



ROUANET TRAITEUR

Tarifs PROS HT 2024

05 63 50 20 14

Rouanet.traiteur@wanadoo.fr
www.rouanet-traiteur.com



PLATEAU REPAS



Le First
13,12€ HT

Entrée

Plat principal garni*

Fromage en portion

Dessert

Pain individuel

Eau de source 50 cl

**Plateau blanc, vaisselle à usage unique
(sachet couverts avec serviette)**

***Repas froid uniquement**

PLATEAU REPAS



Le Kraft
Bistronomique
19,30€ HT

Entrée (2 compositions)

Plat principal garni

Fromage (2 tranches)

Dessert gourmand

Pain individuel

Eau de source 50 cl

**Plateau kraft avec ravier micro-ondable
(Sachet couverts avec serviette, gobelet)**

SACHET REPAS



**Le sachet
Salade
10,50€ HT**

**Salade composée
(Crudités, féculent, poisson ou volaille)**

Fromage portion

Dessert

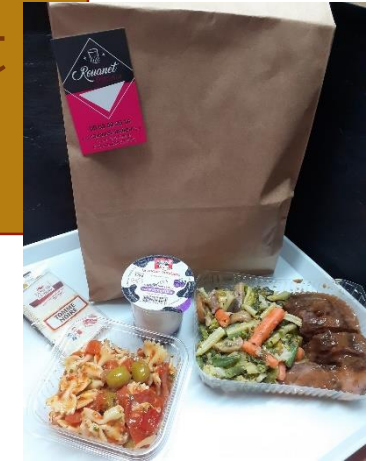
Pain individuel

Eau de source 50 cl

(sachet couverts avec serviette)

SACHET REPAS

**Le sachet
Le Complet
12,80€ HT**



Entrée

**Plat garni
(en barquette micro-ondable)**

Fromage portion

Dessert

Pain individuel

Eau de source 50cl

(sachet couverts avec serviette)



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 canard confit 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 HT par personne : 24,90€

Prêt à servir sur plateaux GRATUIT, Possibilité de rajouter la verrerie (location)

Le bocal
« Le parfait »

By
Claude
Rouanet



La
Wood-box
By
Claude
Rouanet



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 chaude : En conteneur isotherme à partir de 15 personnes
(Facile à réchauffer au micro-ondes)

Emincés de poulet fermier et Pennes aux légumes du soleil

ou

Effiloché de canard confit 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 HT par personne : 21€

Prêt à servir sur plateaux GRATUIT, Possibilité de rajouter la verrerie (location)



Ambiance Apéritif - Cocktail 2024 By Claude ROUANET

Mini-brochettes salées (assortiment) *	A partir de 1,40€/pièce
Panier du Maraîcher :	
6 légumes crus à grignoter + Sauces froides Présenté dans une Wood Box pour 20 Personnes	41€/pers
Pain « surprise » garni (50 Sandwichs variés) *	41€/pièce
Assortiment «First» 5 pièces salées/personne *	
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza, 2 canapés sur pain de mie	5,90€/pers
Les Tartines Campagnardes *	
Pain de campagne grillé, tartiné Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage, tapenades...	0,80€/pièce
Plateau de Mises en bouche *	
35 pièces COCKTAIL FESTIVES Un assortiment raffiné « Terre, Mer et Jardin »	56€ le plateau
Les Tapas « Spécialités Espagnoles » *	
Pan con tomate, boquerones (anchois à l'ail), Chorizo, Jambon Serrano, 4p/pers	3,20€/pers
Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne » *	
Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec diverses garnitures Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis	1,30€/pièce 2,60€/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 **6,90€/pers**

Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir *

Grattons de canard, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon Serrano **1,40€/pers**

Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...) *

Plaque entière **28€ la plaque**
Découpée et présentée (90mx) **32€ la plaque**

Pizza

Tomate, jambon, champignons, fromage ou Blanche à la crème fraîche
Plaque entière **26€ la plaque**
Plaque découpée et présentée (90mx) **30€ 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 **1,80€/pers**

Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif

En cubes **0.95€/pers**
En tranches (2 tranchettes/pers) **1,20€/pers**

Les douceurs

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

Les mini-verrines sucrées + pte cuillère **1,90€/pièce**

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

*Présenté sur plateau traiteur

De nombreuses autres possibilités sont réalisables.
N'hésitez pas à nous contacter !



Claude Rouanet c'est aussi



SHOW COOKING



BUFFET



AMBIANCE APERITIF

Forfait Livraison 1,09€ ht/km

Retrouvez nos réalisations sur les réseaux sociaux
& partagez votre expérience avec les produits *By Claude Rouanet*



**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**

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

