



**Carte des Fêtes
2023**

ROUANET TRAITEUR

4 Rue de la Tuilerie
81290 LABRUGUIÈRE

05 63 50 20 14

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

www.rouanet-traiteur.com

MISES EN BOUCHE APÉRITIVES



Nouveau ! Box méli-mélo apéritive 8€/pers
Assortiment de charcuteries artisanales, fromages,
légumes crus & sauces froides,
quiche jambon, cake aux olives

Planche marine (6 parts) 45€
Tataki de thon, saumon gravlax,
chips de tapioca, crème aux agrumes

**Coffret dégustation de charcuteries
Ibériques (5x100g) 39€ Édition limitée**
Jambon de Cebo, épaule de Cebo, lomo de Bellota,
Chorizo de Bellota, Saucisson de Bellota

**Plateau de mises en bouche raffinées
"Prestige" (35 pièces) 59€**

Pain "surprise" garni (60 pièces) 45€

Plateau tapas (6parts) 29€
(Chorizo, jambon Serrano, pan con tomate, boquerones)

FOIES GRAS MAGRETS SÉCHÉS

**Foie gras entier (environ 250g ou 500g)
Extra - France**

**Au poivre de Madagascar 130€/kg
Nature 130€/kg**

 **Au piment d'Espelette 130€/kg
Aux figues moelleuses 130€/kg**

Bloc de foie gras 40g(30% morceaux) 4,80€/p

**Magret de canard fourré au foie gras 94€/kg
Magret de canard séché à la ficelle 59€/kg**

LES ENTRÉES FROIDES



Duo de tataki - thon & saumon &
Salade de légumes croquants 9,80€/part

Saumon fumé *maison* 76€/kg

Tartare St Jacques, crémeux citron vert
& mangue 6,20€/part

Terrine océane de saumon à l'oseille 5,50€/part

Mini ballotine de chapon aux abricots
& noisettes 4,60€/part

Pâté en croûte d'oie gourmand 28,90€/kg

Boudins blancs truffés 1% truffe Brumale 29€/kg

LES ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Coquille St Jacques Normande 7,90€/part

Feuilleté saumon oseille 4,20€/part

Tourte noix St Jacques ris de veau 4,90€/part

LES POISSONS



Filet de bar jus crustacés,
citronnelle gingembre 13€/part

Dos de cabillaud crémeux langoustine 11€/part

Lotte à l'Américaine 16€/part

Fricassée de lotte et écrevisses,
légumes croquants 12€/part

Gratin au saumon et fruits de mer 9€/part

LES VOLAILLES, GIBIERS ET VIANDES

Ballotine de volaille truffée
3% Tuber Mélanosporum 14,50€/part

Suprême de pintade sauce foie gras 12,50€/part

Sauté de chapon aux senteurs des bois 12€/part

Sauté de biche au vin rouge 9,50€/part

Tournedos (filet) de bœuf (VBF)
sauce morilles 16€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz noir vénéré aux légumes 2,80€/part

Gratin Dauphinois 2,80€/part

Gratin de pommes de terre Sarladaises 2,80€/part

Risotto truffé et champignons
3% Tuber Mélanosporum 6,80€/part

Purée potimarron & butternut
aux châtaignes 3€/part

Poêlée de légumes verts aux marrons 2,80€/part



Les volailles fermières

Origine Landes - Label Rouge
Prêtes à cuire (PAC)
Prix au kg

Chapon fermier (2.6/3.2kg) 19,90€

Mini chapon (2/2.5kg) 21,60€

Dinde fermière (2.7/3.3kg) 23,90€

Chapon de pintade (1.7/2.1kg) 25,80€

Poularde fermière (1.7/2.1kg) 17,40€

Cuisse de chapon A/OS (400g) 23€

Rôti de chapon désossé et roulé (800g) 33,80€

Option : Farce (prix au kg selon la volaille)

Cuisson + 5€ par volaille

Découpe gratuite

MENU DE FÊTES

33€/PERS



Mise en bouche 3/pers

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

Entrée 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 langoustine
& son blé façon risotto
Ou

Sauté de chapon, senteurs des bois
& son gratin Dauphinois

Dessert au choix

Dôme pistaches citron
ou
Bûchette coco agrumes

Menu de Fêtes Enfant 10€

Pâté en croûte

Fondant de volaille sauce forestière
Pommes dauphines x2

Bûchette de Noël

Menus non modifiables

MENU DE FÊTES

45€/PERS



Mise en bouche 4/pers :

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

Entrée au choix

Trilogie de saumon
Tataki de 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

Dessert au choix

Secret citron sur sablé noisette
ou

Royal Mont blanc aux Marrons

Menus non modifiables



**Commandes au
05 63 50 20 14
Avant le 17 décembre**



**A la boutique
4 rue de la Tuilerie
81290 LABRUGUIÈRE**

**Par mail
rouanet.traiteur@wanadoo.fr**

**Après enregistrement de votre
commande un numéro
vous sera attribué**



**Tarifs sous réserve de modification et
produits selon disponibilité**

**TARIFS MIS A JOUR LE
22 novembre 2023**

**Réalisé et imprimé par nos soins, ne pas jeter
sur la voie publique**