



# LE BUFFET COCKTAIL by Rouanet Traiteur

## TARIFS 2024

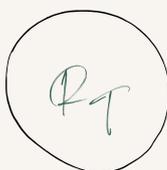
(Tarif TTC par personne)

Disponibilité des produits selon les saisons  
Plats préparés à partir de 10 personnes

## Claude ROUANET

Artisan Charcutier-Traiteur  
Depuis 1983

4 Rue de la Tuilerie  
81290 LABRUGUIERE  
rouanet.traiteur@wanadoo.fr  
05 63 50 20 14  
www.rouanet-traiteur.com



Maison fondée en 1920



# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL BY ROUANET TRAITEUR



Le pain du Partage 75€  
Maxi baguette garnie (Thon, salade, crudités) env 50 pers  
La Baguette tradition 18€ garnie env 10 pers

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

Formule «Tendance» 6,90€  
3 pièces Cocktail Festives  
Saucisse sèche en tranches, Chiffonnade de Jambon  
Le panier maraîcher :  
6 légumes crus à grignoter  
& sauces froides

Panier du Maraîcher 41€ (env 50 pers)  
6 légumes crus à grignoter + Sauces froides  
Présenté dans un Wood Box

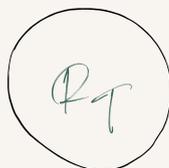
Assortiment «First» 5,90€  
5 pièces salées/personne  
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza,  
2 canapés sur pain de mie

Les Tartines Campagnardes 0,80€/p  
Pain de campagne grillé, tartiné  
Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage, tapenades

Plateau de Mises en bouche 56€  
35 pièces COCKTAIL FESTIVES  
Un assortiment raffiné « Terre, Mer et Jardin »

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

Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne »  
Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec diverses garnitures 1,30€  
Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis 2,60€



**AMBIANCE**  
**APÉRITIF – COCKTAIL**  
**BY ROUANET TRAITEUR**  
PRIX À LA PART OU À LA PIÈCE



**Pain «surprise» garni 41€**  
(50 Sandwichs variés)

**Mini-brochettes salées**  
Viande - légumes 1,40€  
Gambas - tomate cerise 1,80€

**Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir 1,40€**  
Melsat, saucisse sèche en tranches,  
Chiffonnade de Jambon Serrano

**Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...) 32€**  
Découpée et présentée (90mx)  
(Entière 28€)

**Pizzas 30€**  
Tomate, jambon, champignons, fromage  
ou Blanche à la crème fraîche  
Plaque découpée et présentée (90mx)  
(Entière 26€)

**Assortiments de Charcuteries artisanales, à partir de 1,80€**  
Économiques, ils ont le goût du terroir !  
Chorizo, jambons, pâtés, melsat, bougnette,  
Boudin, Saucisson, Saucisses, ...

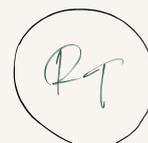
**Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif**  
En cubes 0,95€  
En tranches (2 tranchettes/pers) 1,20€

**LES DOUCEURS**

**Les mini-sucrés assortis 1,50€**  
(moelleux, mignardises, macarons...)

**Les mini-verrines sucrées 1,90€**  
Fruits – Chocolat

**Les mini-brochettes de fruits frais 1,60€**  
Selon la saison



# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL BY ROUANET TRAITEUR

Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet  
(avec plat chaud) - Prêt à déguster  
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 » :  
Émincés de poulet fermier et Pennes  
aux légumes du soleil

ou

Parmentier de canard  
écrasé de pommes de terre maison

ou

Tagliatelles de courgettes, mangue, dés de Saumon,  
Crème au citron combava

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

\*\*\*

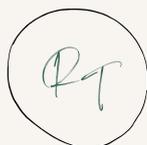
Mignardises sucrées 3/pers  
Brochette de fruits 1/pers

\*\*\*

Pain de campagne tranché

Prix TTC par personne : 24,90€

Possibilité de rajouter la verrerie



# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL BY ROUANET TRAITEUR



Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet  
(avec plat chaud) - Prêt à servir  
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) :  
Émincés de poulet fermier et Pennes  
aux légumes du soleil

ou

Parmentier de canard et  
écrasé de pommes de terre maison

ou

Tagliatelles de courgettes, mangue, dés de Saumon,  
Crème au citron combava

ou

Risotto safrané, pointes d'asperges et Fruits de Mer

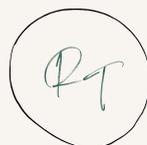
(Un plat cuisiné chaud qui se déguste très facilement  
debout à la fourchette)  
\*\*\*

Mignardises sucrées 3/pers  
Brochette de fruits 1/pers  
\*\*\*

Pain de campagne tranché

Prix TTC par personne : 21€  
Possibilité du format "L" (Diam 12 cm)  
sur la Wood Box + 3€

Possibilité de rajouter la verrerie



# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL BY ROUANET TRAITEUR



## Buffet « Le First »

Carottes râpées vinaigrette, Taboulé,  
Tomates en salade (en saison)  
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 pers : 13,50€

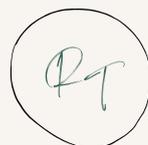
## Buffet « Des Copains »

Taboulé, Coleslaw, Piémontaise  
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 pers : 18,90€

## Buffet « Le Gourmand »

Taboulé, Coleslaw  
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 pers : 21€

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



AMBIANCE  
APÉRITIF – COCKTAIL  
BY ROUANET TRAITEUR



Buffet Viandes froides

2 Tranches de Rôti de porc cuit 1,60€  
2 Tranches de Rôti de bœuf cuit 1,40€  
2 Coq'Ailes de poulet marinées et grillées 1,90€

Prix PROMO sur les 3 viandes ! 4,40€

2 Tranches de Rôti de Dinde cuit en tranches 1,20€  
2 Tranches de Veau cuit en tranches 1,70€  
2 Tranches de Gigot d'agneau 2,10€

Buffet de dernière minute 15,50€

Assortiment de Charcuteries Artisanales

\*\*\*

Tarte aux poireaux ou quiche jambon  
Feuilleté fromage

\*\*\*

Verrine de crudités

\*\*\*

2 Coq'ailes de poulet  
Chips artisanales

\*\*\*

Fromage en tranches

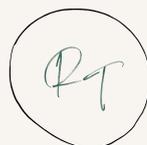
\*\*\*

3 Mignardises sucrées

\*\*\*

Pain tranché

Tout est présenté sur plateaux, prêt à servir



# AMBIANCE APÉRITIF – COCKTAIL BY ROUANET TRAITEUR



**Rouanet Traiteur c'est aussi :**

- ◆ SHOW COOKING
- ◆ BUFFET
- ◆ AMBIANCE APÉRITIF
- ◆ MARIAGE

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

**Les contenants et le matériel devront nous être  
retournés au plus vite**

**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 2024 sous réserve d'approvisionnement  
et de modifications - Prix à la personne**

