

# LE ROUX

# Traiteur

**CATALOGUE**

**2024**

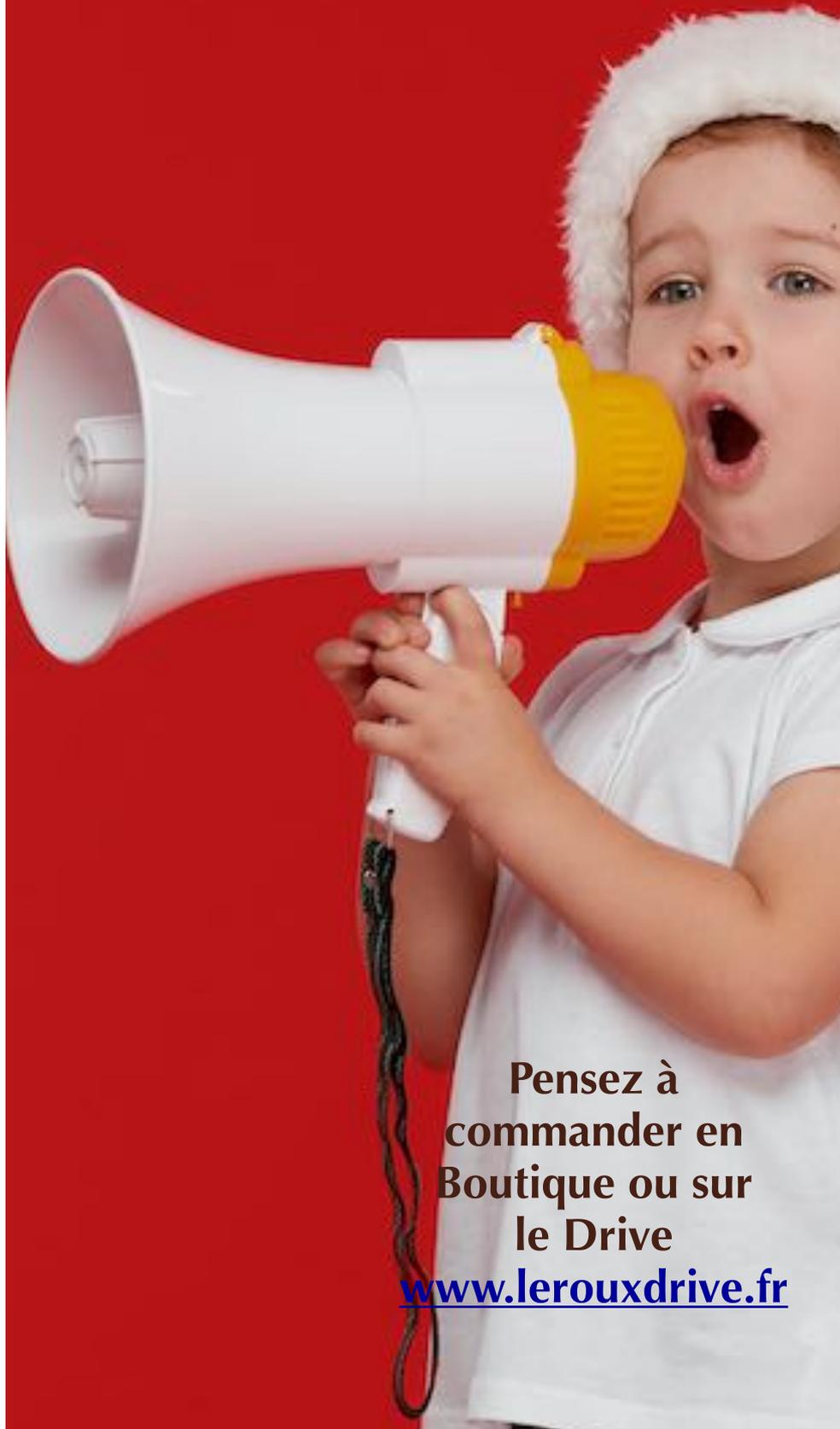
**FÊTES DE  
FIN ANNÉE**

Nos Boutiques

- Goderville  
02.35.27.75.27
- Bolbec  
02.35.39.12.50
- Montivilliers  
02.35.55.09.78

Nos Casiers

- Le Havre
- St Romain



Pensez à  
commander en  
Boutique ou sur  
le Drive

[www.lerouxdrive.fr](http://www.lerouxdrive.fr)

# Volailles désossées Farcies

## Préparation Maison



Rôti Chapon 8/10 pers  $\approx$  1,600 Kg  
Nature, Châtaigne, Forestier ou  
Foie-Gras  
45,95€ pièce



Rôti Magret Canard 5 pers  $\approx$  1 kg  
Nature 36,95€ Pièce  
Piment Espelette 36,95€ Pièce  
Foie-Gras 42,95€ Pièce



Rôti Pintade 5/8 pers  $\approx$  1,200 Kg  
Nature, Châtaigne, Forestier ou  
Foie-Gras  
29,95€ pièce



Caille désossée Farcie 6,95€  
Nature ou Foie-Gras



Cuisse Chapon Farcie Nature 6.95€  
ou Foie-Gras 7,95€



Chapon Normand  
+ 3Kg - 59.95€ pièce



Dinde Normande  
+ 3 Kg - 59.95€ pièce



Caille Royale 6,95€



Pintade Normande  
+1,5Kg - 22,95€ pièce



Pavé Biche/Cerf 180gr 5,95€ pièce

Rôti de Cerf/Biche 32,95 Kg

Festives et Gibiers uniquement sur commande  
avant le 18 décembre

Photos non contractuelles

# Préparation Bouchère



## Rôti Veau

Format vente 1Kg ou 1,5Kg

- Nature **25,95€ le Kg**
- Orloff **26,95€ le Kg**



## Rôti Boeuf

Format vente 1Kg, 1,5kg ou 2Kg

- Supérieur **20,95€ le Kg**
- Extra **24,95€ le Kg**
- Façon Tournedos **39,95€ Kg**
- Filet **49,95€ le Kg**



