

Rousseau

— FORK — TRAITEUR — KNIFE —

ORGANISATEURS DE RÉCEPTIONS
TOUTES RÉCEPTIONS - TOUTES DISTANCES

UNE ENTREPRISE FAMILIALE ET ARTISANALE

Toutes les pièces cocktails, repas, buffets ainsi que les pains et les desserts sont élaborés dans nos locaux

VENTE A EMPORTER OU A LIVRER (SANS SERVICE)



NOS BOX COCKTAIL
page 1

NOS FROMAGES DESSERTS
page 5



A PARTAGER
page 2

NOS COFFRETS REPAS
page 6



NOS ENTREES
page 3

PRESTATIONS
COMPLEMENTAIRES
page 7



NOS PLATS
page 4

BOISSONS
page 7



Service Commercial
& Administratif
6 Rue Balzac,
37190 Azay le Rideau

Laboratoire & Espaces
Réceptions
Rue de la Haute Salle,
37190 VALLERES

Pour vos commandes

Tél : 02.47.45.40.73
Fax : 02.47.45.20.36

Pour le retrait de vos commandes

contact@rousseautraiteur.fr
www.traiteur-touraine.com

Suivez nous sur



facebook.etablissemmentsrousseautraiteur en cliquant sur j'aime



NOS PLATEAUX BOX COCKTAIL



Pièces COCKTAIL salées

PLATEAU BOX SALÉ « gamme classique »

Prix par plateau de 50 pièces **68.18 € HT** (75.00 € ttc)

Verrine de chèvre & poivrons confits
Roulé de saumon aux herbes
Mini bagel pastrami
Canapé Volaille / Curry
Navette Rillettes aux figues

PLATEAU BOX SALÉ « gamme supérieure »

Prix par plateau de 50 pièces **85.91 € HT** (94.50 € ttc)

Macaron au Foie Gras
Verrine de St Jacques sur lit de crème verte
Cuillère magret sur sa confiture d'abricot
Tiramisu de truite fumée aux tomates confites
Œufs de caille pochés aux poivrons confits

PLATEAU BOX SALÉ « à réchauffer »

Prix par plateau de 50 pièces **77.27 € HT** (85.00 € ttc)

Mini Croque-monsieur
Mini Hot Dog
Mini Burger
Feuilleté St Jacques aux légumes
Mini palmier saumon raisins



Les Petits Plus

- Pain surprise (50 pièces) Forfait **40.91 € HT** (45 € ttc)
- Plateau de 50 Mini Burgers chauds Forfait **90.91 € HT** (100 € ttc)
- Marmiton de Mini Rillons Prix **22.73 € HT le Kg** (25 € ttc)

Pour la meilleure réussite de votre prestation, nous vous conseillons (selon la durée) :

- A l'occasion d'un apéritif entre 5 et 10 pièces par personne
- A l'occasion d'un cocktail dinatoire entre 15 et 25 pièces par personne

Coffret Apéritif 4 personnes

Coffret cartonné avec 1 assiette de 3 compartiments
+ 1 compartiment sauce au choix : Crème fraîche, ciboulette
Ou Sauce cocktail

Petit coffret
22.73 € HT
(25 € ttc)

Coffret Apéritif 10 personnes

Coffret cartonné avec 6 ravers
+ 1 compartiment sauce au choix : Crème fraîche, ciboulette
Ou Sauce cocktail

Grand coffret
40.91 € HT
(45 € ttc)

Coffret personnalisé, à composer vous-mêmes parmi les choix ci-dessous :

Mini sandwich club

Thon
Saumon
Poulet

Navette

Fromage frais ail et fines herbes
Rillettes

Brochette

Tomatine, mozzarella, chorizo
Chèvre, poire, pain d'épices

Mini bagel

Pastrami
Poulet curry

Ravier du maraîcher

Bâtonnets de carotte
Bâtonnets de concombre
Chou-fleur
Radis

Ravier du charcutier

Mini rillons cocktail
Pic saucisson sec



2/4 personnes



8/10 personnes

(1 Kg = env. 10 personnes)

NOS SALADES « CÔTÉ JARDIN » 10.91 € HT / Kg (12 € ttc)

○ **N°1 Perles Jardinière**

Petites Pâtes rondes, concombre, carottes jaunes et oranges, persil, basilic et ciboulette

