

**Claude ROUANET**

**Artisan Charcutier-Traiteur**

4 Rue de la Tuilerie  
81290 LABRUGUIERE

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

☎ 05 63 50 20 14

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



# *Menus Mariage*

## **2023**



## LES COCKTAILS « PRETS A SERVIR »

Pièces cocktail directement dressées sur plateaux et prêtes à déguster.

Le « First » : **7,90€/personne**

- ◆ 5 Pièces salées froides/personne
- ◆ Spécialités de Chez nous (saucisse sèche - grattons de canard)

Le « Médium » : **10€/personne**

- ◆ 5 Pièces salées froides/personne
- ◆ 2 Pièces salées à réchauffer/personne

Le « Saveur » : **21€/personne**

- ◆ 8 Pièces salées froides/personne
- ◆ 4 Pièces salées à réchauffer/personne



Le matériel pour ce type de cocktail n'est pas pris en compte dans les tarifs indiqués. Seule la partie alimentaire est comprise.

## LES COCKTAILS « AVEC SERVICE »

Idéal pour toute prestation « Mariage », notre équipe s'occupe de servir vos convives, vous pouvez profiter pleinement du moment, tout en dégustant.

Le « Gourmand » : **15,75€/personne**

- ◆ 7 Pièces salées froides/personne.
- ◆ Spécialités de chez nous (saucisse sèche - grattons de canard)

Le « Savoureux » : **19,95€/ personne**

- ◆ 7 Pièces salées froides/personne
- ◆ 2 Pièces salées chaudes/personne

Le « Prestige » : **24,15€/ personne**

- ◆ 7 Pièces salées froides/personne
- ◆ 4 Pièces salées chaudes/personne
- ◆ 1 Animation comprise :

(Découpe de Saumon ou Découpe de Jambon)

Pour ces cocktails, sont compris : le service, la mise en place et le rangement par nos équipes.

En supplément : tables de buffet, verrerie et nappage lycra (nombre à définir)

Mange-debout et housse lycra : facultatif, sur devis



## LES OPTIONS

Trou Normand : Verre, sorbet, Alcool\* et service +3€/pers

Fontaine à Champagne\*

(Ne comprend pas la fourniture du Champagne)

Forfait de 105€

Vaisselle fantaisie Sur devis

Nappage et serviette (non tissé) couleur + 0,55€/pers

Soirée : Invités au dessert (Nappe, serviette, vaisselle, verrerie, dessert et service) + 5,25€/pers

Soirée Open Bar : Verrerie et service (hors boissons) Sur devis

# LES ANIMATIONS CULINAIRES/SHOW COOKING

Les animations sont présentées devant vous et réalisées par un cuisinier qui pourra échanger directement avec les invités.

## Nos animations salées froides :

- ◆ Découpe de Foie Gras de canard (EXTRA, Origine Sud-Ouest) aux différentes saveurs, pain aux fruits. 5,80€/personne
- ◆ Découpe de Saumon gravlax et Tataki de Thon rouge  
Chips de tapioca aux différentes saveurs et couleurs 5,50€/personne
- ◆ Découpe de Jambon Serrano avec Patte, affiné 16 mois et Pan con tomate.  
1 Jambon pour 100/120 personnes 3,50€/personne
- ◆ **Nouveau ! Animation Bar à Wraps**  
Assortiment « Saumon – Volaille –Végétarien » 2,80€/personne



## Nos animations salées chaudes :

### Portion cocktail

- ◆ Plancha de poissons  
(St Jacques, Encornets en persillade, Gambas) 5,80€/personne
- ◆ Plancha de viandes  
(Bœuf, Magret de Canard, Volailles fermières) 5,80€/personne
- ◆ Raviole de Foie Gras, sauce aux senteurs des bois 3,65€/personne
- ◆ Wok de poissons (Gambas, St Jacques), légumes croquants et sa sauce crustacés 4,95/personne

Le matériel nécessaire au bon déroulement de chaque animation est compris. (Sauf les tables de présentation).



