



La cuisine de nos régions et d'ailleurs by Rouanet Traiteur

TARIFS 2024

(Tarif TTC par pers)

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

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



Maison fondée en 1920

LES MENUS by Rouanet Traiteur

Menu «D'Aquí»

Spécialités de chez nous
Saucisse sèche, boudin, melsat, jambon de pays
Salade verte

Frésinat en sauce
Viande maigre de Porc cuisinée
dans une sauce tomate,
persillée, câpres, pommes
de terre cuites dans le jus

Pumpet à partager

Prix TTC/pers : 15€

Menu « Grec »

Salade Acropole
Salade verte, tomates, concombres,
Poivrons, oignons et dés de Féta

Moussaka
Agneau et Bœuf hachés, cuisinés
Gratin d'aubergines à la tomate, béchamel dorée

Dessert « Baklava »
Dessert aux fruits secs,
aux épices & au miel

Prix TTC/pers : 18,80€

Variante :

Sauté d'agneau à la coriandre et
Semoule ou riz + 2€/pers



LES MENUS by Rouanet Traiteur



Menu « Basque »

Salade Basque

Salade verte, copeaux de parmesan,
tomates confites, pétales de jambon,
bouton d'artichaut

Axoa de Veau

Sauté de veau mijoté dans une sauce
aux poivrons et piment d'Espelette
Riz ou Pommes vapeur

Dessert

Le Gâteau Basque et
sa crème Anglaise

Prix TTC/pers : 19,80 €

Menu « Pirates des Caraïbes »

Salade des Iles

Salade verte, tomates, St Jacques,
segment de mandarines, sauce cocktail
Queue de gambas aux agrumes

Colombo

Sauté de poulet au colombo
agrémenté de petits légumes
Timbale de riz ou pommes vapeur

Dessert

Coupe de fruits exotiques

Prix TTC/pers : 18,80€



LES ENTRÉES



Salades « Terroir »

Salade verte et légumes 2,70€

Salade aux lardons et croûtons aillés 2,80€

Salade aux gésiers de canard confits,

Lardons et croûtons aillés 3,80€

Salade basque, salade, tomates confites,
pétales de jambon, copeaux de fromage 4,50€

Salades « Exotiques » 150g

Thaï 3,40€

Hawaïenne 2,55€

Salades « Tendances » 150g

Quinoa

Cranberry 2,75€

Salades « Marines » 150g

Perles marinées aux œufs de truite 3,65€

Tagliatelles au saumon 4,10€

Cocktail de crevettes 5,45€

Salades « Crudités » 150g

Taboulé 2,20€

Carottes râpées vinaigrette 1,50€

Macédoine 2,80€



ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES



Jambon sec, Saucisson sec, Melsat et Boudin **2,95€**
Jambonneau cuit, Saucisson sec, Chorizo **2,20€**
Pâté de fritons de canard, Saucisson sec
Et Bougnette **2,50€**

D'autres possibilités d'assortiment sur demande.

LES ENTRÉES SALÉES

Grand choix de tartes, tourtes, feuilletés,
friands, croustillants

Friand fromage ou viande **2,20€**
Panier Niçois (Tomate, Poulet) **3,30€**
Tourte Jurassienne (Comté, Jambon cuit) **3€**
Tarte 4 saisons (Artichauts, Olives, Jambon) **3,80€**
Tarte fine chorizo **3,30€**
Feuilleté saumon-oseille **3,90€**

Terrine océane de saumon à l'oseille **5€**



LES PLATS

Spécial Charcut !
by Rouanet Traiteur

Viande de porc origine France
(principalement Sud-Ouest)

Cassoulet Garni Andouille du Chef **7,25€**
Haricots Lingots de Vendée, plat de côte, couennes,
Andouille (Saucisse de couennes)
+ 1 Manchon de Canard confit **8,40€**
+ 1 Cuisse de Canard confit **10,40€**

Frésinat en sauce garni avec pommes de Terre
Viande maigre de Porc cuisinée dans une sauce
tomate, persillée, câpres, pommes de terre cuites
dans le jus **6,80€**

Rôti de Porc cuit (entier) et son jus, **7,50€**
pommes de terre paysannes

Sauté de porc provençal à la farigoulette **7,85€**

Filet mignon de porc, sauce crème
et champignons **7,50€**

Jambon braisé + sauce (minimum 25 personnes)
présenté entier **9,80€**

Joues de porc confites aux câpres **8€**

Le Porcelet farci (désossé-reconstitué)
avec sa sauce, (minimum 30 parts) **12,75€**