○ **N°2- Salade Coleslaw**

Mélange croquant de choux blancs émincés et de carottes, sauce mayonnaise

○ **N°3- Duo de légumes à la Scandinave**

Salade composée de petits dés de carotte et de concombre accompagnés d'une sauce au fromage blanc à l'aneth et relevée d'une pointe d'ail

○ **N°4 - Pasta al Pesto**

Pâtes al dente en forme de coquilles, de tomate, de courgette, d'olives noires, sauce pesto

○ **N°5- Salade Médina**

Courgette grillée, Pommes de terre, bâtonnet de carotte, pois chiches, poivron jaune, tomates confites, raisins secs, sauce au coulis de tomate relevée au cumin & au gingembre

NOS SALADES « CÔTÉ MER » :13.64 € HT / Kg (15 € ttc)

○ **N°6- Perles Marines**

Pâtes cuites, surimi, échalotes, œufs de truites, aneth, mayonnaise légère.

○ **N°7- Salade Flamande**

Chou blanc, Pomme de terre, saumon, hareng fumés & sa crème fraîche

○ **N°8- Salade Côte Ouest**

Blé, morceau de Surimi, de queues de crevettes, maïs, céleri et carottes

○ **N°9- Salade de St Jacques & écrevisses**

Noix de St Jacques sans corail, queues d'écrevisse, de surimi, d'éclats de mandarine et assaisonnée d'une sauce à la bisque de homard & à la crème

NOS SALADES « CÔTÉ TERROIR » 13.64 € HT / Kg (15 € ttc)

○ **N°10- Salade Strasbourgeoise**

Pommes de terre, saucisses de Strasbourg, cornichons, ciboulette, mayonnaise.

○ **N°11 - Salade de L'Adour aux Gésiers de canard confits**

Lamelle de Pommes de terre, Gésiers de Canard, Lardons, Brunoise de Tomate, vinaigrette

○ **N°12- Salade de lentilles & saucisse montbéliarde**

*Lentilles, saucisse montbéliarde, carotte & oignon, Vinaigrette
Poulet, poivrons, tomates, courgettes, salade, sauce curry.*

Nos spécialités

- **Saumon Frais en Bellevue et sa garniture macédoine (env. 20 pers) 118.18 € HT (130 € ttc)**
- **Plateau de Charcuteries Tourangelles (env. 10 pers) 63.64 € HT (70 € ttc)**
- **Terrine de Foie Gras (1 kg - env 10 pers) 136.36 € HT (150 € ttc)**

NOS PLATS CHAUDS

- **Joues de Bœuf braisées au Chinon**
Ecrasé de pdt au Chorizo
- **Couscous** (*Semoule, poulet, agneau, merguez, carotte, navets, pois chiches*)
- **Choucroute Royale** (*Chou, jarret, saucisson à l'ail, saucisse de Frankfort, saucisse de Morteau, Jambon blanc, pommes de terre*)
- **Paëlla** (*Riz, chorizo, crevettes, poulet, moules, lapin*)
- **Tajine de Canard à la Poire pochée au vin & à la Cannelle**
(pruneaux, abricots, navets, pois gourmands, aubergines, tomates, pois chiches, courgettes)
- **Axao de Veau Basque sauce au piment d'Espelette & Piperade**
- **Tête de Veau sauce Gribiche** (*pommes de terre vapeur & légumes*)
-

LA
PART
12.73 € HT
(14 € ttc)

NOS PLATS A PARTAGER

- **Jambon à l'Os entier ou prédécoupé** (*env. 20/30 pers*) **136.34 € HT** (*150 € ttc*)
- **Cochon porcelet rôti prédécoupé** (*env. 20/30 pers*) **272.73 € HT** (*300 € ttc*)
- **Plateau de viandes** (*env 10 pers*) **109.10 € HT** (*120 € ttc*)
(Rôti de Bœuf, porc, poulet rôti)

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- **Pommes de terre sautées, ail & persil**
- **Mogettes**
- **Poêlée de champignons forestiers**

LA
PART
2.73 € ht
(3 € ttc)

- **Gratin de pommes de terre**

LA
PART
3.64 € ht
(4 € ttc)

FROMAGES & DESSERTS

- Plateau de Fromages (5 sortes)



(env. 10 pers) **31.82 € HT** (35 € ttc)

