

**Claude ROUANET**

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

4 Rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

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

☎ 05 63 50 20 14

[www.rouanet-traiteur.com](http://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 <b>gésiers de canard confits</b> , 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	<b>2,70€</b>
Jambonneau cuit, Saucisson sec, Chorizo	<b>2,00€</b>
Pâté de fritons de canard, Saucisson sec et Bougnette	<b>2,30€</b>

D'autres possibilités d'assortiment sur demande.

## Les Entrées salées :

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

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

# LES PLATS



## Spécial Charcut ! By Claude Rouanet

Viande de porc origine France (principalement Sud-Ouest)

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

# LES RUSTIQUES

Viandes origine France



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

## Les plats conviviaux

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

## LES PLATS DE LA MER



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



## LES PLATS CUISINES A BASE DE VOLAILLE



Volaille Française

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

## 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



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

## LES GARNITURES DE LEGUMES



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

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

