

Traiteur / Pâtisserie

Maison Rouchet

**Audrey & Mickaël**



64 Rue de marmiesse  
15000 Aurillac  
04.71.63.42.86  
06.99.42.37.11.

@ : [maisonrouchet@hotmail.com](mailto:maisonrouchet@hotmail.com)

Site internet : [www.maison-rouchet.fr](http://www.maison-rouchet.fr)

Facebook : maison rouchet boulangerie patisserie traiteur

Instagram : [maison\\_rouchet](https://www.instagram.com/maison_rouchet)

# Buffet / Apéro dînatoire

## Petits fours froids



Amuse bouche  
Fois gras sur pain d'épice  
Macaron foie gras

Macaron crème à la moutarde



## Crostini :

Tomate, chiffonade jambon de pays  
Paumon



Poivrons et courgettes aux herbes  
Figue fraîche aux poivres et jambon italien  
Tomate cerise farcie au fromage frais et herbe  
Fourchette de bœuf séchée



## Mini sandwich :

Pain saucisse noisette fouré poire fourme d'ambert

Mâche pomme de terre gésier

Pamplemousse, avocat, saumon fumé

Poulet, salade tomate

Figue, chèvre



## Cuillère :

Carpaccio de viande de salers  
Saumon crème fouetté au citron



## Brochette :

Crevette marinée

Poulet oignon confit

Tomate cerise, jambon de pays cantal

Chiffonnade de jambon de pays



### Verrines :

*Sauce aux mangues, crevette*

*Lentille, corail*

*Mousse de petit pois, poulet, sauce groseille*

*Crevette, ananas, espuma d'ananas*

*Salée lentille coq'aile*

*Tomate, chèvre*

*Poireaux, roquette, foie gras*

*Melon, tome, sauce mangue*

*Légume*

*Artichaut, roquette tomate*

*Fraise, magret*



### Bourriol :

*Beu de bufflone*

*Saumon crème*



### Pain surprise :

*Saumon*

*Charcuterie*

*Fromage*



## Petits fours chauds



*Petits fours salés : pounti, montagne ...*  
*Maxi salé : mini choux farci, pomme boudin ...*  
*Petits fours feuilleté : quiche, pizza ...*



Marmiton :

*aligot magret  
truffade saucisse  
potée auvergnate  
tartiflette auvergnate  
ris de veau  
de lotte*



Minis tartines :

*pomme de terre cantal  
marmelade de figue chèvre figue  
provençale gambas  
pomme chèvre basilic  
foie gras au figue dorée au miel  
cantal framboise  
cidre poireau pont lévêque pomme  
brie miel vinaigre  
griotte brebis  
poivron chorizo*



## Sucré :

*Mini verrine*

*Mini petits fours*

*Boule de berlin ( beignet framboise)*

*Macaron*

*Mini entremets*

*Brochette de fruits*



## Nos entrées :

- Quiche lorraine
- Quiche Chorizo / poivron
- Quiche Chèvre
- Quiche Saumons / épinards
- Quiche aux poireaux
- Feuilleté jambon / fromage
- Feuilleté épinard / chèvre
- Feuilleté Chèvre
- Cassolette de saint jacques
- Croque monsieur
- Croque madame
- Croque chèvre
- Crêpe aux jambons
- Tarte aux oignons
- Saucisson brioché
- Part de tourte aux morilles
- Part de montagne de Marmiers
- Tomate farcie (thon mayonnaise œuf dur)
- Tomate farcie( riz aux légumes)
- Croque froid thon tomate basilic
- Cornet de jambon blanc macédoine de légume
- Brochette de crevettes aux citrons vert
- Cake salé : cantal / lardon
- Cake salé : poivron / chorizo
- Bouchée Ris de veau

## Salades :

- Salade Landaise : (magret fumé, gésier, salade verte, noix, croûtons)
- Salade périgourdine : (Gésier, lard fumé, pomme de terre, salade verte)
  - Salade César : (croûtons, œuf dur, poulet, parmesan, tomate)
- Salade Niçoise : (tomate, artichaut à l'huile, poivron, olives, œuf dur)
  - Salade de lentilles corail au saumon fumet
  - Salade de riz aux légumes(courgette, tomate, aubergine)
    - Salade de pâte à l'italienne (jambon cru, parmesan)
      - Salade de pâte aux crevettes
    - Salade de poulet exotique (poulet, ananas, poivrons)
    - Salade de riz Niçoise : (thon, olives, poivrons, maïs)
  - Salade de pâte au chèvre, tomate confite, olives et basilic
    - Salade piémontaise
    - Carottes rapées sauce citron
      - Salade de concombre
      - Taboulé aux légumes
      - Macédoine de légumes

