crustacés



Filet de St Pierre sauce champagne **9,30€/part**

Cabillaud rôti, piqué au chorizo et sa sauce citronnelle,
gingembre, coco **7,50€/part**

Pavé de saumon basse température

Sauce supion chorizo **7,30€/part**

Filet de bar juste rôti, crémeux de langoustines **9,30€/part**

Fricassée de lotte et écrevisses, légumes croquants **8,70€/part**

Gratin aux 2 poissons et fruits de mer **6,80€/part**

Suquet de Lotte et gambas **15€/part**

Les Volailles, Gibiers et Viandes

Ballotine de volaille cèpes-marrons **8,80€/part**

Suprême de pintade sauce foie gras **9,20€/part**

Poirine de pintade farcie aux cèpes **9,90€/part**

Sauté de chapon aux senteurs des bois **9,90€/part**

Pavé de cerf sauce poivrade **9,90€/part**

Civet de sanglier **7,80€/part**

Sauté de biche aux airelles **8,90€/part**



LES NOUVEAUTES TENDANCES

Filet de canette riviera, jus lié **9,30€/part**

Filet de bœuf façon Rossini (escalope foie gras) **16.00€/part**



Les Accompagnements



Gratin dauphinois **1,90€/part**

Flan d'oignons rouges aux fruits secs et poivrons **2,00€/part**

Tatin provençal à la tomate confite **2,70€/part**

Gratin de pommes de terre Sarladaises **2,10€/part**

Poêlée de légumes glacés **2,50€/part**

Risotto aux cèpes **3,20€/part**

Purée de potimarron aux châtaignes **2,10€/part**

Ecrasé de pommes de terre au chorizo **1,80€/part**

Fondant de tomates et ses aromates **2,50€/part**

Riz noir vénéré façon risotto **2,80€/part**

Les Volailles Fermières

Origine Landes - Label Rouge

Prêtes à cuire

Prix au kg

Chapon fermier (2.6/3.2kg) **17,90€**

Mini chapon (2/2.5kg) **18,90€**

Dinde fermière (2.7/3.3kg) **18,75€**

Chapon de pintade (1.7/2.1kg) **21,30€**

Poularde fermière (1.7/2.1kg) **14,90€**

Pigeonneau (380g) la pièce **13,40€**

Caille fermière la pièce **4,55€**

Cuisse de chapon A/OS (400g) **18,50€**

Rôti de chapon désossé et roulé (800g) **28,50€**

Farcies et/ou cuites





Menu de Fêtes

29€/pers



MISE EN BOUCHE 4/PERS

Melsat à la truffe
Rouelle de saumon, crabe et ses aromates
Le "Mini" chou garni d'une ganache au foie gras
Pressé de légumes façon escalivade

ENTRÉE au choix

Tartare aux 2 saumons, mesclun et sa vinaigrette
balsamique
ou
Velouté des sous-bois, duxelle de champignons et
ses petits légumes, dés de foie gras

PLAT au choix

Suprême de pintade sauce foie gras, flan aux
champignons et sa poêlée de légumes
ou
Dos de cabillaud, crémeux citronnelle gingembre
coco et son risotto

DESSERT au choix

Croquant chocolat prestige et sa crème anglaise
ou
La bûche rubis-chic et son coulis de fruits



Pour l'achat de 4 menus, 1 bouteille de vin rouge Le Cazal Tradition OFFERTE ! *

Menu de Fêtes

38€/pers



MISE EN BOUCHE 6/PERS

Melsat à la truffe
Rouelle de saumon, crabe et ses aromates
Le "Mini" chou garni d'une ganache au foie-gras
Pressé de légumes façon escalivade
Opéra de foie gras pistache et pain d'épices
Panacotta de chou-fleur et son gravlax de dorade

ENTRÉE au choix

Cylindre de homard sur son sablé au parmesan, mesclun
et sa vinaigrette au balsamique

ou

Duo de foie gras (Nature et Espelette), mesclun et sa
vinaigrette balsamique, pain de campagne toasté

PLAT au choix

Filet de bar sauce langoustine accompagné d'un riz noir
vénéré aux petits légumes

ou

Filet de canette farcie façon riviera, flan aux oignons,
légumes confits

DESSERT au choix

Dôme rubis (Mousse framboise, cœur coulant framboise
dans sa coque au chocolat, glaçage miroir rouge et ses
pistaches hachées), tuile menthe et son coulis
aux fruits rouges

ou

Dôme royal (Mousse chocolat noir croquant feuillantine,
glaçage miroir noir), crème anglaise à la menthe et
sa tuile framboise

Pour l'achat de 6 menus, 1 bouteille de Champagne OFFERTE ! *



Commandes au
05 63 50 20 14
A la boutique :
4 rue de la Tuilerie
81290 Labruguière
Par mail :
rouanet.traiteur@wanadoo.fr



TARIFS MIS A JOUR LE 26 NOVEMBRE 2020

*A consommer avec modération

Tarifs sous réserve de modification et produits selon disponibilité

