



*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](mailto:rouzie.traiteur@gmail.com)

Dans un souci de qualité et de fraîcheur, nous vous demandons  
de passer vos commandes, au plus tard le lundi 21 décembre  
pour vos repas de Noël et le jeudi 24 décembre  
pour le réveillon de la Saint Sylvestre.

5 BOIS BEDART 33 190 FONTET

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

## Menu terroir

à 18.90€

Marbré d'artichaut au foie gras, vinaigrette balsamique

Sauté de chapon aux cèpes

Pommes rôties

Verrine de tiramisu aux spéculoos

## Menu Prestige

à 24.90€

Médaille de foie gras mi-cuit et chutney de tomate Green Zébra

Ris de veau aux cèpes

Croustillant de canard sauce Périgueux

Pomme Anna

Sablé chocolat intense, Anglaise café

## Menu Excellence

à 28.90€

Tarte fine aux pommes, escalope de foie gras, sauce aigre douce

Epicassé de Homard aux petits légumes

Ballotin de chapon farci aux truffes, sauce Périgueux

Risotto de pomme de terre, légumes glacés

Plateau de 3 fromages affinés

Sablé au café, Anglaise vanille

## Menu enfants

à 10€

Saumon fumé maison

Moelleux de poulet jaune et purée de patates douces

Sapin au chocolat

## Les planches apéritives (pour 4 pers)

### L'IBERIQUE 20€

Lomo de porc au piment d'Espelette

Chorizo Ibérique

Serrano 12 mois

Fromage de Brebis

Pain spéciaux

### LA LANDAISE 18€

Magret fumé tranché

Saucisson pur porc

Saucisse sèche maison

Boudin noir du charcutier

Pain spéciaux

## Les pièces Cocktail

### 5 Pièces froides 6€

Wrap rillettes de thon

Blinis saumon fumé

Tortilla chorizo

Mille feuille de magret

Aspic de St Jacques

### 5 Pièces chaudes 5€ (à réchauffer)

Bouchée de foie gras aux figes

Mini Burger

Mini quiche Lorraine

Feuilleté saucisse

Gougère au Comté

