



# ROUANET TRAITEUR

## Tarifs Pro HT 2022

05 63 50 20 14

[Rouanet.traiteur@wanadoo.fr](mailto:Rouanet.traiteur@wanadoo.fr)

[www.rouanet-traiteur.com](http://www.rouanet-traiteur.com)



# PLATEAU REPAS



**Le First**  
**11,90€ HT**

**Entrée**

**Plat principal garni\***

**Fromage en portion**

**Dessert**

**Pain individuel**

**Eau de source 50 cl**

**Plateau blanc, vaisselle à usage unique  
(sachet couverts avec serviette)**

**\*Repas froid uniquement**

Forfait livraison (dans un rayon <10km )  
- de 10 plateaux : 9€ HT  
+ de 10 plateaux : Offert

# PLATEAU REPAS



**Le kraft**  
**Bistronomique**  
**17,50€ HT**



**Entrée (2 compositions)**

**Plat principal garni**

**Fromage (2 tranches)**

**Dessert gourmand**

**Pain individuel**

**Eau de source 50 cl**

**Plateau kraft avec ravier micro-ondable  
(Sachet couverts avec serviette, gobelet)**

Forfait livraison (dans un rayon <10km )  
- de 10 plateaux : 9€ HT  
+ de 10 plateaux : Offert

## SACHET REPAS



**Le sachet  
Salade  
9,50€ HT**

**Salade composée  
(Crudités, féculent, poisson ou volaille)**

**Fromage portion**

**Dessert**

**Pain individuel**

**Eau de source 50 cl**

**(sachet couverts avec serviette)**

Forfait livraison (dans un rayon <10km )  
- de 10 sachets : 9€ HT  
+ de 10 sachets : Offert

## SACHET REPAS

**Le sachet  
Le Complet  
11€ HT**



**Entrée**

**Plat garni  
(en barquette micro-ondable)**

**Fromage portion**

**Dessert**

**Pain individuel**

**Eau de source 50cl**

**(sachet couverts avec serviette)**

Forfait livraison (dans un rayon <10km )  
- de 10 sachets : 9€ HT  
+ de 10 sachets : Offert



ABCDE  
PLANETSCORE



# 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 HT par personne : 22€

Prêt à servir sur plateaux GRATUIT, Possibilité de rajouter la verrerie (location)

Le bocal  
« Le parfait »

By  
Claude  
Rouanet



# 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 « Terre Mer et Jardin » 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 HT par personne : 19 €

Prêt à servir sur plateaux GRATUIT, Possibilité de rajouter la verrerie (location)

La  
Wood-box  
By  
Claude  
Rouanet



## Ambiance Apéritif - Cocktail 2022 By Claude ROUANET

<b>Mini-brochettes salées (assortiment) *</b>	<b>1,14€/pièce</b>
<b>Panier du Maraîcher :</b> 6 légumes crus à grignoter + Sauces froides Présenté dans une Wood Box pour 20 Personnes	<b>36,97€/pers</b>
<b>Pain « surprise » garni (50 Sandwichs variés) *</b>	<b>36,02€/pièce</b>
<b>Assortiment «First» 5 pièces salées/personne *</b> Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza, 2 canapés sur pain de mie	<b>5,31€/pers</b>
<b>Les Tartines Campagnardes *</b> Pain de campagne grillé, tartiné Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage, tapenades...	<b>0,57€/pièce</b>
<b>Plateau de Mises en bouche *</b> 35 pièces COCKTAIL FESTIVES Un assortiment raffiné « Terre, Mer et Jardin »	<b>51,18€ le plateau</b>
<b>Les Tapas « Spécialités Espagnoles » *</b> Pan con tomate, boquerones (anchois à l'ail), Chorizo, Jambon Serrano, 4p/pers	<b>2,84€/pers</b>
<b>Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne » *</b> Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec diverses garnitures Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis	<b>1,14€/pièce</b> <b>2,24€/pers</b>

### Formule « Tendance » \*

3 pièces Cocktail Festives  
Saucisse sèche en tranches, Chiffonnade de Jambon  
Le panier maraîcher : 6 légumes crus à grignoter et sauces froides

**5,97€/pers**

### Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir \*

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

**1,23€/pers**

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

Plaque entière **23,70€ la plaque**  
Découpée et présentée (90mx) **27,49€ la plaque**

### Pizza

Tomate, jambon, champignons, fromage ou Blanche à la crème fraîche  
Plaque entière **21,80€ la plaque**  
Plaque découpée et présentée (90mx) **25,59€ 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 **1,14€/pers**

### Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif

En cubes **0.76€/pers**  
En tranches (2 tranchettes/pers) **0.95€/pers**

### Les douceurs

**Les mini-sucrés assortis (moelleux, mignardises, macarons...)** **1,23€/pièce**

**Les mini-verrines sucrées + pte cuillère** **1,52€/pièce**

**Les mini-brochettes de fruits frais  
Selon la saison** **1,23€/pièce**


\*Présenté sur plateau traiteur

De nombreuses autres possibilités sont réalisables.  
N'hésitez pas à nous contacter !



# Claude Rouanet c'est aussi

-  **SHOW COOKING**
-  **BUFFET**
-  **AMBIANCE APERITIF**

Retrouvez nos réalisations sur les réseaux sociaux  
& 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