- Croquant au chocolat

- Fraisier ou Framboisier
Selon la saison

- Tarte Multi Fruits

- Millefeuille

LA
PART
3.64 € ht
(4 € ttc)

PLATEAU BOX SUCRÉ « gamme classique »



Prix par plateau de 50 pièces **68.18 € HT** (75.00 € ttc)

Bulle framboise citron
Tartelettes aux fruits
Tuile amandine
Carré chocolat

PLATEAU BOX SUCRÉ « gamme supérieure »

Prix par plateau de 50 pièces **85.91 € HT** (94.50 € ttc)

Macarons variés
Mini religieuse vanille
Tartelette citron meringuée
Verrine caramel beurre salé
Mini tarte tatin

Les Petits Plus

- Coffret fraîcheur de Boules de Fruits variés (prêt à déguster, ~ 20 pers) **63.64 € HT** (70 € ttc)
- Chouquettes (environ 100 pièces) **22.73€ HT le Kg** (25 € ttc)

VOS COFFRET REPAS « FROID OU A RECHAUFFER »

- MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE
- COMMANDE MINIMUM 8 PERSONNES

Plateau Repas

Plateau comprenant 1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix

- **Salade fraîcheur** (feta, concombre, tomate à l'huile d'olive & herbes fraîches)
- **Assortiment de Charcuteries** (Saucisson sec, terrine bourguignonne, rillettes de Tours)
- **Joue de Porc au romarin** & Pennés au pistou de tomates
- **Filet de Saumon** & Céréales gourmandes
- **Suprême de Volaille à la forestière** & Riz pilaf
- **Panna cotta aux fruits rouges**
- **Tarte aux pommes**
- **Crème brûlée**

Le plateau
16.36 € HT
(18 € ttc)

Coffret Repas :

Coffret comprenant 1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 fromage + 1 dessert au choix

- **Terrine de Saumon aux Epinards**
- **Salade de Perles Marines** (Pâtes cuites, Surimi, Echalotes, Œufs de Truites, Aneth, Mayonnaise légère)
- **Canard confit** & Pommes de Terre Sarladaises
- **Dos de cabillaud sauce Basilic** & Tagliatelles de Légumes
- **Mijoté de Bœuf braisé** & son gratin de Pommes de Terre
- **Camembert**
- **Tarte au citron meringuée**
- **Eclair café ou chocolat**
- **Verrine Caramel au Beurre Salé**

Le coffret
18.64 € HT
(20.50 € ttc)

Coffret Repas Prestige :

Coffret comprenant 1 entrée au choix + 1 plat au choix + 2 fromages + 1 dessert au choix

- **Marbré de Foie Gras de Canard Maison** & sa compotée de Poire tapée
- **Médailon de Saint Jacques aux Tomates confites**
- **Tartare de Bœuf** & Pommes de Terre crème Ciboulette & son mesclun
- **Ballotin de Sandre aux Poireaux** & sa Rosace de Légumes
- **Fondant de Veau sauce Vigneronne** & Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe
- **Duo de Fromages**
- **Macaron aux framboises**
- **Paris Brest**
- **Tarte aux Poires amandines**

Le coffret
22.73 € TTC
(25 € ttc)

Nos coffrets sont accompagnés d'un pain individuel,
couverts, verre, serviette en papier & vaisselle à usage
unique

Tous nos produits sont proposés en retrait à notre laboratoire de Vallères sans vaisselle et sans service
(possibilité de livraison et/ou service, et vaisselle : voir ci-dessous)

BOISSONS Fournies par le client

- Possibilité par le traiteur voir carte des boissons ci-dessous

MATÉRIEL

- Amuses bouches en box sur plateaux à usage unique , serviettes papier
- Plats en plateau à usage unique, serviettes papier
- Possibilité fournir vaisselle, couverts et verrerie en SUS : Forfait **4.17 € HT** par personne (5 € ttc)
- Etuve électrique de remise en température : Forfait **66.67 € HT** (80 € ttc)
- Mange debout + housse : **16.67 € HT l'unité** (20 € ttc)
- Table rectangulaire (1.80/0.76) : **9.10 € HT l'unité** (10 € ttc)
- Chaise PVC blanche : **1.25 € HT l'unité** (1.50 ttc)

MOYENS HUMAINS

- Service non compris, ou possibilité avec service

Si service souhaité :

