

LES DESSERTS

En Portion Individuelle ou Gâteau Entier 3.50€ TTC/Pers

Le Fraisier (Crème Mousseline, Biscuit aux Amandes, Fraises et disponible suivant la saison)

Le royal (Pralinée Feuilletine - Mousse chocolat noire - Sirop Chocolat - Glaçage Chocolat Noire)

La Pom Sarthoise (Mousse pomme verte - Compotée de Granny - Croquant Blanc - Sirop Cannelle)

Le Poirier (Crumble Noisettes - Compotée de Poires - Mousse Caramel - glaçage Caramel)

Le Louna (Dacquoise Noix de coco - Croustillant coco - Crémeux passion - Glaçage blanc - Mousse coco)

Forêt Noire Amarena (Biscuit chocolat - Mousse chocolat noir - Insert Amarena - Mousse blanche)

L'Anaïs (Framboise - Pistache- Croustillant Chocolat Blanc)

Le Cavigne (Mousse Pêche de Vigne - Insert Cassis - Biscuit pain de Gêne - Copeaux Croustillant)

Dessert Signature By LEROUGE TRAITEUR 6.90€TTC/Pers

Le Créole (Financier - Insert passion chocolat - Coulis Passion - Mousse mangue)

L'arobusta (Fond sablé - Biscuit Chocolat - Crème anglaise café - Mousse Chocolat caramel - Glaçage caramel)

Verrines « Tumbler » Sucrées 2.50€ TTC/Pers (Printemps - Eté)

Honolulu : Baba soft fraise myrtilles

Mexico : Chocolat noir et mousse confiture de lait et noisettes grillées

Passionor : Alliance mangue passion et framboise bille or

Pistacricot : Compotée abricot, mousse pistache, morceaux d'abricot et pistaches concassées

Tiramisu café

Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis (Cf Carte Cocktail)

Plateau de 25 pièces 25.00€

Plateau de 50 pièces 47.00€



Quelques-unes de nos suggestions sont présentées en platerie porcelaine, Grès ou verre et font l'objet d'une consigne

Il sera demandé de commander un minimum de 6 pièces de la même fabrication

TRAITEUR & PÂTISSERIE

(Printemps - Eté)

(01/04 - 31/09)

Lerouge
traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir



FABRICATION
MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

contact@lerougetraiteur.fr

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lerouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€

LES ENTRÉES FROIDES

Les Saveurs Marines (Sur ardoise noire individuelle)

Entremet de Saumon aux Ecrevisses et Fines Herbes, Mayonnaise Parfumée au Jus de Citron Vert **5.90€TTC**

Mousseline d'Asperge Blanche Fraîche en Lingot, Saumon Cuit et Fumé **6.90€TTC**

Les Entrées « Fraîcheur » en verrine « Bodéga »

Tiramisu Saumon Citron Yuzu, et son crémeux de courgettes **5.90€TTC**

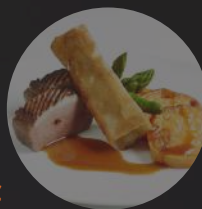
Sablé Breton, guacamole d'avocat et son saumon gravlax **7.90€TTC**

Tartelette St Jacques et mousse légumes et condiments **7.90€TTC**

Salade Méditerranéenne, mousse poivron, olive séché et sa tuile de parmesan **7.90€TTC**

Notre Foie Gras « Maison »

Au Beauges-de-Venise et Poivre Maniguette, Chutney de Mangue et Pain d'Epices « Maison » **12.90€ TTC**



LES PLATS À PARTAGER

Marmite Sarthoise **12.90€TTC**
(Emincé de Poulet, Lapin, Lardons Fumés, Choux et Carottes en Julienne Cuisinés au Jasnières)

Couscous **12.90€TTC**
(Cuisse de Poulet, Merguez, Collier d'Agneau, Semoule et Légumes)

Paëlla **12.90€TTC**
(Echine de Porc, Cuisse de Poulet, Chorizo, Coquillages, Encornet, Petits Pois, Poivron, Riz et Safran)

Poulet Basquaise **12.90€TTC**
(Oignon, Poivron, Tomate, Poulet Ail & Vin Blanc)

Pad Thai **12.90€TTC**
(Crevette, Poulet, Légume, Nouilles de riz, Carotte, Germes de soja, Citron Vert, Noix de cajou)

LES ENTRÉES CHAUDES EN «Cassolette »

Effiloché de joue de bœuf duo de courgette façon provençale **9.90€TTC**

Curry de poisson du moment à l'indienne et noix de cajou **11.90€TTC**

Poêlée de légumes à l'anis et Tagliatelle **11.90€TTC**

LES POISSONS CHAUDS

(Dos ou Filet) Lieu, crème citron aneth fraîche et jardinière de saison **8.50€TTC**
Mosaïque de cabillaud, sauce aux perles de Cézin, tatin de tomates cerises, risotto au basilic) **13.90€TTC**

