

Desserts

TERROIRS

Panna cotta vanillée au coulis de fruits rouge (ou compotée de fruits de saison)	2,50€/portion
Gâteau aux noix	2,50€/portion
Croustade aux pommes	2,50€/portion
Fouace	2,50€/portion
Rissole aux pruneaux	2,50€/portion

INCONTOURNABLES

Tarte aux pommes	2,50€/portion
Salade de fruits	2,50€/portion
Moelleux au chocolat ou citron	2,50€/portion
Tarte amandine (crème d'amandes et poires pochées)	2,50€/portion
Panna cotta vanillé au coulis de fruits rouges	2,50€/portion
Plaque de tarte aux pommes (14 parts)	28,00€/pièce

+ Profitez des remises quantitatives pour vos commandes !

- 5 % de remise dès 200€ d'achat en bon d'achat
- 10 % de remise dès 400€ d'achat en bon d'achat
- 15 % de remise dès 800€ d'achat en bon d'achat

À utiliser immédiatement ou pour un prochain achat. Valable sur la totalité de la carte.

**Minimum 5 portions à la même commande
et au moins 72 heures à l'avance.**

Allô commandes !

05 65 74 47 89

HORAIRES D'OUVERTURE
du lundi au samedi
8h00-13h00 / 14h30-19h00



4 Avenue de l'Entreprise - 12000 Rodez
rouerguesaveurs@orange.fr - www.rouergue-saveurs.fr

En tant qu'entreprise artisanale **ROUERGUE SAVEURS** ne peut garantir la disponibilité de tous les produits.

LA CARTE

traiteur

#01



+ produits artisanaux

+ fait maison

+ vente à emporter

+ de 5 à 80 pers.



MALICE agence / Crédits photo : Cathy Images - Malice.mps / Offres valables dans la limite des stocks disponibles. Ne pas jeter sur la voie publique.

Apéritif / Apéritif Dînatoire

PLANCHES (toutes nos planches sont accompagnées de petits pains)

Planche de charcuterie (chiffonnade jambon pays, terrine, saucisson, saucisse sèche...)	3,00 ^{€/portion}
Plateau apéritif fromage gourmet (tome aux fleurs, tête de moine, brique des Cazelles, tome de vache au piment)	3,00 ^{€/portion}
Plateau apéritif mixte (charcuterie + tome de vache au piment d'Espelette, brique des Cazelles, comté fruité 8 mois)	4,00 ^{€/portion}

TERROIRS

Mini-farçons	0,75 ^{€/portion}
Mini-pounti au choix : nature, tomates confites, lardons, pruneaux	0,75 ^{€/portion}
Mini-quiches : lorraine, gésiers, escargots, saumon, légumes confits, chèvre/chorizo	1,00 ^{€/portion}
Mini-burger de bœuf à la crème de Laguiole	1,50 ^{€/portion}
Mini-chausson au canard confit	1,50 ^{€/portion}

MINI-FEUILLETÉS

Saucisse, Cantal, canard, pesto/jambon de pays, Roquefort/noix	0,75 ^{€/portion}
--	---------------------------

INCONTOURNABLES

Verrines : tartare de bœuf au vieux Rodez, tartare de saumon à la mangue, légumes croquants, gravlax de saumon à l'aneth, tataki de bœuf aux tomates confites, verrine du moment	1,50 ^{€/portion}
---	---------------------------

PLAQUES DE PIZZA OU DE QUICHE (env. 80 mini parts)

Pizza royale (jambon, fromage, tomate)	22,80 ^{€/pièce}
Pizza des Moutiers (crème, oignon, effiloché de canard, pomme de terre, fromage)	29,80 ^{€/pièce}
Quiche lorraine (crème, lardon, jambon cuit)	29,80 ^{€/pièce}
Quiche paysanne (chèvre, lardon, oignon, poireau)	29,80 ^{€/pièce}
Quiche Déromu (tomate confite, chorizo doux, poivron confit, oignon)	29,80 ^{€/pièce}

