

Claude ROUANET

Artisan Charcutier-Traiteur

4 Rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

☎ 05 63 50 20 14

www.rouanet-traiteur.com



La cuisine de nos régions et d'ailleurs

By Claude Rouanet

TARIFS TTC 2022

(Tarif par personne)

Disponibilité des produits selon les saisons



LES MENUS

By Claude Rouanet



Menu « Russe »

Salade Olivier

Typiquement Russe
Légumes, pomme de terre et
Dés de poulet en mayonnaise, salade verte

Bœuf 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€

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 au fruits secs parfumé
Aux épices et au miel

Prix TTC/pers : 17€

Variante :

Sauté d'agneau à la coriandre et
Semoule ou riz + 2€/pers

LES MENUS

By Claude Rouanet



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 €

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€

LES ENTREES



Salades composées :

Salades « Terroir »

Salade verte et légumes	2,50€
Salade aux lardons et croûtons aillés	2,70€
Salade aux gésiers de canard confits , Lardons et croûtons aillés	3,45€
Salade basque salade, tomates confites Jambon, copeaux de fromage	4,10€

Salades « Exotiques » 150g

Thaï	3,10€
Hawaïenne	2,35€

Salades « Tendances » 150g

Quinoa	2,50€
Cranberry	

Salades « Marines » 150g

Perles marinées aux œufs de truite	3,35€
Tagliatelles au saumon	3,70€
Cocktail de crevettes	4,95€

Salades « Crudités » 150g

Taboulé	2,00€
Carottes râpées vinaigrette	1,40€
Macédoine	2,60€

Assortiment de Charcuteries artisanales :



Jambon sec, Saucisson sec, Melsat et Boudin	2,70€
Jambonneau cuit, Saucisson sec, Chorizo	2,00€
Pâté de fritons de canard, Saucisson sec et Bougnette	2,30€

D'autres possibilités d'assortiment sur demande.

Les Entrées salées :

Grand choix de tartes, tourtes, feuilletés, friands, croustillants

Friand Fromage ou viande	2,00€
Panier Niçois (Tomate, Poulet)	3,00€
Croustillant au Reblochon	2,70€
Tourte Jurassienne (Comté, Jambon cuit)	2,70€
Tarte 4 saisons (Artichauts, Olives, Jambon)	3,45€
Tarte fine chorizo	3,00€
Feuilleté saumon-oseille	3,55€

LES PLATS



Spécial Charcut ! By Claude Rouanet

Viande de porc origine France (principalement Sud-Ouest)

Cassoulet Garni Andouille du Chef	6,60€
Haricots Lingots de Vendée, plat de côte, couennes, Andouille (Saucisse de couennes)	
+ 1 Manchon de Canard confit	7,65€
+ 1 Cuisse de Canard confit	9,45€
Frésinat en sauce garni avec Pommes de Terre	6,20€
Viande maigre de Porc cuisinée dans une sauce tomate, persillée, câpres, pommes de terre cuites dans le jus.	
Rôti de Porc cuit (entier) et son jus,	6,80€
pommes de terre paysannes	
Sauté de porc provençal à la farigoulette	7,00€
Filet mignon de porc, sauce crème et champignons	7,15€
Jambon braisé + sauce (minimum 25 personnes)	8,90€
présenté entier	
Joues de porc confites aux câpres	7,25€
Le Porcelet farci (désossé-reconstitué) avec sa sauce	11,55€
(minimum 30 parts)	
Rougail Saucisse avec riz	6,30€

LES RUSTIQUES

Viandes origine France



Tripes cuisinées	5,65€
Daube de Bœuf	6,70€
Paupiette de Veau (bouchère ficelée main) sauce forestière	5,45€
Blanquette de Veau à la crème	7,25€
Bœuf bourguignon au vin de Bourgogne	7,15€
Lasagnes gratinées sauce tomate et fromage	5,45€
(Viande de porc ou bœuf)	
Langue de bœuf, sauce piquante	7,15€

Les plats conviviaux

La Potée Auvergnate	9,45€
(Jarret de porc cuit, Saucisse de Morteau IGP, Petit salé, Choux vert, Navets et Pommes de terre)	
Garbure Landaise	9,45€
(Manchon de canard confit, Jambon confit, Pommes de terre, Navet, Carottes, Choux vert et Haricots blancs)	
Macaronade (Boulettes de viande, Saucisse,	8,40€
Blanc de seiche Pennes, Sauce tomate, Oignons, Ail)	

