



# Carte des Fêtes

**2024**

# ROUANET TRAITEUR

4 Rue de la Tuilerie  
81290 LABRUGUIÈRE

05 63 50 20 14

[rouanet.traiteur@wanadoo.fr](mailto:rouanet.traiteur@wanadoo.fr)

[www.rouanet-traiteur.com](http://www.rouanet-traiteur.com)

# Mises en bouche apéritives



**Box méli-mélo apéritive (8 parts) 64€**  
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**  
**Édition limitée (5x100g) 39€**  
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 (50 pièces) 45€**

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

**Plateau apéritif 20 pièces First 24€**

**Assiette Italienne de dégustation 22€**

## 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



**Finger gambas sur sablé feuilleté boulgour  
acidulé au jus d'herbes 9,20€/part**

**Saumon fumé \*maison\* 76€/kg**

**Tartare de saumon  
et sa salade fraîcheur 9,20€/part**

**Terrine océane de saumon à l'oseille 5,50€/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 à la Normande 9,20€/part**

**Feuilleté saumon oseille 4,20€/part**

**Cassolette de ris de veau  
aux morilles 11,20€/part**

**Raviole aux cèpes et truffe d'été, sauce  
forestière & duxelles de champignons 6,70€**

# Les poissons



**Filet de sandre et son crémeux  
de langoustine 15€/part**

**Dos de cabillaud rôti  
et sa garniture à la Dieppoise 13,20€/part**

**Lotte à l'Américaine 16€/part**

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

**Gratin aux 2 poissons et fruits de mer 9€/part**

# Les viandes

**Médailon de cochon lardé  
sauce morilles 13,20€/part**

**Suprême de pintade sauce foie gras 13,20€/part**

**Sauté de chapon aux senteurs des bois 12€/part**

**Daube de sanglier au vin rouge 9,40€/part**

**Joue de bœuf confite  
et son jus de daube réduit 12,20€/part**

# Les accompagnements



Risotto de blé aux légumes 2,80€/part

Pâtes à l'encre de seiche et ses légumes  
croquants 3,20€

Gratin Dauphinois 2,80€/part

Gratin de pommes de terre Sarladaises 3€/part

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

Écrasé de pommes de terre  
aux girolles 4,20€/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 possible

# Menu de Fêtes 33€/pers

## Mises en bouche 3/pers

Dôme foie gras

Le mini chou garni au saumon fumé

Pressé de légumes façon escalivade

\*\*\*\*

## Entrée au choix

Mille-feuilles de saumon fumé, mozzarella

Mesclun & vinaigrette au balsamique

Ou

Le pâté en croûte de chapon

aux trompettes de la mort

Mesclun & vinaigrette au balsamique

\*\*\*\*

## Plat au choix

Cabillaud & St Jacques en blanquette

& Riz safrané

Ou

Joue de porc confite aux girolles

& Gratin Dauphinois

\*\*\*\*

## Dessert au choix

Le Saint Honoré revisité

Crème Anglaise

ou

Finger framboise cassis

Coulis de fruits rouges

# Menu de Fêtes Enfant 10€

Pâté en croûte

& Mesclun et sa vinaigrette balsamique

\*\*\*

Fondant de volaille sauce forestière

2 Pommes dauphines

\*\*\*

Bûchette de Noël

Menus non modifiables



# Menu de Fêtes 42€/pers



## Mises en bouche 4/pers :

Melsat truffé (3% Tuber Mélanosporum)  
Mousseline de St Jacques aux agrumes  
Rouelle de saumon fumé, crabe et aromates  
Opéra de foie gras, pistaches et pain d'épices

\*\*\*\*

## Entrée au choix

Le fois gras nature maison, pain aux fruits  
Mesclun & sa vinaigrette balsamique

ou

Noix de St Jacques façon tartare  
Mesclun & sa vinaigrette balsamique

\*\*\*\*

## Plat au choix

Filet de St Pierre aux écrevisses  
& Pâtes à l'encre de seiche

ou

Ballotine de volaille à la truffe  
& Écrasé de pommes de terre aux girolles

\*\*\*\*

## Dessert au choix

Secret chocolat-nougat  
Crème anglaise à la menthe & son crumble

ou

Royal exotique, coulis de fruits  
& Crumble à la vanille de Madagascar

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](mailto:rouanet.traiteur@wanadoo.fr)**

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



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

Disponibilité des produits du 24/12/24 au 01/01/25

TARIFS MIS A JOUR LE 22/11/2024

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