



ROUANET TRAITEUR

Tarifs PROS HT 2026

05 63 50 20 14

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



PLATEAU REPAS

**Le First
14€ 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
20,65€ HT**



Entrée (2 compositions)

Plat principal garni

Fromage (2 tranches)

Dessert gourmand

Pain individuel

Eau de source 50 cl

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

SACHET REPAS



**Le sachet
Salade
11,25€ 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
13,70€ HT**



Entrée

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

Fromage portion

Dessert

Pain individuel

Eau de source 50cl

(sachet couverts avec serviette)

Box à partager

**Box Méli-Mélo
8,15€ HT/pers**



**Wood Box La "Méli Mélo" apéritive à
partager diam 33cm**

Assortiment de Charcuteries Artisanales

Quiche jambon, petits salés

Légumes à croquer & sauces froides

Fromages en tranchettes

Pain tranché

Serviette cocktail & pique bois

Box à partager

**Buffet Méli-Mélo
18€ HT/pers**



**Le buffet Méli-Mélo à partager
Présenté dans une wood-box en bois 33cm**

Assortiment de charcuteries artisanales

Quiche jambon, Cake aux olives

Légumes à croquer & sauces froides

Fromage en tranchettes

*

Présentés séparément :

Verrine fraîcheur de crudités

*

2 Coq'ailes de poulet

3 Mignardises sucrées

Pain tranché

Serviette cocktail & pique bois

Buffet 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" 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 & Céréales

*

Recette végétarienne

Des plats cuisinés chauds qui se dégustent très facilement debout à la fourchette (fournie)

Assortiment de fromages en tranches

Dessert

Mignardises sucrées 3/pers

Brochette de fruits 1/pers

Pain de campagne tranché

26,54€ HT/pers



Le bocal
« Le parfait »

By
Claude
Rouanet



La
Wood-box
By
Claude
Rouanet

Buffet 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 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 & céréales

*

Recette végétarienne

Des plats cuisinés chauds qui se dégustent très facilement debout à la fourchette (fournie)

Dessert

Mignardises sucrées 3/pers

Brochette de fruits 1/pers

Pain de campagne tranché

25,59€ HT/pers

Apéritif – Cocktail HT 2026 By Claude ROUANET

Formule «Tendance» 7,35€/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 59,72€/pièce

35 pièces COCKTAIL FESTIVES
Un assortiment raffiné « Terre, Mer et Jardin »

La Box Méli Mélo apéritive XXL à partager
(à partir de 8pers) 8,15€/pers

Assortiment de charcuteries artisanales,
petits salés, quiche jambon, légumes à croquer
et sauces froides, fromage en tranchettes, pain tranché

Le pain du Partage 71,09€/pièce

Maxi baguette garnie (Thon, salade, crudités) env 50 pers
(Pour 10 pers La Baguette tradition garnie 18€)

Panier du Maraîcher 43€/pièce (env 50 pers)

6 légumes crus à grignoter + Sauces froides
Présenté dans un Wood Box

Assortiment «First» 5,97€/pers

5 pièces salées/personne
Feuilleté au fromage, tarte aux légumes, pizza,
2 canapés sur pain de mie

Les Tartines Campagnardes 0,90€/pièce

Pain de campagne grillé, tartiné
Rillettes d'oie, jambon de pays, fromage, tapenades

Les Tapas « Spécialités Espagnoles » 3,22€/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 1,42€/pièce
Les olives, poivrons farcis, les artichauts au basilic, involtinis 2,65€/pers

Apéritif – Cocktail HT 2026 By Claude ROUANET

Pain «surprise» garni 43,60€/pièce
(50 Sandwichs variés)



Mini-brochettes salées /pièce
Viande - légumes 1,47€
Gambas - tomate cerise 1,90€

Les Spécialités de Chez Nous Le Terroir 1,47€/pers
Melsat, saucisse sèche en tranches, grattons de canard

Tartes, Quiches (poireaux, jambon, ...) 33,98€/pièce
Découpée et présentée (90mx)
(Entière 29,38€)

Pizzas 31,94€/pièce

Tomate, jambon, champignons, fromage
ou Blanche à la crème fraîche
Plaque découpée et présentée (90mx)
(Entière 27,39€)

Assortiments de Charcuteries artisanales, à partir de 1,90€/pers
Économiques, ils ont le goût du terroir !
Chorizo, jambons, pâtés, melsat, bouquette,
Boudin, Saucisson, Saucisses, ...

Les fromages sont aussi très appréciés dès l'apéritif/pers
En cubes 1,04€
En tranches (2 tranchettes/pers) 1,28€

LES DOUCEURS

Les mini-sucrés assortis 1,71€/pièce
(moelleux, mignardises, macarons...)

Les mini-verrines sucrées 2,84€/pièce
Fruits – Chocolat (assortiment) + pte cuillère

Les mini-brochettes de fruits frais 1,71€/pièce
Selon la saison

Claude Rouanet c'est aussi

- ◆ SHOW COOKING
- ◆ BUFFET
- ◆ AMBIANCE APERITIF

Forfait Livraison 1,45€ TTC/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 HT 2026 sous réserve d'approvisionnement et de modifications - Prix à la personne