LES PLATS DE LA MER



Terrine océane de Saumon à l'oseille	4,60€
Pavé de Colin sauce verte (Plat froid)	6,10€
Pavé de Saumon sauce verte (Plat froid)	7,15€
Filet de St Pierre sauce Supions-chorizo	9,00€
Fricassée de Lotte aux Ecrevisses et légumes croquants	9,15€
(en cassolette)	
Gratin aux 2 Poissons et Fruits de mer	7,15€
Suquet de Lotte et Gambas	15,75€
Lotte sauce Américaine	14,50€
Pavé de Saumon, dés de mangue & tagliatelles de courgettes, crémeux citron	13,65€
Filet de Rouget sur Tatin d'Endives, sauce vierge	12,60€
Filet de Colin à la Dieppoise (Moules, crevettes, champignons et crème)	7,25€

LES PLATS CUISINES A BASE DE VOLAILLE



Volaille Française

Coq au vin de Pays (découpe de cuisses)	6,00€
Fondant de Volaille farci aux cèpes (Sauce crème et champignons)	5,65€
Cuisse de Poulet en sauce basquaise ou sauce curry (Origine France Poulet fermier Label Rouge)	5,45€
Cuisse de Poulet aux Ecrevisses décortiquées (Origine France Poulet fermier Label Rouge)	8,30€
Sauté de canard aux pommes ou à l'orange	6,70€
Cuisse de Canette aux olives et carottes	5,75€
Cuisse de Pintade à la crème de persil	6,20€
Suprême de Pintadeau farci normande	7,15€
Cuisse de Canard gras en confit	6,20€
Parmentier de Canard (Effiloché de cuisse de canard confit et purée maison)	6,80€

VOYAGE, VOYAGE

Spécialité IRLANDAISE

Bœuf à la Guinness

Spécialité RUSSE

Bœuf Stroganoff

Spécialité BASQUE

Axoa de Veau

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



La Paëlla (Poulet, Porc, Poivrons, Encornets, Moules, Oignons, Tomate, Ail, Chorizo et Riz)	7,50€
La Fidéo a (Paëlla avec pâtes)	7,50€
Formule de base + 1 Gambas	8,50€
Formule Royale (base + Lotte+ 1 Gambas)	15,00€
Couscous Garni (Agneau, Poulet, Légumes, Boulette, Merguez, Brochette de volaille, Semoule, Harissa)	9,50€
Tajine d'agneau façon Marrakech	8,90€
Tartiflette (Pommes de terre, Lardons, Oignons confits, crème, Reblochon)	6,50€
Poule au Pot garnie, son Farçou et son Vermicelle	10,00€
Choucroute Garnie (Chou cuisiné au vin blanc sec, Jarret, Lardons fumés, Saucisse de MORTEAU, Saucisson cuit à l'ail, Cervelas, Saucisse de STRASBOURG)	7,85€
Aligot de L'Aubrac, Saucisse grillée et son jus	7,35€
Soupe à l'Oignon et Fromage gratinée au four	4,70€
Goulache de Bœuf Hongrois (paprika doux)	7,25€
Carbonade Flamande au Jarret de Bœuf	7,35€
Axoia de Veau au Piment d'ESPELETTE (AOC)	9,45€
Sauté de veau Marengo	7,35€
Ossobucco de Veau Milanaise	8,40€
Daube de Bœuf Provençale (poivrons-tomate)	7,15€

LES GARNITURES DE LEGUMES



Gratin dauphinois individuel	2,10€
Gratin dauphinois vrac	2,95€
Gratin de pommes de terre sarladaises	2,30€
Poêlée de légumes gersoise	2,30€
Fagot d'asperges lardées	2,20€
Fond d'artichaut farci bretonne	2,40€
Pomme de terre gratinée à la savoyarde	2,10€
Tarte tatin provençale à la tomate confite	2,85€
Riz, pâtes ou pommes vapeur	1,10€
Timbale de riz sauvage	1,35€
Tagliatelles fraîches	1,55€
Flan aux champignons	3,10€
Flan aux oignons rouges	2,10€
Tatin d'endives	2,85€
Risotto aux girolles	3,50€
Riz noir vénéré façon risotto	3,00€

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
à partir de 15 personnes**

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

