



*Le Cheval
Rouge*

02 47 50 02 07



Rousseau
Traiteur
Organisateurs d'Événements

02 47 45 40 73

*Menus
de Fêtes*



2025

*À emporter ou
livré chez vous*

Menu Gourmand

35,00 €

Amuses bouche

Entrée

Plat

Amuses bouche (5 pièces)

- Toast de pain d'épice au magret, boursin figue et noix
- Crèmeux de champignons au Boursin
- Brochette de clémentine et magret fumé
- Tartelette de crabe guacamole
- Cannelé au poivron et chorizo

Entrée au choix

- Foie gras de canard maison et son chutney +2€
ou
- Médaillon de St Jacques aux tomates confites et vinaigrette
ou
- Duo de florentine de Saumon et son toast de foie gras aux figues

Plat au choix

- Cassolette du pêcheur
(Cabillaud, saumon, St Jacques, Crevettes, Moules sauce safranée et ses légumes)
ou
- Magret de canard sauce du chef miel et romarin
Écrasé de pommes de terre vitelotte et sa poire pochée
ou
- Suprême de pintade sauce forestière
et écrasé de pommes de terre, champignon farci

Salade / Fromages +5 €

Ste Maure, Morbier, Tomme de chèvre, Morbier et son mesclun

Dessert au choix +4,90 €

NOS CRÉATIONS TARTELETTE MAISON

- Chocolat noix de pécan
- Tatin revisitée
- Citron revisitée

Menu Tentation

45,00 €

Amuses bouche

Entrée

Plat

Amuses bouche (8 pièces)

- Verrine de butternut chorizo et chips de lard
- Carpaccio de boeuf à l'huile de noisette et parmesan
- Pic saumon fumé au citron, olive, comté
- Toast de pain d'épice au magret, boursin figue et noix
- Brochette de clémentine et magret fumé
- Tartelette de crabe guacamole
- Cannelé au poivron et chorizo
- Crèmeux de champignons au Boursin

Entrée au choix

- Millefeuille de crabe, saumon fumé et son tartare de concombre
ou
- Gratiné de St Jacques et crevettes à la fondue de poireaux
ou
- Foie gras de canard maison et son chutney

Plat au choix

- Pavé de boeuf rossini
Tourbillon de légumes et gratin de pommes de terre
ou
- Filet de Chapon, sauce au vin jaune
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et son champignon farci
ou
- Mignon de veau sauce aux cèpes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et son champignon farci

Salade/fromages +5 €

Ste Maure, Morbier, Tomme de chèvre, Morbier et son mesclun

Dessert au choix +4,90 €

NOS CRÉATIONS TARTELETTE MAISON

- Chocolat noix de pécan
- Tatin revisitée
- Citron revisitée

A la Carte

Amuses bouche salés froids

5 Pièces (10,00 €) // 8 Pièces (14,00 €) // 27 Pièces (40,00 €)

#réf n°1 : Verrine de butternut chorizo et chips de lard

#réf n°2 : Carpaccio de boeuf à l'huile de noisette et parmesan

#réf n°3 : Pic saumon fumé au citron, olive, comté

#réf n°4 : Toast de pain d'épice au magret, boursin figue et noix

#réf n°5 : Crèmeux de champignons au Boursin

#réf n°6 : Brochette de clémentine et magret fumé

#réf n°7 : Tartelette de crabe guacamole

#réf n°8 : Cannelé au poivron et chorizo

#réf n°9 : Brochette, pain d'épice, comté, poire

Entrées

- Médaillon de St Jacques aux tomates confites et vinaigrette : 10,00 €
- Duo de florentine de Saumon et son toast de foie gras aux figues : 12,00 €
- Millefeuille de crabe, saumon fumé et son tartare de concombre : 13,50 €
- Foie gras de canard maison et son chutney : 13,50 €
- Gratiné de St Jacques et crevettes à la fondue de poireaux : 15,00 €

Plats

- Suprême de pintade *sauce forestière et écrasé de pommes de terre, champignon farci* : 15,00 €
- Cassolette du pêcheur *Cabillaud, saumon, St Jacques, Crevettes, Moules sauce safranée et ses légumes*: 16,00 €
- Magret de canard *sauce du chef miel et romarin Écrasé de pommes de terre vitelotte et sa poire pochée* : 16,00 €
- Pavé de boeuf rossini *Tourbillon de légumes et gratin de pommes de terre* 20,00 €
- Filet de Chapon, *sauce au vin jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes*
et son champignon farci : 20,00 €
- Mignon de veau *sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes*
et son champignon farci : 22,00 €

Assiette Salade - Fromages

Ste Maure, Morbier, Tomme de chèvre, Morbier et son mesclun 5,00 €

Desserts

NOS CRÉATIONS TARTELETTE MAISON

- Chocolat noix de pécan 4,90 €
- Tatin revisitée 4,90 €
- Citron revisitée 4,90 €

Les conditions

Conditions de réservation

Commandez par téléphone ou par mail
au moins 3 jours à l'avance.

