

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 COCKTAIL

By Claude Rouanet

TARIFS TTC 2022

(Tarif par personne)

Disponibilité des produits selon les saisons

Plats préparés à partir de 10 personnes

Ambiance Apéritif – Cocktail 2022

By Claude ROUANET

Mini-brochettes salées (assortiment) * 1,20€ pièce

Panier du Maraîcher : 6 légumes crus à grignoter +Sauces froides
La Wood Box pour 20pers 39€

Pain «surprise» garni (50 Sandwichs variés) * 38€ pièce

Assortiment «First» 5 pièces salées/personne *
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza, 2 canapés sur pain de mie 5,60€/pers

Les Tartines Campagnardes *
Pain de campagne grillé, tartiné
Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage, tapenades... 0,60€ pièce

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

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

Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne » *
Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec diverses garnitures 1,20€ pièce
Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis 2,40€/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 6,30€/pers

Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir *

Grattons de canard, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon Serrano **1,30€/pers**

Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...) *

Plaque entière **25€** la plaque
Découpée et présentée (90mx) **29€** la plaque

Pizzas *

Tomate, jambon, champignons, fromage ou Blanche à la crème fraîche
Plaque entière **23€** la plaque
Plaque découpée et présentée (90mx) **27€** la plaque

Assortiments de Charcuteries artisanales * Selon votre choix

Economiques, ils ont le goût du terroir !
Chorizo, Jambons, Pâtés, Melsat, Bougnette,
Boudin, Saucisson, Saucisses, ...
Prix selon composition à partir de **1,20€/pers**

Les **fromages** sont aussi très appréciés dès l'apéritif
En cubes **0.80€**
En tranches (2 tranchettes/pers) **1,00€**

LES DOUCEURS

Les mini-sucrés assortis (moelleux, mignardises, macarons...) **1,30€** pièce

Les mini-verrines sucrées **1,60€** pièce
Fruits – Chocolat

Les mini-brochettes de fruits frais **1,30€** pièce
Selon la saison

*Présenté sur plateau traiteur



Buffet déjeunatoire ou dînatore complet (avec plat chaud)

Très convivial et pratique à déguster debout

Le Bocal « Le parfait » By Claude Rouanet



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 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 : 22€

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 Claude Rouanet



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

Assortiment de Mises en bouche «Tendance»
Pièces cocktail : 4p/pers

La Wood-box :

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 : 19€
Prêt à servir. GRATUIT

Buffet Viandes froides

Eventail de viandes froides sur plateaux prêt à servir

2 Tranches de Rôti de porc cuit	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€

Livraison selon disponibilité
Tarif sur demande selon la distance

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€

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€

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 €

*Plat chaud présenté en conteneur isotherme, à partir de 15 pers, autres plats disponibles sur devis

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 2022 sous réserve d'approvisionnement et de
modifications - Prix à la personne