- Dressage, tenue du buffet et débarrassage en SUS :
• 1 serveur pour 30 personnes : Forfait **175 € HT** (210 € ttc)

LIVRAISON EN SUS

Livraison-Reprise (jusqu'à 50 Kms) **66.67 € HT** (80 € ttc)

BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

Eaux & Sodas

Eau plate	0.50cl	1.42 € HT (1.50 € ttc)
Eau plate	1.00cl	2.37 € HT (2.50 € ttc)
Badoit	1.00 l	2.37 € HT (2.50 € ttc)
Coca-Cola	1.25 cl	3.13 € HT (3.30 € ttc)
Orangina	1.25 cl	3.13 € HT (3.30 € ttc)

Jus de Fruits

Jus d'oranges	1 l	3.60 € HT (3.80 € ttc)
Jus de Pommes Artisanal	1 l	3.79 € HT (4 € ttc)

~~~~~

### Vins (75 cl)

Rosé Chinon « Rosé de Saigné » **16.67 € HT** (20 € ttc)

### Rouge

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| Chinon « Cuvée Médiévale » | <b>16.67 € HT</b> (20 € ttc) |
| Saumur Champigny           | <b>18.33 € HT</b> (22 € ttc) |
| Saint Nicolas de Bourgueil | <b>18.33 € HT</b> (22 € ttc) |

### Méthode Traditionnelle

|         |                              |
|---------|------------------------------|
| Vouvray | <b>16.67 € HT</b> (20 € ttc) |
|---------|------------------------------|



**Date du contrat :**

Prestation :

Lieu :

Date:

Mme / Mr

**BON DE COMMANDE**

| <b>VENTE A EMPORTER</b>               | <b>PRIX TTC</b>   |          |   | <b>TOTAL TTC</b>  |
|---------------------------------------|-------------------|----------|---|-------------------|
| <b>NOS PLATEAUX BOX</b>               | <b>LE PLATEAU</b> |          |   |                   |
| Salé "gamme classique"                | x                 | 75,00 €  | = |                   |
| Salé "gamme supérieure"               | x                 | 94,50 €  | = |                   |
| Salé "à réchauffer"                   | x                 | 85,00 €  | = |                   |
| Pain surprise (charcuteries/poissons) | x                 | 45,00 €  | = |                   |
| Plateau mini burgers                  | x                 | 100,00 € | = |                   |
| Marmiton mini rillons                 | x                 | 25,00 €  | = |                   |
| <b>A PARTAGER</b>                     | <b>LE COFFRET</b> |          |   |                   |
| Coffret apéritif 4 personnes          | x                 | 25,00 €  | = |                   |
| Choix sauce :                         |                   |          |   |                   |
| Choix :                               |                   |          |   |                   |
| Coffret apéritif 8 personnes          | x                 | 45,00 €  | = |                   |
| Choix sauce :                         |                   |          |   |                   |
| Choix :                               |                   |          |   |                   |
| <b>NOS ENTRÉES</b>                    | <b>LE KG</b>      |          |   |                   |
| Salade "Côté Jardin"                  | x                 | 12,00 €  | = |                   |
| choix :                               |                   |          |   |                   |
| Salade "Côté Mer"                     | x                 | 15,00 €  | = |                   |
| Choix :                               |                   |          |   |                   |
| Salade "Côté Terroir"                 | x                 | 15,00 €  | = |                   |
| choix :                               |                   |          |   |                   |
| <b>NOS SPECIALITES</b>                | <b>LA PART</b>    |          |   |                   |
| Saumon frais en bellevue (20 pers.)   | x                 | 130,00 € | = |                   |
| Plateau de charcuteries (10 pers.)    | x                 | 70,00 €  | = |                   |
| Terrine de Foie Gras (10 pers.)       | x                 | 150,00 € | = |                   |
| <b>NOS PLATS</b>                      | <b>LA PART</b>    |          |   |                   |
| Plats à 14 €                          | x                 | 14,00 €  | = |                   |
| choix :                               |                   |          |   |                   |
| <b>NOS PLATS A PARTAGER</b>           | <b>LA PART</b>    |          |   |                   |
| Jambon à l'os (20/30 pers.)           | x                 | 150,00 € | = |                   |
| Cochon porcelet rôti (20/30 pers.)    | x                 | 300,00 € | = |                   |
| Plateau de viandes (20/30 pers.)      | x                 | 120,00 € | = |                   |
| <b>NOS ACCOMPAGNEMENTS</b>            | <b>LA PART</b>    |          |   |                   |
| Accompagnement à 3 €                  | x                 | 3,00 €   | = |                   |
| choix :                               |                   |          |   |                   |
| Accompagnement à 4 €                  | x                 | 4,00 €   | = |                   |
| choix :                               |                   |          |   |                   |
|                                       |                   |          |   | <b>SOUS TOTAL</b> |

| <b>VENTE A EMPORTER</b>                 | <b>PRIX TTC</b> | <b>REPORT</b>         | <b>TOTAL TTC</b> |
|-----------------------------------------|-----------------|-----------------------|------------------|
