



LE ROUF TRAITEUR

réceptions sur mesure



Créateurs de plaisirs gastronomiques.

Nous en sommes convaincus :

L'émotion de vos événements passera par une Alchimie subtile entre Gastronomie, Service et Atmosphère.

Quel que soit le format de votre événement, qu'il soit d'ordre privé, corporate, associatif...

Le Rouf Traiteur saura apporter une réponse adaptée aux exigences de chacun de ses clients, à Rouen, dans toute la Normandie et en Ile-de-France.

Savourez l'excellence,
éveillez vos sens &
embarquez pour une
aventure culinaire
inoubliable.

Le Rouf Traiteur

Réceptions sur mesure

• **Jessica LEFEBVRE**

Chargée de projets
pour les particuliers

06.60.66.61.17

jessica@le-rouf.com



LE COCKTAIL

Pièces salées froides

- Courgette rôtie, Tarte mentholée
- Bruschetta Tomato, Basilic - 
- Volaille Moelleuse, Chutney Pomme
- Porc au Caramel et Riz à Sushi
- Sushi de Canard laqué
- Tartinade de Foie Gras maison
- Macaron Foie Gras mi-cuit, Compoté d'Agrumes
- Financier Basilic, Jambon Serrano et Crèmeux Pesto
- Panais fondant, Chair de Tourteau aux herbes
- Sardine fumée, Poireaux Marinés et Cramés
- Vitelotte et Bar à la flamme, Poivre de Timut
- Spirale de Saumon fumé, Crème aux Herbes et OEufs de Truite
- Haddock fumé, Ratte et Ciboulette
- Ceviche de Bar aux Agrumes en Sucrine
- Poulpe snacké, Ratte, Poudre de Chorizo et zeste de Citron Vert
- Thon Cubik en Tataki, Cacahuète et Coriandre
- Tête de Petits Paris, Pesto de Roquette et Croûtons - 
- Blinis de Chèvre fleuri, Compoté de Figue
- Radis Beurre chic et moderne, Sésame et Pavot - 
- Volaille Carotte au Curry, Poivre Gorille
- Veau Vitello, Zucchini et Anchois
- Veau fondant, Cœur d'Artichaut, Cacahuète et Coriandre
- Bœuf Snacké, Abricot et Mayonnaise au Saté
- Saumon Gravlax Cubik : Nature, Sésame, Coco, Ginger, Citron, Fleurs, Betterave, Curry, Charbon
- Thon à l'Unilatérale, Mangue
- Maquereau à la flamme, Carotte fondante et Estragon
- Bille de Risotto-Tourteau, Noisette et 3 sésames, bol de Sauce Rouille
- Saint Jacques, Crème Curry

 Recette Vegan

- Dans l'esprit d'un Pot au feu, Queue de Bœuf émietté et Carotte
- Crème de Fève, Croûtons
- Maquereau fumé, Houmous et Sauce Rouille
- Poulpe Mariné, Sauce Rouille du Chef
- Gambas, Compoté de Pomme et Fruits au Poivre
- Oignons des Cévennes truffés, Crumble salé
- Chèvre frais, Poivrons confits et Gressins
- Crème de Carotte au Cumin, Carotte croquante
- Feuille d'Artichaut, Cœur Moutarde à l'ancienne
- Crème de Petit Pois, Petits Pois frais et Oignons
- Bille de Foie Gras gauffré
- Navette au Homard, Mayonnaise au Yuzu
- Panna Cotta à la Bisque de Homard, Petits Paris et Noix
- Crostini de Tournedos façon Rossini
- Volaille moelleuse, Chutney de Figue et Feuille de Shiso
- Madeleine au Chorizo

Pièces salées chaudes

- Gambas aux Herbes, Chutney Pomme Golden Espelette
- Empanadas de Bœuf, Mayonnaise au Saté
- Mini Fish and Chips, bol de Béarnaise
- Gougère au Fromage
- Acras variés, Mayonnaise Citronnée
- Chou Escargot, Persillade
- Chou Saint Jacques, Persillade
- Tempura Escargot, Mayonnaise à l'Ail
- Mini-Quiche aux Cèpes
- Mini-Quiche, Saumon et Poireaux
- Mini-Quiche 4 Fromages
- Mini-Quiche au Thon
- Gougère au Gruyère, Truffe

→ Chacune de ces pièces correspond à 1 unité. Vous pouvez coupler n'importe quelles pièces ensemble à votre guise et à votre goût.



