

Claude ROUANET TRAITEUR

4 rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

TEL : 05 63 50 20 14



DATE DE RETRAIT :

HEURE :

N° COMMANDE :

Il vous sera communiqué à la prise de commande.

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

2022

NOM Prénom :
 Adresse :
 Tél :
 Email :

DESIGNATION	Q	PRIX
Mises en bouche apéritives		
Plateau de mises en bouche "Prestige" (35 pièces)		59,00 €
Coffret dégustation de charcuteries Ibérique		38,00 €
Pain "surprise" garni (60 pièces)		42,00 €
Planche Tapas (8 parts)		29,00 €
Planche marine (8 parts)		42,00 €
Foies gras et magrets séchés		
Foie gras entier Extra Nature UE *		125,00 €
au Piment d'Espelette *		135,00 €
aux figues moelleuses*		142,00 €
au poivre de Madagascar *		125,00 €
Bloc de foie gras (30% morceaux) 40g		5,00 €
Magret de canard fourré au foie gras *		89,00 €
Magret de canard séché à la ficelle *		56,00 €
Les entrées froides		
Duo de Tataki - Thon & saumon		9,80 €
Gâteau de crevettes, Bavaois homard glaçage aux agrumes		9,60 €
Terrine océane de saumon à l'oseille		5,50 €
Tartare aux 2 saumons et agrumes		7,20 €
Boudin blanc truffé 1%*		26,70 €
Paté en croûte d'oie gourmand *		24,90 €
Les entrées à réchauffer		
Tourte Noix St Jacques ris de veau		4,90 €
Coquille Saint Jacques à la normande		7,20 €
Feuilleté saumon oseille		4,20 €
+ de nombreux plats festifs disponibles en boutique		
Les poissons		
Dos de cabillaud rôti et sa garniture dieppoise		9,80 €
Gratin aux 2 poissons et fruits de mer		8,50 €
Sandre & son jus de crustacés aux argrumes		12,20 €
Lotte sauce américaine		16,00 €
Fricassée de lotte et écrevisses, légumes croquants		11,00 €
Formule complète (voir au dos)		
Menu de fêtes		32,00 €
Menu de fêtes		44,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Volailles, gibiers et viandes		
Ballotine de volaille, trompettes & giroles		10,40 €
Suprême de pintade aux écrevisses		10,80 €
Sauté de chapon aux senteurs des bois		11,90 €
Sauté de biche au vin rouge		9,40 €
Joue de bœuf confite		8,90 €
Nouveauté Tendance		
Saumon fumé *Maison* Label Rouge**		76,00 €
Accompagnements		
Gratin dauphinois		2,60 €
Blé façon risotto		2,10 €
Poêlée de légumes verts aux marrons		2,50 €
Risotto aux cèpes		3,50 €
Gratin de pommes de terre Sarladaises		2,80 €
Poêlée de légumes glacés		2,90 €
Volailles Festives FERMIERES Prêtes à cuire (PAC)		
Label Rouge (LR) Origine LANDES (prix au Kg)		
Chapon fermier LR (PAC) (2,6/3,2 Kg)		19,90 €
Mini chapon LR (PAC) (2/2,5 Kg)		21,60 €
Dinde fermière LR (PAC) (2,7/3,3 Kg)		23,90 €
Chapon de pintade LR (PAC) (1,7/2,1 Kg)		25,80 €
Poularde fermière LR (PAC) (1,7/2,1 Kg)		17,40 €
Pigeonneau (PAC) la pièce (380 gr)		13,80 €
Caille fermière LR (PAC) la pièce		4,80 €
Cuisse de chapon LR A/os (400 gr)		23,00 €
Rôti de chapon désossé et roulé (800 gr)		33,80 €
Farcies (prix au kg) et/ou Cuites + 5€		

Prix par personne ou par pièce, * Prix au kilo

- Disponibilité selon arrivage et stock

DECEMBRE 2022

Quantité

... **Menu de Fêtes 2022 32€/pers**

Mise en bouche 3/pers

Rouelle de saumon, crabe et ses aromates
Le "Mini" chou garni d'une ganache au foie gras
Ballotine de canard

ENTREE au choix

Entremet saumon fumé, cabillaud et wakamé - Mesclun & vinaigrette au balsamique
ou

Le Pâté en croûte maison - Mesclun & vinaigrette au balsamique

PLAT au choix

Cabillaud à la dieppoise & son blé façon risotto
ou

Sauté de chapon, senteur des bois & son gratin Sarladaise

DESSERT au choix

Finger Royal Chocolat & sa crème Anglaise
ou

Finger Mangue Passion coulis exotique

Quantité

... **Menu de Fêtes 2022 44€/pers**

Mise en bouche 4/pers

Melsat aux cèpes
Boudin blanc homard
Le chou au Pesto rouge
Opéra de foie gras pistache & pain d'épices

ENTREE au choix

Duo de Tataki Saumon & Thon
Salade croquante aux saveurs d'Asie
ou

Le foie gras nature, pain aux fruits
Chutney de figue & son mesclun

PLAT au choix

Ballotine de Volaille, trompettes & girolles
& poêlée de légumes, marrons
ou

Le sandre jus crustacés aux agrumes
& riz noir

DESSERT au choix

La pomme revisitée & son coulis
ou

La sphère noisette & crème Anglaise