Filet de saumon sauce yuzu aux œufs marin, crémeux de riz vénéré, crumble aux légumes du soleil **13.90€TTC**

Filet de bar crème de yuzu perles colorées, crémeux de riz vénéré, crumble aux légumes du soleil **18.90€TTC**

NOS PLATS VEGETARIENS

Légumes de saison et lentilles corail épicées et lait de coco **9.20€TTC**

Pâtes et légumes frais, falafel et sauce tomate au basilic **9.20€TTC**

NOTRE PLAT SIGNATURE

Rosace de filet mignon de notre terroir au beurre d'ail, duo de courgettes, soufflé de pommes de terre **14.90€ TTC**



LES VIANDES ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sarthois caramélisé riz et ananas rôti **8.50€TTC**
Burger revisité façon Lerouge et pommes grenailles **8.50€TTC**
Poulet pané et grillé, béarnaise et tagliatelles colorées **8.50€TTC**

Hachis Parmentier aux joues de bœuf confites **13.90€TTC**
Pavé de veau jus corsé au thym frais, ratatouille, soufflé de pommes de terre **13.90€TTC**
Sot l'y laisse de dinde, jus réduit au jasnières, trilogie de carottes colorées, gnocchetti sarthoises au pesto de basilic **13.90€TTC**

Magret de canard corsé cassis armagnac, duo de courgettes, soufflé de pommes de terre **18.90€TTC**

Filet de bœuf jus à la truffe d'été, gratin Dauphinois, poêlée gourmande aux saveurs d'été **18.90€TTC**

Suprême de pintade fermier fondant au foie gras, trilogie de carottes colorées, Polenta crémeuse au parmesan **18.90€TTC**

LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Véritable Gratin Dauphinois Cuit à la Crème de Normandie et Muscade **2.50€TTC**
Galette de Pomme Darphin **2.50€TTC**
Soufflé de Pomme de Terre **2.90€TTC**
Pommes de Terre Grenailles, Bulbe Grelot Caramélisé **2.50€TTC**
Poêlée gourmande aux saveurs d'été **2.90€TTC**
Trilogie de carottes colorées **2.90€TTC**
Polenta crémeuse au parmesan **3.90€TTC**

(*)Consigne de 2.00€TTC

LES DESSERTS

En Portion Individuelle ou Gâteau Entier 3.50€ TTC/Pers

Le royal (Pralinée Feuilletine - Mousse chocolat noire - Sirop Chocolat - Glaçage Chocolat Noire)

La Pom Sarthoise (Mousse pomme verte - Compotée de Granny - Croquant Blanc - Sirop Cannelle)

Le Poirier (Crumble Noisettes - Compotée de Poires - Mousse Caramel - glaçage Caramel)

Le Louna (Dacquoise Noix de coco - Croustillant coco - Crèmeux passion - Glaçage blanc - Mousse coco)

Forêt Noir Amarena (Biscuit chocolat - Mousse chocolat noir - Insert Amarena - Mousse blanche)

Dessert Signature By LEROUGE TRAITEUR 6.90€TTC/Pers

Le Créole (Financier - Insert passion chocolat - Coulis Passion - Mousse mangue)

L'arobusta (Fond sablé - Biscuit Chocolat - Crème anglaise café - Mousse Chocolat caramel - Glaçage caramel)

Verrines « Tumbler » Sucrées 2.50€ TTC/Pers (Automne - Hiver)

Hawai : Baba soft mangue ananas

Arobusta : Mousse chocolat noir caraïbe caramiel de la Sarthe éclat choco

Le Verger : Mousse en duo de pomme et gelée de poire, fruit caramélisé

La Sud : Mousse agrumes crumble aux deux citrons

La Griottine : Mousse pistache griottes croquant pistache

Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis (Cf Carte Cocktail)

Plateau de 25 pièces 25.00€

Plateau de 50 pièces 47.00€

Quelques-unes de nos suggestions sont présentées en platerie porcelaine, Grès ou verre et font l'objet d'une consigne

Il sera demandé de commander un minimum de 6 pièces de la même fabrication

TRAITEUR & PÂTISSERIE

(Automne - Hiver)

(01/10 - 31/03)



Lerouge
traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir



FABRICATION
MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

contact@lerougetraiteur.fr

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lerouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€

LES ENTRÉES FROIDES

Les Saveurs Marines (Sur ardoise noire individuelle)

Entremet de Saumon aux Ecrevisses et Fines Herbes, Mayonnaise Parfumée
Au Jus de Citron Vert **5.90€TTC**