LE COCKTAIL


Les animations

→ Découvrez nos animations. Idéales pour faire briller les yeux et faire saliver les papilles ! Au delà du plaisir gustatif, les animations vous permettent de rythmer votre cocktail et d'amener une touche d'authenticité !

Animations salées froides

- **Saumon Gravlax découpé**, trio de saveurs maison
- **Tartinade de Foie Gras**, Confiture de Figue Maison, Pain Noisette
- **Huîtres normandes n°3**, Pain de Seigle Beurré, Vinaigre du Chef
- **Carpaccio de Saint Jacques**, Huile de Vanille et Croustillant Noisette
- **Sashimi de Thon**, Vierge Mangue, Grenade et Coriandre

// ATELIER TARTARE

- **Saumon Concombre**, Crème à l'Aneth
- **Bœuf**, Carotte et Crèmeux Truffe
- **Tomate**, Crème Basilic - 

Animations salées chaudes

// ATELIERS PLANCHA

- **Brochette Bœuf**, Abricot
- **Brochette Poulet**, Olive, Citron
- **Brochette Thon**, Sésame
- **Brochette Canard**, Pruneau
- **Brochette Gambas**, Ananas
- **Brochette de Crevette** au Saté
- **Mini Chorizo**
- **Magret snacké**
- **Foie gras poêlé**, Pain Figue, Noisette
- **Tentacule de Poulpe**, Grenailles


LE COCKTAIL

Les Mini Plats

Mini Plats chauds

- **Parmentier de Canard**, Jus Crémeux Cacahuète
- **Risotto Lait de Coco**, Asperge - 
- **Brandade de Morue**
- **Navarin d'Agneau**
- **Dans l'esprit d'un Bœuf Carotte**
- **Gnocchi à la Crème de Truffe**
- **Cassoulet du chef**
- **Saumon à l'Oseille**, Ecrasé d'Agata
- **Petit Epeautre Vert**, Huile de Noisette, Noisette torréfiée - 
- **Bouillabaisse du Chef**
- **Saumon nacré**, Riz Vénéhé, Crème de Curry
- **Lotte**, Land et Crème de Petits Pois

Mini Plats froids

- **Volaille moelleuse**, Taboulé de Quinoa, Lentille et Menthe
- **Tataki de Bœuf**, Grenailles et Mayonnaise au Wasabi
- **Ceviche de Cabillaud** aux Agrumes
- **Tartare de Tomate**, Mozzarella, Basilic - 
- **Sardine à la flamme**, Râpé D'œuf bio, Mayonnaise au Raifort
- **Gamba-Nanas**, Coriandre

LE COCKTAIL

Mini Salades bodega

- **César** : Poulet, Iceberg, Parmesan, Crouton, Sauce César, Tomate Cerise
- **Landaise** : Mesclun, Gésier, Foie Gras, Echalote, Vinaigrette au Cidre
- **La Mada** : Avocat, Pamplemousse, Crevette, Sauce Cocktail
- **Norvégienne** : Iceberg, Avocat, Saumon Fumé, OEuf Vinaigrette Citron
- **Italia** : Mesclun, Mozzarella, Tomates séchées, Vinaigrette Pesto
- **Poké T** : Riz Vinaigré, Thon, Mangue, Petit Pois

Street Food

- **Black Burger**, Bœuf, Foie gras et Ketchup de Figue
- **Crok Jambon Blanc**, Morbier et Béchamel de Truffe
• *Servi chaud*
- **Bagel Volaille**, Parmesan frisée et Sauce Oésar
- **Bun façon Croq-Truffe** • *Servi chaud*
- **Club Poulet**, Tomate, Bacon, Salade, Mayonnaise
- **Bun Norvégien**, Saumon fumé, Fromage frais, Concombre
- **Pulled Pork Burger**, Pousse d'Épinard, Coleslaw, Barbecue au Jack Daniel's
- **Wraps de Légumes**, Tzatziki

LE COCKTAIL

Le Sucré

Pièces sucrées

- **Choux** • *Saveurs au choix*
- **Verrine Poire**, Chocolat, Amande
- **Brownie Chocolat**, Pistache
- **Brochette de Fruits**
- **Financier Crème Vanille**, Framboise fraîche, Citron râpé
- **Cannelés Bordelais**
- **Macarons** • *Saveurs au choix*
- **Mini Baba au Rhum**, Crème Vanille
- **Baby Tatin Pomme**, Crème d'Isigny
- **Baby Tatin Ananas**, Crèmeux Passion
- **Mini Muffin**

