



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

LE
BUFFET COCKTAIL
by
Rouanet Traiteur

TARIFS TTC 2023

(TARIF PAR PERSONNE)

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SELON LES SAISONS

PLATS PRÉPARÉS À PARTIR DE 10 PERSONNES

AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL

2023

BY ROUANET TRAITEUR

Le pain du Partage
Maxi baguette garnie (Thon, salade, crudités) minimum 50 pers 75€

La Box apéritive XXL à partager (6pers)
Assortiment de charcuteries artisanales, Verrine de crudités
Petits salés, Quiche jambon, Coq'ailes de poulet, Légumes à croquer
et sauces froides, fromage en tranchettes,
serviette en papier + fourchette jetable 12€/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 6,60€

Panier du Maraîcher
6 légumes crus à grignoter + Sauces froides
Présenté dans un Wood Box 41€

Assortiment «First»
5 pièces salées/personne
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza,
2 canapés sur pain de mie 5,90€

Les Tartines Campagnardes
Pain de campagne grillé, tartiné
Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage,
tapenades 0,65€/p

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

Les Tapas « Spécialités Espagnoles »
Pan con tomate, boquerones (anchois à l'ail),
chorizo, Jambon Serrano, 4p/pers 3,20€

Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne »
Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec diverses garnitures 1,25€
Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis 2,50€

AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL

2023

BY ROUANET TRAITEUR

Pain «surprise» garni (50 Sandwichs variés)	40€
Mini-brochettes salées (Assortiment)	1,30€/p
Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir Melsat, saucisse sèche en tranches, Chiffonnade de Jambon Serrano	1,40€
Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...) Plaque entière	26,30€
Découpée et présentée (90mx)	30,45€
Pizzas Tomate, jambon, champignons, fromage ou Blanche à la crème fraîche	
Plaque entière	24,20€ la plaque
Plaque découpée et présentée (90mx)	28,40€ 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	1,40€
Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif	
En cubes	0,85€
En tranches (2 tranchettes/pers)	1,10€
LES DOUCEURS	
Les mini-sucrés assortis (moelleux, mignardises, macarons...)	1,40€/p
Les mini-verrines sucrées Fruits – Chocolat	1,70€/p
Les mini-brochettes de fruits frais Selon la saison	1,40€/p

**Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet
(avec plat chaud)
Très convivial et pratique à déguster debout**

**Le Bocal « Le parfait »
By Rouanet Traiteur**



~~~  
**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 bœuf façon Bourguignon 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 : 23,10€

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 ROUANET TRAITEUR**



~~~  
**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 (Diam 8 cm) :**  
En conteneur isotherme à partir de 15 personnes

**Emincés de poulet fermier et Pennes  
aux légumes du soleil**

ou

**Effiloché de bœuf façon Bourguignon 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 TTC par personne : 20€**  
**Possibilité du format "L" (Diam 12 cm) sur la Wood Box + 3€**

**Prêt à servir. GRATUIT**  
**Possibilité de rajouter la verrerie**

# Buffet Viandes froides

Eventail de viandes froides sur plateaux  
prêt à servir

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| 2 Tranches de Rôti de porc cuit            | 1,50€ |
| 2 Tranches de Rôti de bœuf cuit            | 1,25€ |
| 2 Coq'Ailes de poulet marinées et grillées | 1,70€ |

**Prix PROMO sur les 3 viandes ! 4,10€**

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| 2 Tranches de Rôti de Dinde cuit en tranches | 0,95€ |
| 2 Tranches de Veau cuit en tranches          | 1,60€ |
| 2 Tranches de Gigot d'agneau                 | 1,90€ |

## Buffet de dernière minute 14,65 €

Assortiment de Charcuteries Artisanales

\*\*\*

Tarte aux poireaux  
Feuilleté fromage

\*\*\*

Verrine de crudités

\*\*\*

Coq'ailes de poulet x2  
Chips artisanales

\*\*\*

Fromage en tranches

\*\*\*

Mignardises sucrées x3

\*\*\*

Pain tranché

**\*Tout est présenté sur plateaux, prêt à servir**



## 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 : 12,60€

## Buffet « Des Copains »

Assortiment de crudités

Taboulé, Coleslaw, Piémontaise

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 : 17,85€

## 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

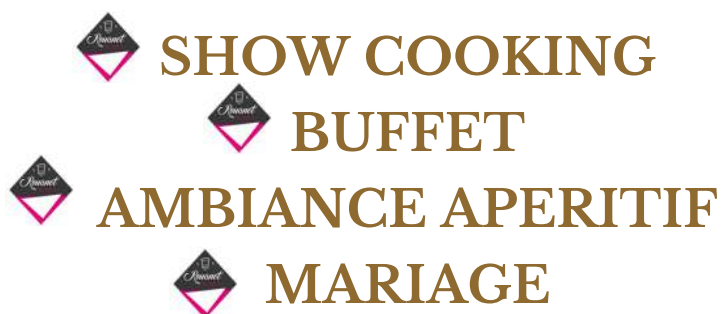
ou

Fidéoa ou Paëlla garnie avec Gambas\*

Prix TTC par personne : 19,95 €

\*Plat chaud présenté en conteneur isotherme, à partir de 15 pers

# Rouanet Traiteur c'est aussi :



Retrouvez nos réalisations sur les réseaux sociaux  
et partagez votre expérience avec les produits  
**By Rouanet Traiteur**



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

Produits selon la saison

Tarifs 2023 sous réserve d'approvisionnement et de  
modifications - Prix à la personne