



ROUERGUE
SAVEURS

Vos repas de fête !



**LA NOUVELLE
HALLE GOURMANDE RUTHÉNOISE**

*Réservations jusqu'au 20 décembre pour Noël
et jusqu'au 27 décembre pour le réveillon de la St Sylvestre*

Tchin !

Plateau 5 pièces 8€65

- ✦ Mille-feuille de langue de bœuf
- ✦ Gougères au Vieux Rodez
- ✦ Gravlax de saumon betterave
 - ✦ Tataki de bœuf
 - ✦ Maki végétal

Plateau 8 pièces 13€45
(plateau 5 pièces
plus les 3 pièces ci-dessous)

- ✦ Croq' aux ris d'agneau
- ✦ Cromesquis de pieds de cochon
 - ✦ Mini Farçous

La Dolce Vita est dans la Halle

Plat complet à 13€45 par personne

- ✦ Parmentier de civet de chevreuil aux pépites de foie gras
- ✦ Médaillon de cabillaud au beurre blanc safrané et son risotto à la courge

Repas de [festaires]

Nos entrées froides

- ✦ Foie gras mi-cuit 128€80 par kg
- ✦ Gravlax de saumon betterave et agrumes 58€80 par kg
 - ✦ Pâté en croûte de Noël 29€80 par kg
 - ✦ Pâté en croûte au poulpe et au chorizo 48€80 par kg
 - ✦ Pâté en croûte au foie gras 90€00 par kg
 - ✦ Tataki de bœuf de fêtes 25€80 par kg
 - ✦ Carpaccio de bœuf de fêtes 25€80 par kg

Nos entrées chaudes

- ✦ Feuilleté de la mer 4€95 pièce
- ✦ Croustillant de bœuf au confit d'oignons 4€95 pièce
 - ✦ Bouchée aux ris de veau 5€95 pièce
 - ✦ Douzaine d'escargots 6€80 pièce
 - ✦ Tourte aux ris d'agneau 34€80 par kg

Nos viandes des fêtes

- ✦ Daube de sanglier de ma grand-mère 28€80 par kg
 - ✦ Civet de Cerf à l'ancienne 32€80 par kg
- ✦ Ballotine de pintade aux marrons et sa sauce qui va bien 38€80 par kg
 - ✦ Blanquette de chapon aux girolles 38€80 par kg

Nos accompagnements de fêtes

- ✦ Pommes dauphines, Gratin dauphinois, Truffade
 - ✦ Farçous aux éclats de marrons
- ✦ Grenailles rôties au thym & champignons de paris poêlés en persillade
 - ✦ Poêlée de brocolis & son granola
 - ✦ Gratin de macaronis à la truffe noire

15€80 par kg

soit environ 3€95 par personne

Les Dodus

Nos viandes à cuisiner

- ✦ Dinde fermière Aveyron 14€65 par kg
- ✦ Chapon fermier Aveyron 14€65 par kg
- ✦ Chapon de pintade Aveyron 23€65 par kg
 - ✦ Poularde Aveyron 14€65 par kg
 - ✦ Oie d'Anjou Label Rouge 26€65 par kg
- ✦ et pintades, canettes, pigeons, magrets, cailles...

Les dindes et chapons peuvent être cuits sur place en entier au four pour 19€45 pièce

Les incontournables

de notre Halle Gourmande

- ✦ Les côtes de bœuf maturées
- ✦ Les paupiettes de poulet aux marrons



Menus de [bringue]

Le Gueuleton 14€80*

- ✦ Pâté en croûte de Noël
- ✦ Ballotine de volaille farcie aux marrons, grenailles rôties au thym, champignons de paris poêlés en persillage

Le Bon Vivant 24€80*

- ✦ Gravlax de saumon, betterave & vodka
- ✦ Croq' ris d'agneau
- ✦ Bouchée aux ris d'agneau
- ✦ Suprême de pintade, sauce clémentine et noix de cajou, poêlée de pommes de terre et cèpes

Plaisirs Raffinés 34€80*

- ✦ Apéro : Tataki de bœuf & Maki végétal & Mille-feuille de langue de bœuf & Gougères au Vieux Rodez & Mini farçous
- ✦ Pâté en croûte au foie gras, condiment livèche et pickles de légumes
 - ✦ Tartare de saumon, grenade, sésame coriandre
- ✦ Fricassé de chapon aux morilles, sauce au vin jaune, légumes racines glacés au jus

Le Festaire 10€50*

Suggestion pour le repas du Réveillon

Avec vos amis ou en famille, simple et efficace, généreux et convivial, facile à réchauffer

Charcuterie & Saucisse & Truffade

* prix du menu par personne

Dites «Cheese»

Plateau Made in France 17€45

à partir de 6 personnes

- ✦ Pérail de Druelle Le Paturin
- ✦ Chèvre frais le Satonay aux fleurs
- ✦ St Nectaire fermier

Plateau Dolce Vita autour du monde 38€00

à partir de 10 personnes

- ✦ Le Sandrillon - fromage de brebis de Sandrine Lazuech à Drulhe
 - ✦ Tomette de brebis du Larzac
- ✦ La Croix Occitane - fromage de chèvre
 - ✦ Tome de vache Suisse à la truffe
 - ✦ Cheddar affiné

Allo commande

05 65 74 47 89

coucou@rouerguesaveurs.fr

Retrait des commandes

Retrait des commandes les 24 et le 31 décembre
dès 11h00 jusqu'à 18h00.

Ces jours-là, le magasin est ouvert de 8h30 à 18h00 en continu.

Halle Gourmande Rouergue Saveurs
4 avenue de l'entreprise - Z.A. Les Moutiers - 12000 RODEZ