Animations sucrées

- **Mini Crêpes**
- **Mini Gaufres**
- **Fontaine au Chocolat**, Fruits et Chamallow

Mini Desserts bodega

- **Salade de Fruits frais**
- **Tartelette Citron** destructurée
- **Crème Chocolat**, Spéculoos
- **Riz au Lait**
- **Crumble Pomme**, Cannelle

LE REPAS

Les entrées

- **Punta de Lomo**, Crèmeux de Chèvre frais, Balsamique, Graine de Moutarde et Concombre
- **Soupe glacée de Petit Paris**, Emietté de Tourteau et Crouton à l'Ail
- **Sashimi de Thon**, Vinaigrette Gingembre, Tétragone et Poivre Passion
- **Saumon Gravlax**, Lissé de Betterave Rouge, Pétale de Chioggia et Vinaigrette au Yuzu
- **Tataki de Bœuf mariné**, Mayonnaise aux Herbes, Crèmeux de Maïs et Pop Corn
- **Ceviche de Cabillaud**, Avocat et Chocolat
- **Demi Burrata**, Petits pois en 3 façons, Chips d'Oignons, Poivre de Timut et Fleurs séchées
- **Terrine de Foie Gras Marbré**, Grué de Cacao, Brioche Choco-Blanc • *Avec supplément*
- **Maki de Bœuf aux Petits Paris**, Œuf, Capre, Coulis de Mâche et Vinaigrette au Ponzu
- **Belle Noix de Saint-Jacques**, Velouté de Choux Fleur au Curry et Salade de Choux Passion
- **Végan : Focaccia aux Légumes de saison**, Vinaigrette Truffée et Confiture de Figue
- **Végan : Tarte fine comme un Tian**, Pesto de Roquette et Herbes de Provence
- **Végan : Tarte fine à l'Oignon de Roscoff au parfum de Truffe**, Figue confite et Coulis de Mâche

Les plats

- **Beau Dos de Cabillaud**, Poudre de Noisette, Crème au Café, Risotto d'Epeautre et Champignon
- **Filet de Bar**, Vierge Fraise Basilic et Riz Vénéré
- **Dos de Saumon snacké**, Beurre Blanc au Yuzu et Riz Vénéré
- **Volaille bien moelleuse**, Sauce Cacahuète et Panais rôti
- **Carré de Cochon rôti au Thym**, Jus Echalote Porto, Carotte au Cumin
- **Filet Mignon de Porc cuit tout doucement**, Jus Corsé à la Sariette et Patate Douce
- **Magret en basse température**, Jus à la Sauge, Ecrasé d'Agathe à l'Andouille • *Avec supplément*
- **Tendre Quasi de Veau cuit très longtemps**, Bohémienne de Légumes de saison • *Avec supplément*
- **Lotte pochée**, Crème Lardée et Crème de Petit Pois • *Avec supplément*
- **Filet de Bœuf**, Crème Truffée et Ecrasé de Pomme de Terre • *Avec supplément*
- **Végan : Risotto Verde au Lait de Coco-Curry**, Légumes croquants
- **Végan : Risotto d'Epeautre au Lait de Coco**, Champignons des Bois et Pâtisson
- **Végan : Blanquette de Légumes au Lait de Coco**, Champignon, Poireau, Carotte, Navet et Riz façon Risotto
- **Les recettes classiques de Mamie** : Beau Poulet Basquaise, Navarin d'Agneau, Bouillabaisse, Tajine Poulet Olives et Citron, Pot-au-Feu, Boeuf Bourguignon, Oso Bucco, Paëlla de la mer, ...

Option Truffe sur vos plats : *Supplément de 8.80€*

Option Caviar sur vos plats de Poissons : *Supplément de 11€*



LE REPAS

Les desserts

À l'assiette

- **Riz au lait de Coco**, Mangue, Ananas - 🌱 - 🌸 🌻
- **Salade de Fraise**, Melon, Bouillon glacé au Jasmin - 🌱 - 🌸 🌻
- **Cratère Fruit de saison effet Fumant**, 🌻 : Pêche, Fraise / 🌸 : Pomme, Poire Poêlée • Avec supplément

En buffet

(gâteaux de 10 pers. 5.40€ TTC par pers.)