## Menu « Coup de foudre »

69,50€/pers

### Entrée

Duo de Foies Gras de Canard maison, Qualité EXTRA (Origine FRANCE)  
(Nature, Piment d'Espelette, Figues moelleuses, Poivre de Madagascar, au choix)

Pain aux fruits et confit d'oignons

### Poisson

Suquet de Lotte & Gambas et risotto de blé aux légumes

Ou

Filet de Bar, sauce Supions Chorizo, fondant d'oignons rouges

### Viande

Tournedos de Bœuf cuit rosé aux senteurs de Lautrec (ou sauce Madère)

Palet de pommes de terre aux fruits secs et légumes verts croquants

Ou

Grenadin de Veau

Tatin de légumes à la Provençale,  
tomate confite & jus sauge thym

**Fromages affinés** : Plateau de 5 variétés

### Dessert

(Présenté et servi à l'assiette)

Finger Mangue Passion et son coulis

Ou

Sphère Choco Noisette & crème Anglaise

Et

Pièce montée en choux, modèle de base (Cône 50 choux +choux vrac)

Pain de campagne - Café servi à table ou en buffet

Eau plate et pétillante (bouteille en verre)

**Vins** fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.

Le nappage et les serviettes (tissu blanc), l'art de la table sont compris

Le dessert sera présenté par nos équipes

(Sujet « mariés » non compris) Scintillants offerts

**Menu « Elégance »**  
**65€/pers**



**Cocktail**

**Assortiment de 7 pièces salées froides**

**1 Animation culinaire comprise**

(Découpe de Jambon et son pan con tomate ou  
Découpe de Saumon gravlax et Tataki de thon Chips colorées)

**Diner servi à table**

Pavé de Cabillaud et son crémeux de langoustines

Riz noir vénéré façon risotto

Ou

Magret de Canard

Purée au chorizo - cébettes

**Fromages affinés**

Plateau de 3 variétés

**Dessert**

Dôme (Passion, Fruits rouges ou Chocolat) coulis ou crème anglaise

**Pain de campagne**

**Café** servi à table ou en buffet

Eau plate et pétillante (bouteille en verre)

**Vins :** Fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.  
Le nappage et les serviettes (tissu blanc), l'art de la table sont compris.  
Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris)  
Scintillants offerts



## Menu « Toi & Moi » 54€/pers

Opéra de Foie Gras-pain d'épices-pistaches, Jeunes pousses

Ou

Duo de Tataki de Thon Saumon sur sa salade aux légumes croquants

\*\*\*

Ballotine de Volaille farce estivale

(Basilic, tomates confites et pignons de pin)

Flan aux oignons rouges

Ou

Filet de Canette sauce forestière

Gratin dauphinois

\*\*\*

Plateau de 3 fromages affinés

\*\*\*

Framboisier à la Vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges

Ou

Entremet aux 3 Chocolats et crème anglaise

\*\*\*

Pain de campagne individuel

Café en buffet

Eau de source (bouteille plastique)

### Vins

Minervois « Le Cazal Tradition » Rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

GAILLAC (AOC) Blanc sec (1 bouteille pour 6 pers)

GAILLAC (AOC) Blanc doux (1 bouteille pour 6 pers)

La mise en place et le rangement sera fait par nos équipes de service  
Le nappage et les serviettes (tissu blanc), la vaisselle (11pièces) sont compris  
Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris),  
Scintillants offerts

## **Menu « Découverte »**

**49€/pers**



### **Entrée**

Tartare aux deux Saumons, salade de jeunes pousses,  
vinaigrette balsamique

Ou

Terrine de Canard aux cèpes, salade de jeunes pousses

### **Plat**

Cuisse de Pintade fermière aux senteurs des bois (ou crème de persil)  
Pommes de terre grenailles & légumes croquants

Ou

Mignon de porc lardé, jus corsé

Gratin de pomme de terre façon Sarladaise

### **Fromage**

Duo de fromages

### **Dessert**

Framboisier à la vanille, 1 chou vanille et coulis de framboise

Ou

Croquant aux 3 chocolats, 1 chou vanille et crème anglaise

Pain de campagne individuel

Café servi à table ou en buffet

Eau de source (en bouteille plastique)

**Vins** : Fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.  
Le nappage et les serviettes (non tissé blanc), l'art de la table sont compris.  
Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris)  
Scintillants offert.

