

Claude ROUANET

Artisan **C**harcutier-**T**raiteur

4 Rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

☎ 05 63 50 20 14

www.rouanet-traiteur.com



LE BUFFET

By Claude Rouanet

TARIFS TTC 2020

Disponibilité des produits selon les saisons

Plats préparés à partir de 10 personnes

Ambiance Apéritif – Cocktail 2020

By Claude ROUANET

Panier du Maraîcher : 6 légumes crus à grignoter + **1,95€/pers**
Sauces froides

Nouveau ! Présenté dans une **Wood Box** - Minimum 15 Personnes

Plateau de Mises en bouche * **49,90€** le plateau
35 pièces COCKTAIL FESTIVES
Mini-moelleux Mini-brochettes Canapés Sablés

Les Tapas Spécialités espagnoles * **2,80€/pers**
Pan con tomate, boquerones (anchois à l'ail), chorizo, Jambon Serrano.4/ pers

Formule « Tendance » * **6.20€/pers**
Grattons de canard, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon +
6 légumes crus à grignoter et sauces froides +
3 pièces Cocktail Festives

*Présenté sur plateau traiteur

**Retrouvez la gamme complète sur la carte
Apéritif-Cocktail !**

Buffet « Le First »

Crudités

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

Assortiment de viandes froides

2 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 : 11€

Buffet « Des Copains »

Assiettes cocktail de crudités

(3 salades composées et crudités dans chaque assiette)

Charcuteries artisanales (Saucisson sec, Melsat, Boudin, Jambonneau cuit)

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 : 16€

Buffet « Le Gourmand »

Salades composées et crudités

Taboulé, Salade piémontaise, Coleslaw

Assortiment de Charcuteries artisanales

Saucisson sec, Jambon sec, Melsat et beurre

Terrine océane de Saumon à l'oseille

Mayonnaise, crevette entière et citron

Plat chaud 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

Paëlla *

Prix TTC par personne : 19 €

*Plat chaud présenté en conteneur isotherme, autres plats disponibles sur devis

Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet (avec plat chaud)

Très convivial et pratique à déguster debout

Le bocal « Le parfait » chaud By Claude Rouanet



Assortiment de Chez Nous

(Grattons de canard, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon Serrano)

Assortiment de Mises en bouche «Tendance»

Pièces cocktail : 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 canard confit 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 : 21€

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 chaude By Claude Rouanet



Assortiment de Chez Nous

(Grattons de canard, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon Serrano)

Assortiment de Mises en bouche «Tendance»

Pièces cocktail : 4p/pers

La Wood-box chaude : En conteneur isotherme à partir de 15 personnes
(Facile à réchauffer au micro-ondes)

Emincés de poulet fermier et Pennes aux légumes du soleil

ou

Effiloché de canard confit 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 T.T.C par personne : 18€
Prêt à servir. GRATUIT

Buffet Viandes froides

Eventail de viandes froides sur plateaux prêt à servir

2 Tranches de Rôti de porc cuit (porc français)	1,40€
2 Tranches de Rôti de bœuf cuit	1,20€
2 Coq'Ailes de poulet marinées et grillées	1,60€

Prix PROMO sur les 3 viandes ! 3,90€

2 Tranches de Rôti de Dinde cuit en tranches	0,90€
2 Tranches de Veau cuit en tranches	1,50€
2 Tranches de Gigot d'agneau	1,80€

Claude Rouanet c'est aussi :

◆ SHOW COOKING

◆ BUFFET

◆ AMBIANCE APERITIF

◆ MARIAGE

Retrouvez nos réalisations sur les réseaux sociaux et partagez

Votre expérience avec les produits *By Claude Rouanet*



**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**

Tarifs 2020 sous réserve d'approvisionnement et de
modifications - Prix à la personne

