

*Yannick Rouzié et son équipe
vous souhaitent de très belles fêtes
de fin d'année.*



*À chaque fête
son menu de Fêtes !*

Pour commander, contactez-nous au 05.56.71.00.48
ou par mail sur : rouzie.traiteur@gmail.com

Dans un souci de qualité et de fraîcheur,
nous vous demandons de passer vos commandes,
au plus tard le 20 décembre
pour vos repas de Noël
et le 27 décembre
pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

5 BOIS BEDART 33 190 FONTET

www.rouzie-traiteur.com



Menu tradition

à 12.90€

Terrine de canard au foie gras mi-cuit
Chutney figues oignons
Moelleux de poulet jaune sauce aux cèpes
Purée de patates douces
Verrine bavarois pomme caramel beurre salé

Menu terroir

à 18.90€

Feuilleté de champignons et son escalope de foie gras poêlé
Sauté de chapon aux giroles
Ecrasé de pomme de terre truffé
Crumble cappuccino

Menu Prestige

à 24.90€

Foie gras de canard mi cuit aux poivres rares
Chutney figues oignons
Saint Jacques gratinées au coulis d'étrille
Finger de magret de canard au jus de truffes
Pomme Anna et roulé aux champignons
Plateau de 3 fromages affinés
Tartelette stick chocolat caramel

Menu Excellence

à 28.90€

Tarte fine aux pommes, escalope de foie gras poêlé, sauce aigre douce
Ris de veau aux champignons sauvages
Suprême de pintade truffé, jus brun
Risotto de pomme de terre et roulé aux champignons
Plateau de 3 fromages affinés
Gros Macaron aux noisettes.

Menu enfants

à 10€

Saumon fumé maison
Moelleux de poulet jaune et purée de patates douces
Sapin au chocolat

Les pièces apéritives

Assortiment de 5 pièces froides 6.00€
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
Verrine de tartare de saumon et chantilly combava
Verrine guacamole et crevette
Canapé au foie gras mi cuit
Canapé œuf de caille
Pain grillé tapenade et rouget

Assortiment de 5 pièces à réchauffer

5.00€

Gougère au comté
Mini bouché escargot
Mini cheese Burger
Mini quiche
Feuilleté saucisse

Les entrées

Terrine de canard au foie gras mi- cuit, Chutney figues oignons 5,00€
Feuilleté de champignons et son escalope de foie gras poêlé 6,00€
Foie gras de canard mi cuit aux poivres rares Chutney figues oignons 8,00€
Tarte fine aux pommes, escalope de foie gras poêlé, sauce aigre douce 7,00€
Saint Jacques gratinées au coulis d'étrille 8,00€
Ris de veau aux champignons sauvages (250gr) 8,00€
Huitres n°3 du Cap Ferret de chez Nicolas Cochez la douzaine ouverte 9.90€

Les plats

Moelleux de poulet jaune sauce aux cèpes 5.50€
Sauté de chapon aux giroles (250gr) 7.00€
Finger de magret de canard au jus de truffes 8.00€
Suprême de pintade truffé, jus brun 11.00€
Pigeonneau en croûte farci aux ris de veau 11.00€

Les légumes

Purée de patates douces (200gr) 2.00€
Ecrasée de pomme de terre truffée (200gr) 3.00€
Pomme Anna 2.50€
Roulé aux champignons 1.50€
Risotto de pomme de terre (200gr) 2.50€

Les desserts

Verrine bavarois pomme caramel beurre salé 3.50€
Tartelette stick chocolat caramel 3.50€
Plateaux de mignardises 5.00€
(moelleux au chocolat, verrine crème légère Speculos, mini Paris-Brest, verrine pomme-caramel, cannelé)