Rougail Saucisse avec riz **6,90€**



LES RUSTIQUES

Viandes origine France



Tripes cuisinées 6,20€

Daube de Bœuf 7,35€

Paupiette de Veau (bouchère ficelée main)
sauce forestière 6€

Blanquette de Veau à la crème 8€

Bœuf bourguignon au vin de Bourgogne 7,90€

Lasagnes gratinées sauce tomate et fromage 5,70€
(Viande de porc ou bœuf)

Langue de bœuf, sauce piquante 8,10€

Les plats conviviaux

La Potée Auvergnate 10,40€

Jarret de porc cuit, Saucisse de Morteau IGP, Petit
salé, Chou vert, Navets et Pommes de terre)

Garbure Landaise 10,40€

Manchon de canard confit, Jambon confit, Pommes
de terre, Navet, Carottes, Choux vert et Haricots
blancs

Macaronade 9,25€

Boulettes de viande, Saucisse,

Blanc de seiche Pennes, Sauce tomate, Oignons, Ail)



Les Plats de la mer



Pavé de colin sauce verte (Plat froid) 6,70€

Pavé de saumon sauce verte (Plat froid) 7,85€

Filet de St Pierre sauce supions-chorizo 9,90€

Fricassée de lotte aux écrevisses

et légumes croquants (en cassolette) 10€

Gratin aux 2 poissons et fruits de mer 7,90€

Suquet de lotte et gambas 16,50€

Lotte sauce Américaine 17,30€

Pavé de saumon, dés de mangue & tagliatelles de courgettes, crémeux citron 15€

Filets de rouget sur tatin provençale, sauce vierge 13,20€

Filet de colin à la Dieppoise (moules, crevettes, champignons et crème) 8€



LES PLATS CUISINÉS A BASE DE VOLAILLE

Volaille Française



Coq au vin de Pays (découpe de cuisses) 6,80€

Fondant de Volaille farci aux cèpes 6,20€

(Sauce crème et champignons)

Cuisse de Poulet en sauce basquaise ou sauce curry 6€

(Origine France Poulet fermier Label Rouge)

Cuisse de Poulet aux Ecrevisses décortiquées 9,10€

(Origine France Poulet fermier Label Rouge)

Sauté de canard aux pommes ou à l'orange 7,35€

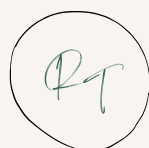
Cuisse de Canette aux olives et carottes 6,30€

Cuisse de Pintade à la crème de persil 6,80€

Cuisse de Canard gras en confit 6,80€

Parmentier de Canard 7,50€

(Effiloché de cuisse de canard confit et purée maison)



LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS A PARTAGER ENTRE AMIS



La Paëlla 8,30€

Poulet, porc, poivrons, encornets, moules, oignons, tomate, ail, chorizo et riz

La Fidéoa (Paëlla avec pâtes) 8,30€

Formule de base + 1 gambas 9,35€

Formule Royale (base + lotte+ 1 gambas) 16,50€

Couscous Garni 10,50€

Agneau, poulet, légumes, boulette, merguez, semoule, harissa

Tajine d'agneau façon Marrakech 9,80€

Tartiflette 7,15€

Pommes de terre, lardons, oignons, crème, Reblochon

Poule au pot garnie, son Farçou et son vermicelle 11€

Choucroute garnie 8,65€

Chou cuisiné au vin blanc sec, jarret, lardons fumés, saucisse de MORTEAU, saucisson cuit à l'ail, cervelas, saucisse de STRASBOURG

Aligot de L'Aubrac, saucisse grillée et son jus 8,10€

Soupe à l'oignon et fromage gratinée au four 5,15€

Goulache de bœuf Hongrois (paprika doux) 8€

Carbonade flamande au jarret de bœuf 8,10€

Axoa de veau au Piment d'ESPELETTE (AOC) 10,40€

Sauté de veau Marengo 8,10€

Osso-Bucco de veau milanaise 9,25€

Daube de bœuf provençale (poivrons-tomate) 7,90€



LES GARNITURES DE LÉGUMES



Gratin dauphinois individuel	2,30€
Gratin dauphinois vrac	3,25€
Gratin de pommes de terre sarladaises	2,50€
Poêlée de légumes gersoise	2,50€
Fagot d'asperges lardées	2,40€
Fond d'artichaut farci bretonne	2,60€
Pomme de terre gratinée à la savoyarde	2,20€
Tarte tatin provençale à la tomate confite	3,15€
Riz, pâtes ou pommes vapeur	1,20€
Timbale de riz sauvage	1,45€
Tagliatelles fraîches	1,65€
Flan aux champignons	3,40€
Flan aux oignons rouges	2,30€
Tatin d'endives	3,15€
Risotto aux girolles	3,90€
Riz noir vénéré façon risotto	3,30€



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

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