- **Abricot**, Crème Pâtissière Estragon et Cress
- **Fraise**, Crème Pâtissière Pistache et Pistache croquante
- **Pêche**, Crème Pâtissière
- **Poire**, Crème Pâtissière Chocolat et Amandes effilées
- **Pomme**, en compoté et cuite, râpé de Cannelle
- **Piémont**, Croustillant Gianduja et Cacao, Biscuit Noisette, Crémeux Noisette, Mousse Chocolat Noir 61%, Praliné Amande et Noisette
- **Entremet Noisette Caramel**, Croustillant Noisette, Financier Noisette, Caramel au Beurre salé de Guérande, Crémeux Noisette, Mousse Chocolat au Lait
- **Tarte Citron Meringuée**, Pâte sucrée, Biscuit Citron, Citron Jaune confit,

EN OPTION

Pause glacée

(servie en coupe Martini avec supplément de 4.40€ TTC par pers.)

- **Pomme Calva** et dés de Pommes
- **Passion Vin rosé** et Fruits de la Passion
- **Citron Vodka** et écorce de Yuzu
- **Mangue Tequila** et dés de Mangue
- **Rhubarbe Muscat** et Rhubarbe croquante
- **Framboise Champagne Rosé** et Framboise fraîche
- **Fraise Vodka** et Fraise ciflorette
- **Litchi Saké** et Litchi à la Crème de Rose

Fromages

(avec supplément de 5.50€ TTC par pers.)

**// À L'ASSIETTE (1 PÂTE CUITE, 1 PÂTE MOLLE ET 1 CENDRÉ)
ET MESCLUN**

// AU PLATEAU

- **P1** : Camembert, Neufchâtel, Pont l'évêque, Livarot et Mesclun
- **P2** : Bleu de Bresse, Cantal, Tome, Sainte Maure
- **P3** : Morbier, Selle Sècher, Coulommiers, Brie de Maure

POUR LES KIDS



Cocktail

(Équivalent 1 pièce - 5 Pièces salées sucrées - 5.50€
TTC par enfant)

- **Cornet de Tartare de Saumon**, Crème de Yuzu
- **Navettes variées**, Mini Clubs
- **Fougasse Tomate**, Basilic
- **Brochette de Fruits**
- **Cannelés Bordelais**
- **Macarons** • Saveurs au choix

Le repas

(Entrée, Plat, Dessert - 16.50€ TTC par enfant)

Entrées

- **Assiette de charcuterie**, Pain, Beurre
- **Assiette de Melon**, Jambon de Pays
- **Œuf Mimosa**

Plats

- **Nuggets maison**, Pomme de terre Grenaille
- **Volaille en émincé**, Gratin Dauphinois
- **Burger**, Pomme de terre Grenaille

Desserts

- **Moelleux Chocolat**
- **Tarte Citron**
- **Cratère M&M'S**



LE LENDE MAIN

Entrées *(4 choix à réaliser)*

- **2 mini Viennoiseries par pers.** (sur 3 variétés)
- **Cakes :** Citron, Chocolat, Fruits secs
- **Brioche tranchée** et ses confitures
- **Fromage Blanc** et ses confitures
- **Planche mixte**, Charcuterie, Fromage
- **Box Crudités** à croquer

Salades fraîches *(3 choix à réaliser)*

- **César :** Poulet, Iceberg, Parmesan, Crouton, Sauce César, tomate Cerise
- **Landaise :** Mesclun, Gésier, Foie Gras, Echalote, Vinaigrette au Cidre
- **La Mada :** Avocat, Pamplemousse, Crevette, Sauce Cocktail
- **Norvégienne :** Iceberg, Avocat, Saumon Fumé, Oeuf Vinaigrette Citron
- **Italia :** Mesclun, Mozzarella, Tomates séchées, Vinaigrette Pesto
- **Poké T :** Riz Vinaigré, Thon, Mangue, Petit Pois

Desserts *(3 choix à réaliser)*

- **Fraise**, Crème Pâtissière Pistache et Pistache croquante
- **Pêche**, Crème Pâtissière Chocolat Blanc et Cress
- **Pomme**, en compoté et cuite, râpé de Cannelle
- **Abricot**, Crème Pâtissière Estragon, Cress
- **Poire**, Crème Pâtissière Chocolat, Amandes effilées

→ Pour minimum 30 pers
27.50€ TTC par pers.