## Poissons et fruits de mer :

- Taboulé au crevette
- Salade de riz niçoise
  - Avocat au thon
  - Avocat crevette
- Terrine de poisson
- Coquille saint jacques

## charcuterie :

- Jambon blanc
- Jambon de pays
- Terrine de campagne
- Galantine aux olives
  - Rosette
- Pâté en croûte richelieu



# Plats cuisinés

## Les Volailles :

- *Cuisse de canard confite*
  - *Canard à l'orange*
  - *Canard aux olives*
  - *Parmentier de canard*
  - *Blanquette de volaille*
    - *Curry de volaille*
- *Magret de canard, sauce au miel*
- *Volaille farcie au foie gras et figues*
  - *Émince de volaille*
- *Suprême de pintade sauce aux morilles*
  - *Poulet basquaise*
  - *Poulet aux citrons*
  - *Poulet crème curry*
  - *Poulet à l'estragon*
  - *Couscous (poulet...)*
    - *Coq au vin*
- *Cassoulet confit de canard*

## Le Veau :

- *Paupiette de veau*
- *Blanquette de veau*
  - *Rôti de veau*
- *Veau marengo (champignon, tomate, oignon)*
  - *Tadjine de veau aux pruneaux*
  - *Tadjine de veaux aux fruits secs*
  - *Tadjine de veau aux abricots*
- *Veau marengo (champignons, tomates, oignons)*
- *Curry de veau (curry, lait de coco, gingembre, citron vert)*
- *Sauté de veau ( jus de morilles liés – jus de champignons – fruits secs – fond de veau)*

## L'Agneau :

- *Navarins d'agneau (vin blanc, oignons, carottes, champignons)*
  - *Gigot d'agneau*

## Le Bœuf :

- *Bœuf bourguignon*
- *Langue de bœuf*
- *Bœuf à la provençale*
- *Brochette de bœuf et ses petits légumes*
  - *Bœuf provençale*

## Le Porc :

- *Travers de porc caramélisé*
- *Filet mignon de porc à la poitrine fumé*
  - *Filet mignon crème moutarde*
  - *Filet mignon sauce au cèpe*
    - *Sauté de porc*
  - *Jambon braisé sauce porto*
    - *Aligot / saucisse*
    - *Truffade / saucisse*
- *Couscous (merguez, chipolata...)*

## Divers:

- *Lasagne*
- *Lasagne végétarienne*
- *Tomate et pomme de terre farcie*
  - *Tartiflette*
  - *Tartiflette auvergnate*
  - *Tartiflette reblochon*
  - *Tartiflette saint nectaire*
- *Cordon bleu maison avec sa purée de pomme de terre*
  - *Tagliatelle à la carbonara*
- *Pommes de terre et tomates farcies*
  - *Choucroute royale*

## Poissons :

- *Brandade de morue*
- *Pavé de saumon fondue de poireaux*
  - *Paella fruit de mer*
- *Burger filet de poisson (poisson blanc)*
  - *Choucroute de la mer*
  - *Curry de saumon*
  - *Daurade à la citronnelle*
- *Curry de poisson lait de coco*

# Accompagnements

- Fagot haricot vert
  - Ratatouille
- Poêlée campagnarde
  - gratin dauphinois
  - Gratin de courgette
- gratin de choux fleur à la béchamel
  - Gratin forestier
  - Pomme dauphine
  - Tian de légume
    - Truffade
    - Aligot
- Printanière de légume
  - Riz
- Purée de patate douce
- Riz madras raisins ou ananas
  - Épinard à la crème
  - Printanière de légume
  - Poêlée campagnarde



## Snacking :

- Tartine : Poivrons /chorizo
- Tartine : jambon / fromage
- Tartine : tomate / chèvre
- Quiche lorraine
- Quiche Chorizo / poivron
- Quiche Chèvre
- Quiche Saumons / épinards
- Quiche aux poireaux
- Bouchée Ris de veau
- Feuilleté jambon / fromage
- Feuilleté épinard / chèvre
- Feuilleté Chèvre
- Cassolette de saint jacques
- Cake salé : cantal / lardon
- Cake salé : poivron / chorizo
- Crêpe aux jambons
- Croque monsieur
- Croque madame
- Croque chèvre
- Salade (poulet curry, poulet pané, poulet épicé, thon, jambon blanc, ...)
- Tacos
- Galette
- Burger (au bleu , cheddar, cantal ,...)
- Hot dog
- Box de pâte
- Panini : jambon/fromage , poulet, 3 fromages, ...
- Américain
- Sandwich : poulet (pané,épicé,curry...) thon, jambon blanc/ beurre , ...
- Pizza : Jambon/fromage , poulet , poivrons/chorizo, chèvre, 3 fromages
- ...

