

The background of the entire image is a dense field of small, irregular yellow shapes, resembling confetti or paper shreds, scattered across a white background.

L'ÉPI DU ROUERGUE

L'art de recevoir.

carte traiteur



L'esprit de famille.
depuis 1973

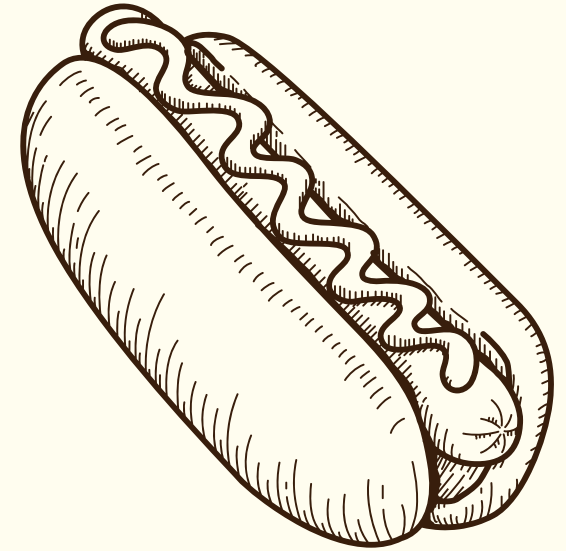
Chez L'Épi du Rouergue, chaque mignardise est pensée comme une invitation au partage. Salées ou sucrées, elles sont entièrement réalisées par nos cuisiniers et pâtisseries, au cœur de notre fournil de Lioujas, avec le même soin et la même exigence que nos produits du quotidien.

Derrière chaque bouchée, il y a un geste, un savoir-faire, et l'envie de proposer des créations simples et gourmandes, adaptées à tous vos moments : réceptions, événements, instants à célébrer ou à partager.

Pour vous **accompagner au mieux dans votre projet**, nos équipes restent à votre écoute pour **vous conseiller** et **établir un devis détaillé**.

Vous pouvez nous contacter directement en magasin, par téléphone ou par mail.
05 65 74 91 03 - commandes@epidurouergue.fr

Conditions de commande
Minimum de 10 unités par référence
Commande globale de 100 pièces minimum



LES MINIS HOT DOG

Le hot-dog, ce grand classique que tout le monde connaît, évoque des moments simples et conviviaux.

Mini Hot Dog Chipolata & tome

Une recette simple et efficace, où la chipolata grillée s'associe à une tome fondante pour une bouchée généreuse et authentique.

Mini Hot Dog Merguez & poivrons

Une alliance équilibrée entre la puissance de la merguez et la douceur des poivrons, pour une bouchée pleine de saveurs ensoleillées.

Mini Hot Dog Américain

Un incontournable revisité en format mini, gourmand et accessible, qui trouve naturellement sa place sur tous les buffets.

1,30 € / PIÈCE

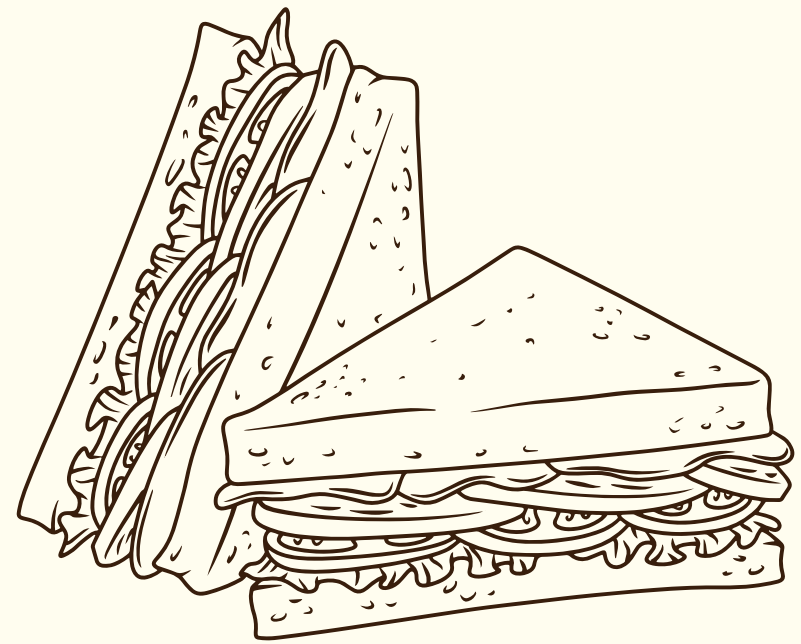
Remise selon quantités

Mini Hot Dog Merguez & Poivrons





Mini Hot-Dog American



LE CLUB SANDWICH

Le club sandwich, ce triangle que tout le monde connaît, évoque des pauses simples et gourmandes, sur le pouce ou à partager.