LE BRASERO

En option



Supplément de 9,50€ TTC par pers. Pour 150g de viandes

Supplément de 19€ TTC par pers. Pour 300g de viandes

(3 variétés au choix)

Les Viandes

- Côte de Bœuf à Partager
- Entrecôte à la découpe
- Mini Chorizo, Andouillette Bobosse
- Brochette Bœuf, Abricot
- Brochette Poulet, Olive, Citron
- Brochette Canard, Suprême d'Orange
- Entrecôte au Sel de Guérande
- Magret snacké, Miel à l'Orange
- Volaille marinée au Saté snacké

Les Poissons

- Brochette Thon, Poire
- Brochette Gambas, Ananas
- Brochette de Crevette au Saté
- Thon Rouge Albacore, Poivre Passion
- Dorade snackée, Sel Fou
- Tentacule de Poulpe marinée aux 4 épices

Les Légumes

- Poivron, Tomate, Courgette
- Aubergine, Champignon de Paris
- Asperge, Oignon, Fenouil

CÔTÉ ART DE LA TABLE

→ Hors mobilier fourni par le site ou par vos soins (tables et chaises)

Pour votre cocktail *(inclus dans votre prestation)*

// SELON LE DÉROULÉ DE VOTRE ÉVÈNEMENT

- Buffet Alimentaire, Buffet Boissons & Buffet Animation
- Table de buffet 2m x 1m
- Nappage Blanc
- Éléments de décoration (néhausse, cube, assiette de couleur...)

// VERRERIE ADAPTÉE SELON VOS BOISSONS

- Flûtes
- Tumbler
- Verres à Pied
- Verres à cocktails

// NÉCESSAIRE DE SERVICE

- Plateaux de piste
- Support de dressage (assiette tressée etc.)
- Serviettes cocktail papier noir

Pour votre repas *(inclus dans votre prestation)*

- Gobelet à Eau
- 2 Verres à Vins Gala
- Flûte ou coupe à Champagne
- Tasse et sous tasse à Café
- Couverts Inox DIVA ou SOHO
- Assiettes porcelaines LAK DUNE
- Nappage Blanc Uni en Coton
- Serviettes Blanche Unies en Coton
- Matériel d'office (tables, étuves, économats)

En option

Décoration florale, DJ, Orchestre, Magicien, Caricaturiste... Demandez ce que vous aimeriez... On s'en chargera !



CÔTÉ SERVICE



→ Se sentir bien, c'est aussi une question d'hommes et de femmes...

Avec Le Rouf on s'occupera de vous avec l'élégance et la gentillesse qui caractérise nos équipes.)

Sur une base de 100 personnes :

- 6 Maîtres d'hôtel de 15h00 à minuit
- 2 cuisiniers de 15h00 à minuit
- Mise en place, service et rangement compris

→ Au-delà des heures définies dans votre devis, toute heure supplémentaire se verra facturée 55€ TTC

TARIFICATION

→ Sur une base de 100 convives

Le prix à la personne comprend la verrerie et le matériel nécessaire au bon déroulement de votre prestation ainsi que le personnel de service.

Vin d'honneur

Composé de 5 pièces cocktails

À PARTIR DE **15 €**

Cocktail 6 pièces

Composé de 6 pièces cocktails

À PARTIR DE **20 €**

Cocktail 9 pièces

Composé de 7 pièces cocktails et 1 animation

À PARTIR DE **26 €**

Cocktail 12 pièces

Composé de 7 pièces cocktails, 2 animations et 2 pièces cocktails sucrées

À PARTIR DE **32 €**

Dîner servi à table

Composé d'une Entrée, d'un Plat et d'un Dessert

À PARTIR DE **80 €**

Tarif TTC, Hors boissons, heures supplémentaires et frais de livraison





LE ROUF TRAITEUR

réceptions sur mesure



Le Rouf Traiteur

Réceptions sur mesure

Jessica LEFEBVRE

Chargée de projets pour les particuliers

06.60.66.61.17

jessica@le-rouf.com



Jessica

Créatrice
d'Émotions pour les
Particuliers



Teddy

Expert en
Événements
Professionnels



Frank

Dirigeant



Alexandre

Chef exécutif