| <b>FROMAGES &amp; DESSERTS</b>          |                 | <b>LA PART</b>        |                  |
| Plateau de fromages (10 pers.)          | x               | 35,00 €               | =                |
| Gâteau : la part                        | x               | 4,00 €                | =                |
| choix :                                 |                 |                       |                  |
| Sucré "gamme classique"                 | x               | 75,00 €               | =                |
| Sucré "gamme supérieure"                | x               | 94,50 €               | =                |
| Coffret fraîcheur boules de fruits      | x               | 70,00 €               | =                |
| Chouquettes                             | x               | 25,00 €               | =                |
| <b>VOS REPAS</b>                        |                 | <b>PAR PERSONNE</b>   |                  |
| Menu entrée + plat + dessert            | x               | 18,00 €               | =                |
| choix entrée :                          |                 |                       |                  |
| choix plat :                            |                 |                       |                  |
| choix dessert :                         |                 |                       |                  |
| Coffret Repas                           | x               | 20,50 €               | =                |
| choix entrée :                          |                 |                       |                  |
| choix plat :                            |                 |                       |                  |
| choix fromage :                         |                 |                       |                  |
| choix dessert :                         |                 |                       |                  |
| Coffret Repas Prestige                  | x               | 25,00 €               | =                |
| choix entrée :                          |                 |                       |                  |
| choix plat :                            |                 |                       |                  |
| choix fromage :                         |                 |                       |                  |
| choix dessert :                         |                 |                       |                  |
| <b>PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES :</b>    |                 | <b>PAR PERSONNE</b>   |                  |
| Vaisselle, couverts, verrerie           | x               | 5,00 €                | =                |
| Chaise PVC blanche                      | x               | 1,50 €                | =                |
|                                         |                 | <b>FORFAIT</b>        |                  |
| Etuve électrique                        | x               | 80,00 €               | =                |
| Mange debout + housse                   | x               | 20,00 €               | =                |
| Table rectangulaire                     | x               | 10,00 €               | =                |
| Dressage, tenue du buffet, débarrassage |                 | <b>FORFAIT</b>        |                  |
| 1 serveur pour 30 personnes             | x               | 210,00 €              | =                |
| Livraison / reprise                     | x               | 80,00 €               | =                |
| <b>BOISSONS :</b>                       |                 | <b>LA BOUTEILLE</b>   |                  |
| <b>SOFTS</b>                            |                 |                       |                  |
| Eau plate 0,50 cl                       | x               | 1,50 €                | =                |
| Eau plate 1 l ou Badoit 1 l             | x               | 2,50 €                | =                |
| Coca-cola Ou Orangina                   | x               | 3,30 €                | =                |
| Jus d'oranges 1l                        | x               | 3,80 €                | =                |
| Jus de pommes 1 l                       | x               | 4,00 €                | =                |
| <b>VINS</b>                             |                 | <b>LA BOUTEILLE</b>   |                  |
| Chinon cuvée médiévale, rouge           | x               | 20,00 €               | =                |
| Saumur champigny, rouge                 | x               | 22,00 €               | =                |
| St Nicolas de bourgueil, rouge          | x               | 22,00 €               | =                |
| Chinon rosé de saignée, rosé            | x               | 20,00 €               | =                |
| Vouvray, pétillant                      | x               | 20,00 €               | =                |
|                                         |                 | <b>TOTAL COMMANDE</b> |                  |

**Conditions de commande et de règlement :**

Retour du bon de commande signé avec le règlement :

- Un chèque de 30 % (encaissé à réception de la commande)
- Un chèque du solde (encaissé le jour de la prestation)

**Signature des Clients,**

**Bon pour accord,**