Club sandwich Saumon & fromage frais

Une alliance fraîche et délicate, sublimée par la finesse du saumon et l'onctuosité du fromage frais.

Club sandwich Poulet Curry

Une recette pleine de caractère, où le poulet se mêle aux notes douces et épicées du curry

Club sandwich poulet, salade, œuf, emmental & mayonnaise

Le grand classique du sandwich triangle, revisité par L'Épi : du poulet, de la salade, de l'emmental et une touche de mayonnaise, pour retrouver les saveurs que tout le monde connaît... en version mignardise.

1,10 € / PIÈCE

Remise selon quantités



Club sandwich saumon & fromage frais



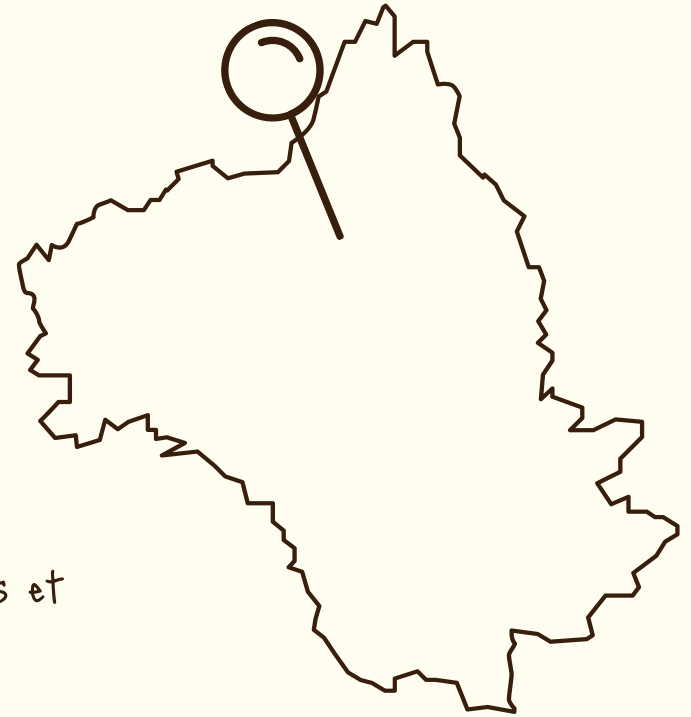
Club sandwich Poulet Curry



Club sandwich poulet, salade, œuf, emmental & mayonnaise

LES FARÇOUS

Nés du terroir aveyronnais, les farçous racontent depuis toujours des moments simples et sincères, ceux que l'on partage autour d'une table.



Farçou aveyronnais

Une spécialité de chez nous, aux herbes et au goût authentique, qui sent bon la tradition et le partage.

Farçou aveyronnais aux pruneaux

Une touche sucrée-salée subtile, où le pruneau vient adoucir et enrichir la recette traditionnelle.

Farçou à la morue

Une version de caractère, savoureuse et typée, qui revisite le farçou avec une belle intensité.

0,90 €/PIÈCE

Remise selon quantités



farçous à la morue

LES CHOUX GARNIS



Généreux et réconfortants, les choux garnis racontent le goût des choses bien faites.

Leur pâte à choux, préparée au fournil de Lioujas, est ensuite sublimée par des garnitures savoureuses, pour offrir des bouchées à la fois authentiques, gourmandes et pleines de douceur à partager.

Choux garnis à la ricotta, roquette & tomates

Une bouchée fraîche et légère, où la douceur de la ricotta rencontre le peps de la roquette et la fraîcheur de la tomate.