Livraison du 1er au 24 Décembre 2025

Et

Du 26 au 31 Décembre 2025

Conditions de livraison

Frais de livraison : 25€

Au-delà de 20kms de Villandry : nous consulter

À partir de 200 € d'achat : livraison OFFERTE

Ou

Retrait des commandes :

Le Cheval Rouge, 9 rue Principale, 37 510 Villandry

Le Cheval Rouge

contact@lecheval-rouge.com

www.lecheval-rouge.com

02 47 50 02 07

Rousseau Traiteur

contact@rousseautraiteur.fr

www.traiteur-touraine.com

02 47 45 40 73

Nos réveillons

À l'Espace Réception de Vallières

2026

Dès 20h
31 Magique !

Apéritif

- Cocktail & ses amuses bouches
- Verrine de Butternut chorizo & Chips de lard
- Pie saumon fumé au citron, olive, comté
- Toast de pain d'épices au magret, Boursin figue & noix
- Macaron foie gras

139 €

Vin compris
70€ addo de 10 à 14 ans

Entrée

Millefeuille de foie gras & son chutney

Poisson

Assiette de fruits de mer
(Huîtres, crevettes, langoustines, bulots)

Trou Normand

Sorbet Mojito / Menthe - Pastille

Viande

Ballotine de Chapon farcie à l'ancienne
Mousseline de patate douce & tourbillon de légumes

Salade - Fromages

Duo de chèvre, Brie & fruits secs

Dessert

Surprise de l'an

Café
Coupé à l'ognon
Vin compris

ROUSSEAU TRAITEUR

t@rousseau

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

information

La Grande Salle
34 rue de la haute
salle, 37 190 Vallières

Avec l'Orchestre Michel Ville

2 AMBIANCES
2 RÉVEILLONS
À MINUIT ACCÈS AUX 2 SALLES

Dîner de la St Sylvestre 2026
Dès 20h au Cheval Rouge
Villandry

AMUSE BOUCHES

- CRÊMEUX DE CHAMPIGNONS AU BOURSIN
- BROCHETTE DE CLÉMENTINE ET MAGRET FUMÉ
- TARTELETTE DE CRABE GUACAMOLE
- CANNELE AU POIVRON ET CHORIZO

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET PANNA COTTA AU PAIN D'ÉPICES

POISSON

PROFITEROLES DE ST JACQUES, GIGIS DE LUMPS ET FONDUE DE POIREAUX

TROU

POIRE/ POIRE WILLIAMS

VIANDE

CHAPON FARCI AUX FRUITS SECS SAUCE AU CIDRE
TARTELETTE DE POMMES DE TERRE AUX PETITS LÉGUMES

FROMAGE

ST MAURE DE TOURAINE, TOMME FLEURIE, BRIE DE MEAUX

DESSERT

DESSERT DU NOUVEL AN

VIN COMPRIS

Après soirée dansantes de Vallières à 45m (+ 10€/pers.) et une coupe de champagne

02 47 50 01 07

114€ Dîner prolongé

154€ Dîner prolongé + buffet P03

Subsidiarité de réservation à retourner accompagné de votre règlement 31/10/26 - Le Cheval Rouge - 34 rue de la haute - Villandry - 37190

Nom, Prénom : _____

Adresse : _____

Mail : _____

Nbre de Pers. : _____

Tel : _____

Dîner de la St Sylvestre 2026
À l'espace réception de Vallières
Dès 20h sur le thème des années 80 !

avec DJ ! la longère
34 rue de la haute 37190 Vallières
Repas servi à table

109€ /pers.
Booze non 2 rollers & 80s

40€ /pers.
Chaire et petit déjeuner

APÉRITIF

Cocktail "By Rousseau" & ses feuilletés
Assiette de mûres en bouche
Carpaccio de bœuf à l'huile de noisettes & parmesan
Gaspacho vert aux écrevisses
Toast rillettes & figue

ENTRÉE

Assiette Terre & Mer
Médallion de Saint Jacques & crème brûlée foie gras

TROU NORMAND

Citron vert / vodka

PLAT CHAUD

Millefeuille de canard aux épices sauce foie gras & champignons forestiers

SALADE - FROMAGES

Duo de chèvre & brie

DESSERT

Afriquein
Café

À L'AUBE

Cotillons et soupe à l'oignon

VINS

Vins compris

Subsidiarité de réservation à retourner accompagné de votre règlement à ROUSSEAU TRAITEUR - 34 rue de la haute 37190 Vallières - 37190

Nom, Prénom : _____

Adresse : _____

Mail : _____

Nbre de Pers. : _____

Tel : _____

Renseignements : 02 47 45 40 73 - contact@traiteur-touraine.fr - www.traiteur-touraine.fr

02 47 45 40 73

www.traiteur-touraine.fr