## Tournedos

Format de Vente 150 gr Ou 220 gr

- Filet **49,95€ le Kg**
- Façon **39,95€ le Kg**



## Agneau s/os

- Rôti Gigot Nature **26,95€ le Kg**
- Beurre Maître-d'Hôtel **26,95€ Kg**



## Rôti Porc dans le Filet

Format de vente 1Kg , 1,5kg ou 2 Kg

- Fromage au choix **16,95€ Kg**
- **Camembert, roquefort, chèvre**

# Pierrade & Fondue prêt à manger



## Plateau de Pierrade Royale

1 Kg pour 4/5 pers

**Nature 30€ ou Marinée 32€**

Boeuf, Poulet, Agneau, Canard, Porc 200 g de chaque + 4 minis Brochettes poitrine fumée, Chorizo

**le tout sur Plat**



## Pierrade Nature ou Marinée 1,4 Kg pour 6 pers

Boeuf buffalo, Poulet indienne, Canard mariné,

Porc mexicain 350 g de chaque

**33,95€**

**le tout en Barquettes**



## Plateau de Pierrade Royale Spécial Fin Année

1 Kg pour 4/5 pers

**Nature 35€ ou Marinée 37€**

Boeuf, Poulet, Biche, Canard, Porc 200 g de chaque

+ 4 minis Brochettes poitrine fumée, Chorizo

**le tout sur Plat**



## Fondue de Noël 4/5 personnes 36 €

Boeuf, Porc, poulet, Canard, biche 200 grammes de chaque  
et 4 Piques de poitrine fumée

**le tout sur Plat**

# Service TRAITEUR



## Cassolettes

- Marmite Dieppoise **5,95€ la pièce**
- Chapon Forestier **5,95€ la pièce**
- Ris de veau **5,95€ la pièce**



## Coquille St Jacques 2 Noix

**6,95€ la pièce**



## Aumônières

- Reine **3,95€**
- St-Jacques **4,95€**



## Escargots Bourgogne

belle Grosseur

**8,95€ la douzaine**



## Vol au Vent / Bouchée

- Reine **2,95€**
- St Jacques **3,95€**
- Ris de veau **3,95€**

# Service TRAITEUR



Petit Caneton

Galantine de Volaille

**2,95€ la pièce**



Mix Verrines Festives X 12

Tartare de tomate, Foie-gras et Gambas

**16,95€ les douze**



fois-Gras Canard Maison

**5,95€ la Tranche de 40g**



Galantine Volailles Maison:

- **1,60€ la Tranche de 80g**

- mini pièce de 800g **14,95€**



mille crêpes de Poissons ou Poulet

**3,95€ la part**



Délice de la Mer

**3,95€ la pièce**



Jambon Braisé  
Gratin légumes &  
Gratin Pomme de Terre  
Sauce Champagne  
**6,95€ la part**



Cuisse Chapon Farci  
Gratin de Pomme  
de terre & gratin de  
légumes de saison  
Sauce Forestière  
**8,95€ la part**



Quart de Pintade  
Gratin Pomme de Terre  
& gratin de légumes  
Sauce forestière  
**8,95€ la part**



Tournedos Boeuf  
Filet  
Gratin de Pomme de  
terre & gratin de  
légumes de saison  
Sauce Périgeux  
**9,95€ la part**



Filet de Chapon  
Gratin Pomme de  
terre & gratin de  
légumes de saison  
Sauce Champagne  
**9,95€ la part**

***Les plats cuisinés et les  
garnitures sont conditionnés en  
barquette plastique avec leur  
sauce celle-ci sont hermétique et  
micro-ondable***



Civet de Chevreuil  
Gratin de légumes &  
Gratin Pomme de  
terre  
Sauce Grand Veneur  
**9,95€ la part**



Demi Magret Canard  
Gratin Pomme de  
terre & gratin de  
légumes de saison  
Sauce poivre  
**9,95€ la part**

## **Les horaires de la Boutique de Montivilliers:**

Lundi 23 décembre 9h00/18h00

Mardi 24 décembre 10h/16h

## **Les horaires en présentielle des Drives de St Romain et Le Havre Le 24 et le 31 pour les Fêtes de Fin d'année:**

Mardi 24 décembre 2023 de 10h00/13h00

**Fermé le 25 décembre 2023**

Mardi 31 Décembre 2023 de 10h00/13h00

**Fermé le 1er janvier 2023**

Prise de commande uniquement sur internet

## **Les Horaires des Boutiques de Goderville et de Bolbec:**

**Attention les Boutiques seront exclusivement en DRIVE le 24 et 31 décembre pas de service traditionnel distribution des commandes uniquement.**

LUNDI 23 Décembre 2023 de 8h/19h

MARDI 24 Décembre 2023 de 8h00 à 16h00

LUNDI 30 Décembre 2023 de 8h00/19h

MARDI 31 Décembre de 8h00 à 16h00

**Un acompte de 30% vous sera demandé pour toute commande passée en magasin.**

Passez commande directement sur internet

**[www.lerouxdrive.fr](http://www.lerouxdrive.fr)**