

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

2023

Nom & Prénom :

Ville :



DESIGNATION	Q	PRIX
Mises en bouche apéritives		
Box méli-mélo apéritive (prix par pers)		8,00 €
Planche marine (6 parts)		45,00 €
Coffret dégustation de charcuteries Ibérique		39,00 €
Plateau de mises en bouche "prestige" (35 pièces)		59,00 €
Pain "surprise" garni (60 pièces)		45,00 €
Planche tapas (6 parts)		29,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Foies gras Extra & magrets France		
Foie gras entier au poivre de Madagascar *		130,00 €
Foie gras entier nature *		130,00 €
Foie gras entier au piment d'Espelette *		130,00 €
Foie gras entier aux figues moelleuses *		130,00 €
Bloc de foie gras (30% morceaux) 40g		4,80 €
Magret de canard fourré au foie gras *		94,00 €
Magret de canard séché à la ficelle *		59,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Les entrées froides		
Duo de tataki - thon & saumon		9,80 €
Saumon fumé maison *		76,00 €
Tartare St Jacques, crémeux citron vert & mangue		6,20 €
Terrine océane à l'oseille		5,50 €
Mini ballotine de chapon aux abricots & noisettes		4,60 €
Pâté en croûte d'oie gourmand *		28,90 €
Boudins blancs truffés 1% Brumale *		29,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Les entrées à réchauffer		
Coquille St Jacques à la Normandie		7,90 €
Feuilleté saumon oseille		4,20 €
Tourte noix St Jacques ris de veau		4,90 €

+ De nombreux plats festifs disponibles en boutique

DESIGNATION	Q	PRIX
Les poissons		
Filet de bar jus crustacés, citronnelle gingembre		13,00 €
Dos de cabillaud crémeux langoustine		11,00 €
Lotte sauce américaine		16,00 €
Fricassée de lotte et écrevisses, légumes croquants		12,00 €
Gratin au saumon et fruits de mer		9,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Formule complète (voir au dos)		
Menu de fêtes enfant		10,00 €
Menu de fêtes		33,00 €
Menu de fêtes		45,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Volailles, gibiers et viandes		
Ballotine de volaille truffée 3% Tuber Mélanosporum (VF)		14,50 €
Suprême de pintade sauce foie gras (VF)		12,50 €
Sauté de chapon aux senteurs des bois (VUE)		12,00 €
Sauté de biche au vin rouge (VUE)		9,50 €
Tournedos (filet) de bœuf sauce morilles (VBF)		16,00 €

DESIGNATION	Q	PRIX
Accompagnements		
Riz noir vénéré aux légumes		2,80 €
Gratin Dauphinois		2,80 €
Gratin de pommes de terre Sarladaises		2,80 €
Risotto truffé et champignons 3% Tuber Mélanosporum		6,80 €
Purée potimarron & butternut aux châtaignes		3,00 €
Poêlée de légumes verts aux marrons		2,80 €

DESIGNATION	Q	PRIX
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 €
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 2023

Quantité

... **Menu de Fêtes 2023 33€/pers**

Mise en bouche 3/pers

Millefeuille saumon mozzarella pesto
Le "mini" chou garni d'une ganache au foie gras
Ballotine de canard

ENTREE au choix

Tartare de saumon - salade de légumes croquants
ou

Le pâté en croûte foie gras girolles - mesclun & vinaigrette au balsamique

PLAT au choix

Cabillaud crémeux de langoustines & son blé façon risotto
ou

Sauté de chapon, senteurs des bois & son gratin Dauphinois

DESSERT au choix

Dôme pistaches citron
ou

Bûchette coco agrumes

Quantité

... **Menu de Fêtes 2023 45€/pers**

Mise en bouche 4/pers

Melsat aux truffes 3% Tuber Mélanosporum
Boudin blanc homard
Le chou au saumon fumé
Opéra de foie gras pistache & pain d'épices

ENTREE au choix

Trilogie de saumon - tataki saumon crème wasabi, saumon fumé, gravlax crème aux agrumes
Salade croquante de légumes au citron
ou

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

PLAT au choix

Ballotine de volaille truffée 3% Tuber Mélanosporum
& purée butternut potimarron
ou

Bar jus crustacés citronnelle gingembre
& riz noir vénéré aux légumes

DESSERT au choix

Secret citron sur sablé noisette
ou

Royal Mont Blanc aux marrons

Quantité

... **Menu de Fêtes enfant 2023 10€/pers**

Pâté en croûte
Fondant de volaille sauce
forestière
Pommes dauphines x2
Bûchette de Noël