# FORMULE BUFFET DU LENDEMAIN

## 12,10€/pers

Carottes râpées vinaigrette, taboulé et tomates en salade

\*\*\*

Rôti de porc et coq'ailes de poulet, condiments  
Pommes de terre piémontaises

\*\*\*

Fromages en tranches

\*\*

Tarte aux pommes

\*\*\*

Pain

## LE MENU ENFANT :

### Menu « Petit Gourmet » 8,90€/pers

(Sans les entrées 5,90€/pers)

**Entrée**

Crudités et charcuteries

**Plat**

Viandes froides (Rôti de Porc et Coq'ailes de Poulet)

Chips artisanales

**Dessert**

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.  
Le nappage et les serviettes (Non tissé blanc) et la vaisselle sont compris.

## LE MENU PRESTATAIRES :

### Plateau repas « Prestige » froid 17,65€

Entrée, plat garni, fromage, dessert, pain et eau

### NE SONT PAS COMPRIS :

La location, l'entretien et le rangement de la salle

La mise en place des tables et des chaises

Le décor de la salle et des tables

Les boissons servies au cours du cocktail ou du repas

(Sauf menu « Toi & Moi »)



## LES TEMPS FORTS DE VOTRE RECEPTION :



18h00 environ :

Arrivée des invités au cocktail.

Durée 2h00 environ

21h00 :

Il est temps de passer au dîner.

Le service doit être rythmé, il ne faut pas entrecouper le repas par trop d'animations (les invités pourraient avoir le souvenir d'un repas trop long) les convives doivent pouvoir apprécier les mets servis.

23h30 :

On se prépare pour la présentation du dessert, les mariés sont attendus autour du gâteau pour les photos.

Le dessert et le café servis, place à l'animation et à la fête jusqu'au bout de la nuit.

L'Open Bar est alors ouvert. (Boissons, fruits, mignardises sucrées...)



## CONDITIONS GENERALES 2023

La réservation ne sera effective qu'après avoir versé chèque d'acompte de 30% du montant total évalué.

### **Conditions de paiement :**

**30% à la réservation, 30% 3 mois avant la prestation et le solde dans les 5 jours suivant la prestation.**

Les tarifs seront confirmés 2 mois avant la prestation

Signature et acceptation du devis par le client

Le nombre de personnes facturé sera celui commandé 8 jours avant la prestation.

### **Nappage et vaisselle :**

#### **Sont compris :**

Nappage et serviettes (non tissé blanc ou tissu blanc).

(Pour le nappage et les serviettes en tissu, toute détérioration sera facturée)

Vaisselle porcelaine blanche (1 assiette par plat)

Couverts inox (3 - 5 ou plus)

Verres à pied Elégance (3) (sauf formule « First »)

**Toute vaisselle cassée ou perdue sera facturée.**

### **Service :**

Réalisé par notre équipe de serveurs et sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de ses collaborateurs.

Le service est à l'assiette.

Le repas devra commencer à l'heure fixée, il ne devra pas y avoir de coupures (animations) durant le repas de plus de 15 minutes consécutives.

Pas de « Droit de Bouchon » si vous fournissez les boissons.

La prestation est de 5 heures, au-delà tout dépassement sera facturé

**35,00€ T.T.C /heure et par personnel.**

## ♥♥ Témoignages de nos jeunes mariés ♥♥

### Mariage 2022

Nous avons fait appel à Claude Rouanet pour le menu de notre mariage, un grand succès! Nous avons pu échanger sur le choix des plats et de l'apéritif en amont et demander leur aide pour le service. Leur équipe est efficace et professionnelle, nous remercions particulièrement Sandrine et Olivier, les "meilleurs". Je recommande fortement Claude Rouanet pour le menu de votre mariage. Merci enfin à Cathy pour sa disponibilité.

\*\*\*

### Mariage 2022

Mariage de mon petit samedi, tous les invités se sont régalés.  
Merci au personnel très patient 😊 et très sympa 👍 👍

\*\*\*

### Mariage 2021

**Aspects positifs :** Professionnalisme, Qualité, Rapport qualité-prix, Réactivité

Madame Rouanet nous a parfaitement conseillé tout au long des préparatifs de notre mariage. Les invités ont beaucoup apprécié les animations culinaires proposées au vin d'honneur. Le repas était plus que parfait ! Nous recommandons la Maison Rouanet très fortement !

\*\*\*