Crumble de Rouget aux petits légumes **6.90€TTC**

Les Entrées « Fraîcheur » »

Pressé de boeuf aux capres, olives et mesclun **5.90€TTC**

Tartare de dorade, citron caviar et emulsion d'agrumes **7.90€TTC**

Harmonie de langoustine et saumon fumé **7.90€TTC**

Salade Méditerranéenne, mousse poivron, olive séché et sa tuile de parmesan **7.90€TTC**

Notre Foie Gras « Maison »

Au Beumes-de-Venise et Poivre Maniguette, Chutney de Mangue et
Pain d'Epices « Maison » **12.90€ TTC**

LES ENTRÉES CHAUDES EN «Cassolette »

Effiloché de joue de bœuf duo de courgette façon provençal **9.90€TTC**
Curry de poisson du moment à l'indienne et noix de cajou **11.90€TTC**
Poêlée de légumes à l' anis + Risotto **11.90€TTC**

LES POISSONS CHAUDS

Fondue de poireaux aux petites st jacques et riz basmati **8.50€TTC**
Brandade de poisson du moment et patate douce au thym **8.50€TTC**

Blanquette aux joues de cabillaud, carottes sarthoises,risotto de crozets **13.90€TTC**

Saint Jacques Roties crème réduite aux baies de Batak Ecrasé de panais aux noisettes grillées **18.90€TTC**

Dos de merlu de ligne jus de crustacés, carottes sarthoises glacées,risotto de crozets **18.90€TTC**

NOS PLATS VEGETARIENS

Curry de légumes de saison **9.20€TTC**
Pâtes et légumes de saison, falafel et sauce tomate au basilic **9.20€TTC**

NOTRE PLAT SIGNATURE

Rosacé de filet mignon de notre terroir au beurre d'ail, Butternut roti, soufflé de pommes de
terre **14.90€ TTC**

(*)Consigne de 2.00€TTC



LES PLATS À PARTAGER

Cassoulet **10.90€TTC**
(Confit de canard, Echine de porc, Jarret, Bouquet garni, Oignon et Carotte)

Marmite Sarthoise **12.90€TTC**
(Emincé de Poulet, Lapin, Lardons Fumés, Choux et Carottes en Julienne Cuisinés au
Jasnières)

Couscous **12.90€TTC**
(Cuisse de Poulet, Merguez, Collier d'Agneau, Semoule et Légumes)

Paëlla **12.90€TTC**
(Echine de Porc, Cuisse de Poulet, Chorizo, Coquillages, Encornet, Petits Pois, Poivron, Riz
et Safran)

Tartiflette **12.90€TTC**
(Reblochon, oignon, Vin blanc, Lardon, Pomme de Terre, Beurre et Poivre du moulin)

Choucroute **12.90€TTC**
(Chou , Roti de porc, Lard fumé, Saucisse de Strasbourg, Vin blanc et Pomme de Terre)

Boeuf Bourguignon **12.90€TTC**
(Viande bourguignonne, oignon, carotte, bouquet garni, Vin rouge)

LES VIANDES ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Pull Pork sarthois, riz et petits légumes **8.50€TTC**
Croziflette, au reblochon AOP et lard fumé sarthois **8.50€TTC**
Spaghettis au poulet Jaune, façon Thaï **8.50€TTC**

Suprême de chapon farci aux girolles, Butternut rôtie et notre gratin Dauphinois **13.90€TTC**
Onglet de bœuf sauce échalote pommes de terre grenailles au thym et ail noir,croustillant de
choux fleur **13.90€TTC**
Pluma de porc ibérique, sauce au pommeau et miel sarthois,croûte végétale colorée,polenta
crémeuse au parmesan,carottes rôties aux agrumes **13.90€TTC**

Pâtes façon thaï au tofu et coriandre **13.90€TTC**
Agneau en croûte d'herbe,infusion verveine miel, trilogie de carottes revisitées **18.90€TTC**
Quasi de veau moelleux, polenta crémeuse au parmesan,carottes rôties aux agrumes **18.90€TTC**
Filet de bœuf,velouté à la truffe, pommes de terre grenailles au thym et ail noir,croustillant de
chou- fleur **18.90€TTC**

LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Semoule Grillée aux Epices **1.90€TTC**
Véritable Gratin Dauphinois Cuit **2.50€TTC**
Galette de Pomme Darphin **2.50€TTC**
Butternut roti **2.90€TTC**
Pommes de Terre Grenailles, Bulbe Grelot Caramélisé **2.50€TTC**
Croustade de Légumes au Parmesan et Pesto de Basilic **2.90€TTC**
Trilogie de carottes revisitées **2.90€TTC**
Polenta Crémeuse au Parmesan **3.90€TTC**

