



LE BUFFET COCKTAIL

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



Ambiance Apéritif – Cocktail By ROUANET Traiteur

Formule «Tendance» 7,75€/pers
3 pièces Cocktail Festives
Saucisse sèche en tranches, Chiffonnade de Jambon
Le panier maraîcher :
6 légumes crus à grignoter & sauces froides

Plateau de Mises en bouche 63€/pièce
35 pièces COCKTAIL FESTIVES
Un assortiment raffiné « Terre, Mer et Jardin »

La Box Méli Mélo apéritive XXL à partager
(à partir de 8pers) 8,60€/pers
Assortiment de charcuteries artisanales,
petits salés, quiche jambon, légumes à croquer
et sauces froides, fromage en tranchettes

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

Panier du Maraîcher 46€/pièce (env 50 pers)
6 légumes crus à grignoter + Sauces froides
Présenté dans un Wood Box

Assortiment «First» 6,30€/pers
5 pièces salées/personne
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza,
2 canapés sur pain de mie

Les Tartines Campagnardes 0,95€/pièce
Pain de campagne grillé, tartiné
Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage, tapenades

Les Tapas « Spécialités Espagnoles » 3,40€/pers
Pan con tomate, boquerones (anchois à l'ail),
chorizo, jambon Serrano en chiffonnade

Les Antipastis « l'Apéritif à l'Italienne »
Les Bruschettas : Tartines de Pain grillé avec garnitures 1,50€/pièce
Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis 2,80€/pers





Ambiance

Apéritif – Cocktail

By ROUANET TRAITEUR

Pain «surprise» garni 46€/pièce
(50 Sandwichs variés)

Mini-brochettes salées /pièce
Viande - légumes 1,55€
Gambas - tomate cerise 2€

Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir 1,55€/pers
Melsat, saucisse sèche en tranches, grattons de canard

Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...) 35,85€/pièce
Découpée et présentée (90mx)
(Entière 31€)

Pizzas 33,70€/pièce
Tomate, jambon, champignons, fromage
ou Blanche à la crème fraîche
Plaque découpée et présentée (90mx)
(Entière 28,90€)

Assortiments de Charcuteries artisanales, à partir de 2€/pers
Économiques, ils ont le goût du terroir !
Chorizo, jambons, pâtés, melsat, bougnette,
Boudin, Saucisson, Saucisses, ...

Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif/pers
En cubes 1,10€
En tranches (2 tranchettes/pers) 1,35€

LES DOUCEURS

Les mini-sucrés assortis 1,80€/pièce
(Moelleux, mignardises, macarons...)

Les mini-verrines sucrées 3€/pièce
Fruits – Chocolat (assortiment) + pte cuillère

Les mini-brochettes de fruits frais 1,80€/pièce
Selon la saison



Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet avec plat chaud

Très convivial et pratique à déguster debout

Le Bocal en verre « Le parfait »

Assortiment de Chez Nous
Chorizo, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon Serrano

Assortiment de Mises en bouche «Tendance»
Pièces cocktail festives « Terre Mer et Jardin » : 4p/pers

Le Bocal "Le Parfait" 1/pers, assortiment possible *
(A choisir parmi la liste, 2 compositions maximum) :

Parmentier de canard

*

Fricassée de volaille aux champignons
& Risotto

*

Gratin de poissons (colin, saumon)
& Fruits de mer (crevettes, moules, St Jacques)

*

Cabillaud et St Jacques en blanquette
& Riz Safrané

*

Recette végétarienne

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

Assortiment de fromages en tranches

Dessert

Mignardises sucrées 3/pers

Brochette de fruits 1/pers

Pain de campagne tranché

28€/pers

Possibilité de rajouter la verrerie

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



Buffet déjeunatoire ou dînatoire complet avec plat chaud

Très convivial et pratique à déguster debout

LaWood Box

Assortiment de Chez Nous

Chorizo, saucisse sèche en tranches,
Chiffonnade de Jambon Serrano

Assortiment de Mises en bouche «Tendance»

Pièces cocktail festives « Terre Mer et Jardin » : 4p/pers

La Wood Box L (diam 12cm) 1/pers, assortiment possible *
(A choisir parmi la liste, 2 compositions maximum) :

Parmentier de canard

*

Fricassée de volaille aux champignons
& Risotto

*

Gratin de poissons (colin, saumon)
& Fruits de mer (crevettes, moules, St Jacques)

*

Cabillaud et St Jacques en blanquette
& Riz Safrané

*

Recette végétarienne

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

Dessert

Mignardises sucrées 3/pers

Brochette de fruits 1/pers

Pain de campagne tranché

27€/pers

Possibilité de rajouter la verrerie

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

PT



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 : 15,15€

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 : 21€

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 : 23,50€

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

RT



Ambiance Apéritif – Cocktail By ROUANET Traiteur

Buffet Viandes froides

- 2 Tranches de Rôti de porc cuit 1,80€
- 2 Tranches de Rôti de bœuf cuit 1,60€
- 2 Coq'Ailes de poulet marinées et grillées 2,45€

Prix PROMO sur les 3 viandes ! 5€

- 2 Tranches de Rôti de Dinde cuit en tranches 1,35€
- 2 Tranches de Veau cuit en tranches 1,90€
- 2 Tranches de Gigot d'agneau 2,35€

Buffet froid à partager 17,45€

- 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

Le buffet Méli Mélo à partager 19€/pers Wood Box XXL (33 cm) à partir de 8 pers

- Assortiment de charcuteries artisanales,
petits salés, quiche jambon, verrine de crudités
légumes à croquer et sauces froides,
- 2 coq'ailes de poulet, fromage en tranchettes
- Pain tranché
- 3 Mignardises sucrées (présentées séparément)



ROUANET Traiteur c'est aussi

- ◆ SHOW COOKING
- ◆ RÉCEPTION
- ◆ 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 2026 sous réserve d'approvisionnement et de
modifications - Prix à la personne