Individuelle ou Diamètre 30 cm

\*Tous les plats peuvent être accompagné d'une salade verte.



# Fromages

- Cantal entre deux
  - Saint nectaire
    - Brie
- Bleu d'Auvergne



## Cocktail :

- Punch aux fruits frais
  - Punch exotique
  - Punch orange
- Sangria aux fruit frais
- Soupe de champagne
  - Kir royal au cassis
    - Kir mûre
    - Kir cassis
  - Kir Châtaigne
- Mojito (rhum, citron, menthe)
- Piña colada (rhum, ananas, coco)
- Blue lagoon (vodka, curasao, citron)

## • Vin :

### Blanc

Les tourterelles 2018 côte de gascogne  
Tariquet 1ere grive côte de gascogne  
Villa dria « lune de miel »

### Rouge :

Pic saint loup  
Terrane « terre occitane »

### Rosé :

cabernet d'anjou « les roseraies »  
Sainte lucie d'euzet AOP

## Champagne :

Nicolo

## Pâtisserie



**Royal Noisette** : Biscuit succès amande, Croustillant feuillantine, Mousse chocolat noire .

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Pure Pomme** : Dacquoise noisette, Compote de pomme, Mousse pomme.

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (noisette).*



**Framboisier** : Biscuit moelleux amande, Mousseline, Framboise.

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Evolution Mont-Blanc** : Biscuit moelleux amande, Gelée vanille, Mousse marron.

*Allergènes: Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Macamûre** : Biscuit moelleux amande, Crémeux mûre, Mousse chocolat blanc.

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Trois chocolats** : Biscuit moelleux amande, Mousse chocolat noir, Mousse chocolat lait,

Mousse chocolat blanc. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Mandarin** : Biscuit moelleux amande, Gelée mandarine, Croustillant caramel beurre salé, Mousse chocolat lait mandarine. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Limoncello** : Dacquoise noisette citron vert, Marmelade citron, Mousseline citron, Crémeux Gianduja, Chantilly chocolat lait. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande, noisette).*



**Criolait** : Moelleux chocolat, Confit framboise, Mousse chocolat framboise. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Forêt noire** : Moelleux chocolat, Chantilly, Cerise amarena, Mousse chocolat lait. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Suprême** : Biscuit succès amande, Croustillant, Mousse praliné. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Mille-feuilles** : Pâte feuilletée, Crème pâtissière vanille, Fondant. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Chou Tonka-fraise** : pâte à choux, Craquelin, confit de fraise, diplomate vanille-tonka. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (tonka).*



**Baba au rhum** : pâte à baba, Sirop à la citronnelle, Rhum, Chantilly.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Moelleux framboise** : Pâte briochée, Appareil à flan, Framboise.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Gourmandise** : Pâte à choux, Crème pâtissière, Fruits frais, Chantilly.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



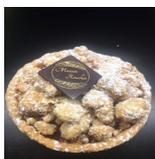
**Eclair** : Pâte à choux, Craquelin, Crème diplomate, Pâte d'amande.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Tartelette citron meringuée** : Pâte sucrée, Crèmeux citron, Meringue.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Chou Chantilly** : Pâte à choux, Craquelin, Chantilly.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Tartelette Crumble** : Pâte sucrée, confit framboise, Crumble.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coques (amande).*



**Tartelette Bourdaloue** : Pâte sucrée, Crème d'amande, Poire.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Tartelette aux Fraises** : Sablé breton, Croustillant, Crème pâtissière, Fraises.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Tartelette Pomme-Pruneau** : Pâte sucrée, Crème pâtissière au miel, Pomme pochée, Pruneau mariné au thé. *Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Tartelette aux Pommes** : Pâte feuilletée, Compote de pomme, Pomme.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Flan** : Pâte feuilletée, Crème pâtissière.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



