

NOS BûCHES

BûCHES CRÉATIONS

TRILOGIE

Mousse chocolat
Insert crémeux caramel orange
Biscuit imbibé à l'orange
Croustillant praliné

BERRY ZEST

Mousse citron
Insert gelé framboise
Crèmeux citron
Biscuit génoise
Croustillant fruit rouge

BLANCÉLYA

Biscuit financier
Croustillant fruit rouge
mousse chocolat blanc
Insert myrtille

SAKURA

Mousse noix de coco
Confit litchi
Biscuit pain de gène
Mousse framboise
Croustillant coco

L'INCONTOURNABLE ROYAL

Dacquoise noisette
Praliné feuilletine
Mousse chocolat

TARIF :

La part: 3€90
4 pers: 15€60
6 pers: 23€40
8 pers: 31€20

BûCHES MYTHIQUES (crème au beurre)

Parfum: chocolat, vanille café, praliné



BûCHES GLACÉES

VACHERIN

Crème glacée vanille
Sorbet plein fruits framboise
Meringue

LA BûCHE DUVERGER

Sorbet plein fruits poire
Crème glacée chocolat
Biscuit chocolat

CARAMEL DES ÎLES

Sorbet plein fruits passion
Crème glacée caramel
Biscuit moelleux amandes

NOS GOURMANDISES

Cake, pâte de fruits, nougat, macaron, chocolats, ourson guimauve.



Nos galettes

- Pompe aux pommes
- Frangipane
- Pomme chocolat
- Poire chocolat

2 Tailles disponibles Frangipane ou Pompe aux pommes :

4/6 pers : 15€90
8/10 pers : 20€95

Moderne :

4/6 pers : 17€90
8/10 pers : 23€90



Pour toute galette achetée
= la bouteille de cidre à 1€00 *

HORAIRES D'OUVERTURE

LE 24 DÉCEMBRE : 6h30 à 17h00.
LE 25 DÉCEMBRE : 6h30 à 12h00.
LE 31 DÉCEMBRE : 6h30 à 17h00

1^{er} JANVIER 2026 FERMÉ

Maison Rouchet, 64 rue de Marmiesse 15000 AURILLAC - 847809290 Rcs Aurillac - Ne pas jeter sur la voie publique - IPNS 10/2025



Carte

des fêtes
2025

BOULANGERIE – PÂTISSERIE - TRAITEUR

MAISON ROUCHET

2 adresses:

64 rue de Marmiesse et 26 rue des Dames
AURILLAC

☎ 04.71.63.42.86

✉ maisonrouchet@hotmail.com

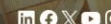
www.maison-rouchet.fr

@Maison Rouchet



J'ai choisi
Grands Moulins
de Paris

Meunier français depuis 1919



TRAITEUR

Apéro:

Plateau assortiment feuilletés (x15)	17€00
Plateau assortiment petits fours (x15)	23€00
Macaron foie gras	2€ pièce

Entrée

Coquille de la mer	6€05
Croustade d'escargot	5€55
Tourte ris de veau foie gras	6€50
Marmite julienne de légume / gambas	6€80
Bouchée à la reine	4€90

Viande

Paupiette de dinde aux girolles sauce champignon	8€15
Fondant de chapon aux cèpes sauce morille	10€50
Boudin blanc truffé à l'ancienne sauce madère	8€25

Poisson (à 11€90 la part)

Lotte à l'américaine
Pavé de saumon à l'oseille

Accompagnements (à 3€90 la part)

Risotto
Purée de potimarron / patate douce
Gratin dauphinois

A PARTAGER

-Tourte aux cèpes
-Tourte aux morilles
4 pers: 21€00 6 pers: 24€00 8 pers: 27€00

MENU ENFANT 11€90

Burger au poulet ou Fish and chips

--

Gratin dauphinois ou Purée de potimarron / patate douce

Bûchette

MENU PETIT FESTIN 21€00

Bouchées à la reine

ou

Croustade d'escargot

Paupiette de dinde aux girolles sauce champignon

ou

Boudin blanc truffé à l'ancienne sauce madère

Accompagnement aux choix (voir liste)

Fromage / pain

Bûchette

MENU PRESTIGE 35€90

Tourte aux ris de veau morilles foie gras

ou

Marmite julienne de légume / gambas

Fondant de chapon aux cèpes sauce morille

ou

Paupiette de dinde aux girolles sauce champignon

Pavé de saumon à l'oseille

ou

Lotte à l'américaine

Accompagnement aux choix (voir liste)

Fromage / pain

--- Bûchette

MENU GOURMET 25€50

Coquille de la mer

ou

Tourte aux ris de veau foie gras

Fondant de chapon aux cèpes sauce morille

ou

Pavé de saumon à l'oseille

Accompagnement aux choix (voir liste)

Fromage / pain

Bûchette

MENU NOËL MARIN 26€10

Cassolette de la mer

ou

Marmite julienne de légume / gambas

Pavé de saumon à l'oseille

ou

Lotte à l'américaine

Accompagnement aux choix (voir liste)

Fromage / pain

Bûchette