MINI-SUCRÉS

Panna cotta fruits rouges	1,00 ^{€/portion}
Tartelette poire chocolat	1,00 ^{€/portion}
Moelleux caramel	1,00 ^{€/portion}
Mini-tiramisu	1,00 ^{€/portion}

Entrées

TERROIRS

Bouchée aux ris d'agneau, aux fruits de mer	3,95 ^{€/pièce}
Bouchée de la mer	3,95 ^{€/pièce}
Tourte aux ris d'agneau	22,80 ^{€/kg}
Pâté en croûte au foie gras	29,80 ^{€/kg}

INCONTOURNABLES

Crudités : carottes râpées, salade de tomates, céleri rave, macédoine, taboulé...	2,00 ^{€/portion}
Salade composée : salade niçoise, salade piémontaise, salade Quinoa/chèvre/tomates...	3,00 ^{€/portion}
Aumônière aux escargots et girolles	3,95 ^{€/portion}
Pana cotta à la bisque de homard et miette de crabe	4,95 ^{€/portion}
Friand au Veau d'Aveyron et du Ségala	3,95 ^{€/portion}
Croustillant de canard	3,45 ^{€/portion}

Plats

TERROIRS

Brandade de morue	5,00 ^{€/portion}
Choux farcis	5,00 ^{€/portion}
Tête de veau avec pomme de terre vapeur et sa sauce gribiche	6,00 ^{€/portion}
Saucisse et aligot	6,00 ^{€/portion}
Coufidou de joue de porc (si joue de bœuf +2 [€]) et écrasé de pomme de terre	7,00 ^{€/portion}
Confit et truffade	8,00 ^{€/portion}
Pavé de saumon avec sauce à l'oseille	8,00 ^{€/portion}

INCONTOURNABLES

Paëlla : poulet, merguez, moules, fruits de mer...	6,00 ^{€/portion}
Tajine : poulet, merguez, légumes, semoule...	6,00 ^{€/portion}
Jambon braisé et gratin dauphinois	6,00 ^{€/portion}
Poitrine de porc farcie (si veau 1 [€] de plus) avec poêlée de légumes	6,00 ^{€/portion}
Parmentier de canard aux noisettes	7,00 ^{€/portion}
Poitrine de porc (si veau 1 [€] de plus) façon falette et ses légumes	7,00 ^{€/portion}
Cassoulet	8,00 ^{€/portion}
Rôti de bœuf en croûte avec purée du moment et un fagot d'haricots vert	12,00 ^{€/portion}

LE COIN DU BOUCHER

Rôti froid (avec une base de 150 g de viande crue)	
Porc	1,50 ^{€/portion}
Dinde	2,00 ^{€/portion}
Bœuf	3,00 ^{€/portion}
Veau	3,00 ^{€/portion}
Supplément sauce : tartare, mayonnaise, moutarde, cornichon	0,50 ^{€/portion}
Planche complète assortiment de rôtis froid : porc/dinde/boeuf/veau et sauces	5,00 ^{€/planche}

Accompagnements

TERROIRS

Aligot ou truffade	3,00 ^{€/portion}
Farçons	3,00 ^{€/portion}
Choux farcis de légumes	3,00 ^{€/portion}
Risotto au Vieux Rodez	3,00 ^{€/portion}

INCONTOURNABLES

Gratin dauphinois	3,00 ^{€/portion}
Poêlée de légumes anciens ou Ratatouille à la saison	3,00 ^{€/portion}
Nems de légumes (carottes et courgettes râpées déglacées à la sauce soja)	3,00 ^{€/portion}
Fagot d'haricot vert (ou d'asperges à la saison)	3,00 ^{€/portion}
Flan de patate douce (ou butternut à la saison)	3,00 ^{€/portion}
Gratin paysan poireau ou courgettes avec lardons et oignons	3,00 ^{€/portion}