



LA CUISINE DE NOS RÉGIONS ET D'AILLEURS

by

ROUANET Traiteur

TARIFS 2026

(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 : 16€

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 : 20€





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 : 21€

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 : 20€



LES ENTRÉES

Salades « Terroir »

Salade verte et légumes 2,90€

Salade aux lardons et croûtons aillés 3€

Salade aux gésiers de canard confits,
lardons et croûtons aillés 4€

Salade basque, salade, tomates confites,
pétales de jambon, copeaux de fromage 4,80€

Salades « Exotiques » 150g

Thaï (poulet, crevettes) 3,65€

Hawaïenne (ananas, poulet) 3,20€

Salades « Tendances » 150g

Quinoa 3,20€

Salades « Marines » 150g

Perles marinées aux œufs de truite 3,75€

Tagliatelles au saumon 4,40€

Salades « Crudités » 150g

Taboulé oriental 2,70€

Carottes râpées vinaigrette 2,25€

Macédoine de légumes 3,10€





ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES

Jambon sec, Saucisson sec, Melsat et Boudin 3,15€

Jambonneau cuit, Saucisson sec, Chorizo 2,45€

Pâté de fritons de canard, Saucisson sec
et Bougnette 2,85€

D'autres possibilités d'assortiment sur demande

LES ENTRÉES SALÉES

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

Friand fromage ou viande 2,10€

Panier Niçois (Tomate, Poulet) 3,45€

Panier jambon fromage 2,95€

Feuilleté saumon-oseille 3,50€

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



LES PLATS

Spécial Charcut ! by Rouanet Traiteur

Viande de porc origine France
(principalement Sud-Ouest)

Cassoulet Garni Andouille du Chef 8,20€

Haricots Lingots de Vendée, plat de côte, couennes,
Andouille (Saucisse de couennes)

+ 1 Manchon de Canard confit 9,60€

+ 1 Cuisse de Canard confit 12,85€

Frésinat en sauce garni avec pommes de Terre 7,30€

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

Rôti de Porc cuit (entier) et son jus, 8€
pommes de terre paysannes

Sauté de porc provençal à la farigoulette 8,75€

Filet mignon de porc, sauce crème 9€
et champignons

Jambon braisé + sauce (minimum 25 personnes) 10,50€
présenté entier

Joues de porc confites aux câpres 9€

Le Porcelet farci (désossé-reconstitué) 13,80€
avec sa sauce, (minimum 30 parts)

Rougail Saucisse avec riz 7,40€

Tartiflette aux lardons 8,20€



LES RUSTIQUES

Viandes origine France

Tripes cuisinées 6,95€

Daube de Bœuf 8€

Paupiette de Veau (bouchère ficelée main)
sauce forestière 6,75€

Blanquette de Veau à la crème 9,50€

Bœuf bourguignon au vin de Bourgogne 8,90€

Lasagnes gratinées sauce tomate et fromage 6,65€
(Viande de porc ou bœuf)

Langue de bœuf, sauce piquante 8,70€

Les plats conviviaux

Poule au pot garnie 11,80€
son Farçou, ses légumes et son vermicelle

La Potée Auvergnate 11,65€

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

Garbure Landaise 11,65€

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

Macaronade 10,50€

Boulettes de viande, Saucisse,
Blancs de seiche, Pennes, Sauce tomate, Oignons, Ail



LES PLATS DE LA MER

PLATS FROIDS

Pavé de colin sauce verte 7,30€

Pavé de saumon sauce verte 8,80€

PLATS À RÉCHAUFFER

Filet de St Pierre sauce supions-chorizo 10,60€

Fricassée de lotte aux écrevisses
et légumes croquants (en cassolette) 10,70€

Gratin aux 2 poissons (colin et saumon) et
fruits de mer 8,45€

Suquet de lotte et gambas 17,55€

Lotte sauce Américaine 18,50€

Pavé de saumon, dés de mangue & tagliatelles
de courgettes, crémeux citron 16€

Filets de rouget sur tatin provençale, sauce
vierge 14,10€

Filet de colin à la Dieppoise (moules, crevettes,
champignons et crème) 8,50€





LES PLATS CUISINÉS A BASE DE VOLAILLE

Volaille Française

Poulet - Pintade - Canard

Coq au vin de Pays (découpe de cuisses) 7,50€

Fondant de Volaille farci aux cèpes 6,95€
(Sauce crème et champignons)

Cuisse de Poulet en sauce basquaise ou sauce curry
(Origine France Poulet fermier Label Rouge) 6,40€

Cuisse de Poulet aux Ecrevisses décortiquées
(Origine France Poulet fermier Label Rouge) 9,75€

Sauté de canard aux pommes ou à l'orange 7,85€

Cuisse de Canette aux olives et carottes 6,75€

Cuisse de Pintade à la crème de persil 7,30€

Cuisse de Canard gras en confit 7,30€

Parmentier de Canard 8,45€
(Effiloché de cuisse de canard confit et purée maison)





LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

A PARTAGER ENTRE AMIS

La Paëlla ou Fidéoa 9,50€

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

Formule de base + 1 gambas 10,70€

Formule Royale (base + lotte+ 1 gambas) 17,10€

Couscous Garni 11,25€

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

Tajine d'agneau façon Marrakech 10,50€

Choucroute garnie 9,25€

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 8,65€

Soupe à l'oignon et fromage gratinée au four 6,70€

Goulache de bœuf Hongrois (paprika doux) 8,55€

Carbonade flamande au jarret de bœuf 9,20€

Axoa de veau au Piment d'ESPELETTE (AOP) 11,15€

Sauté de veau Marengo 8,65€

Colombo de poulet 8,70€





LES GARNITURES DE LÉGUMES

Flan aux champignons	3,65€
Flan aux oignons rouges	3,00€
Gratin dauphinois individuel	3,00€
Gratin dauphinois vrac	3,50€
Gratin de pommes de terre sarladaises	3,00€
Pomme de terre gratinée à la savoyarde	2,45€
Tagliatelles fraîches	1,90€
Tajine de légumes	3,85€
Tarte tatin provençale à la tomate confite	3,55€
Tatin d'endives	3,45€
Timbale de riz sauvage	1,90€
Riz, pâtes ou pommes vapeur	1,30€
Risotto aux girolles	4,20€
Riz noir vénéré façon risotto	3,00€

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 2026 sous réserve d'approvisionnement et de
modifications - Prix à la personne