**Mousse Chocolat** : Chocolat, meringue  
*Allergènes : Oeuf.*



**Verrine Tiramisu** : Biscuit amande, Crème Tiramisu, Confit Framboise.  
*Allergènes : Gluten, œuf, Produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Crème Brûlée** : Appareil à crème brûlée.  
*Allergènes : œuf, produits laitiers.*



**L'été Rose** : Biscuit amande, confit groseille, mousse fromage blanc,  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Tartelette à la Tomme** : Pâte sucrée, Appareil à flan, Tomme.  
*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



***Carachoc*** : Brownies, mousse vanille, crème caramel.

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*

## Gâteau de voyage / Biscuiterie :

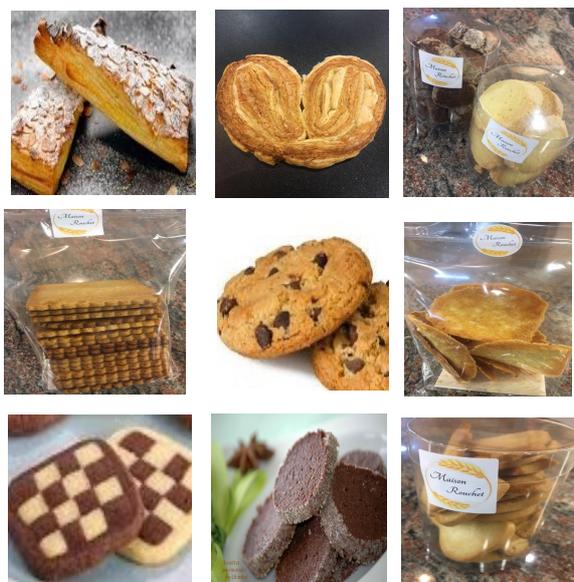


### Gâteaux de voyage :

Muffin  
Financier  
Moelleux au chocolat  
Madeleine  
Cannelé  
Beignet : pomme, framboise,  
chocolat ,...

Donuts

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*



### Gâteaux secs :

Damiers  
Carré d'Aurillac  
Cornet de Murat  
Diamant (vanille /  
chocolat)  
croquant  
tuile  
petit four poche  
palmier  
jésuite  
Cookie

*Allergènes : Gluten,  
œuf, produits laitiers.*



### Cake :

- Rhum banane orange : appareil à cake, banane, zeste d'orange, rhum.
- Fruit confit : appareil à cake, fruits confits,
- Chocolat : appareil à cake, chocolat, noisette, praliné,

*Allergènes : Gluten, œuf, produits laitiers.*





**Macaron** : parfums variés tels que chocolat, kalamansi, framboise, citron, fruits exotiques, griotte, fraise, orange, chocolat, café, etc...

*Allergènes : œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande).*



**Glace, Sorbet plein fruit, Crème glacée** : Framboise, Mandarine, Fraise, Vanille, etc... Possibilité de transformer vos fruits en glace.

*Allergènes : œuf, produits laitiers.*



**Chocolat** : Grandes variétés de Ganaches, Pralinés, Chocolat noir, lait et blanc.

*Allergènes : selon garniture œuf, produits laitiers, fruits à coque (amande, noisette).*



**Pâte de Fruits** : Fruits, sucres.

*Allergènes : aucun.*



**Nougat** : Sucre, blanc d'œuf, miel, fruits sec

*Allergènes : fruits à coques, œuf*

## Entremets:

*Tous nos entremets sont adaptables aux nombres de vos convives et sont personnalisables selon vos désirs et votre imagination.*

Voici quelques exemples de nos créations :



## Gâteaux décorés et wedding cake

Nous pouvons réaliser des gâteaux à thèmes, des gâteaux sculptés, pour toutes occasions, sur devis. Ces gâteaux prennent du temps à être créés aussi tenez compte d'un délai minimum pour la commande (au moins 3 jours à l'avance, dans l'idéal au moins une semaine).

Exemple de parfums de biscuit moelleux : vanille, chocolat, citron, noix de coco...

Exemple de parfums de crème au beurre légère : vanille, chocolat, café, praliné, caramel, framboise, mangue, citron...

Possibilités de parfum pour une ganache : chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc.

Les gâteaux sont personnalisés aussi les prix peuvent varier selon le design demandé et les saveurs.

Voici quelques unes de nos créations :





# Pièce montée