Choux garni à la crème de roquefort & aux noix

Un mélange puissant et raffiné, entre le caractère du roquefort et le croquant des noix.

1,30 €/PIÈCE

Remise selon quantités



Choux garnis à la Ricotta, Roquette & tomates

LES VERRINES SALÉES

Élégantes et raffinées, les verrines salées apportent une touche de finesse à vos réceptions.



Thon, Saint-Môret & ciboulette

Une verrine fraîche et onctueuse, relevée par une touche de ciboulette pour plus de légèreté.

Pruneaux, magret, Saint-Môret & noisettes

Une composition généreuse et gourmande, où se mêlent douceur, caractère et croquant.

Cœur d'artichaut & œuf mimosa

Une recette douce et réconfortante, aux saveurs familières revisitées en version apéritive.

1,30 € / PIÈCE

Remise selon quantités

Yvonne Pruneau, Saint-Môret & noisettes



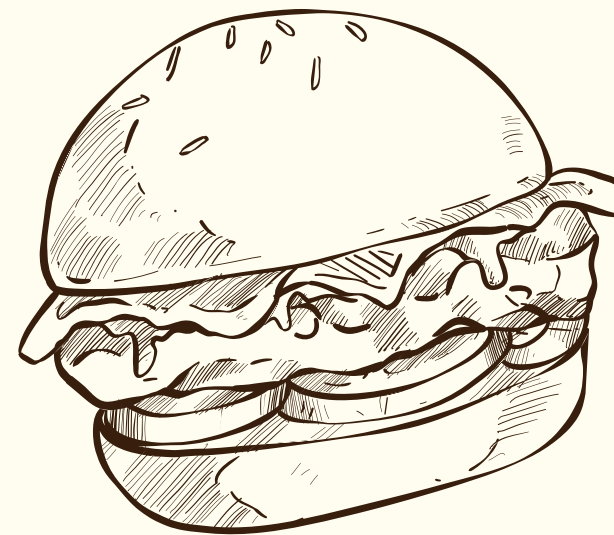
Mini Hot-Dog American

& ciboulette

Thon, Saint-Môret

Verrine





LES BUN'S

Avec leur forme emblématique inspirée du burger, les bun's évoquent des moments gourmands et généreux.

Bun's à l'effiloché de canard, moutarde & roquette

Une recette généreuse aux accents du terroir, fondante et savoureuse, pour une bouchée pleine de caractère et de tradition.

Bun's au saumon, avocat & mangue

· Une alliance fraîche et délicatement sucrée-salée, pour une bouchée équilibrée, élégante et pleine de fraîcheur.

Bun's végétarien aux légumes du soleil & fêta

Une recette ensoleillée et fondante, aux accents méditerranéens, pour une bouchée gourmande et pleine de caractère.

1,30 € / PIÈCE

Remise selon quantités



Buns végétariens aux légumes du soleil & fêta



Bun's au saumon, avocat & mangue



Bun's effiloché de canard, oignons & moutarde

LES TARTELETTES

Délicates et gourmandes, elles se déclinent au fil des envies en une palette de parfums raffinés, pour des bouchées aussi élégantes que savoureuses.

Tartelette citron

Une touche vive et acidulée qui éveille les papilles avec fraîcheur et légèreté.

Tartelette framboise

• Une note fruitée et légèrement acidulée, pleine de finesse et d'élégance.

Tartelette fraise

Une saveur douce et généreuse, qui rappelle les beaux jours et la simplicité gourmande.

Tartelette chocolat

• Une intensité gourmande et réconfortante pour les amateurs de douceur profonde.

Tartelette caramel beurre salé

Une alliance fondante et délicatement salée, pour une gourmandise tout en équilibre et en caractère.

90 CTS / PIÈCE

Remise selon quantités



Tartelette chocolat

Tartelette fraise



Tartelette caramel
beurre salé

Tartelette chocolat

LES ÉCLAIRS

Grands classiques de la pâtisserie.

Éclair chocolat

Une intensité riche et gourmande, pour une bouchée profondément réconfortante.

Éclair café

Une saveur raffinée et légèrement corsée, pour une touche de caractère en fin de bouche.

Éclair vanille

Une élégance subtile et parfumée, à la fois douce et intemporelle.

Éclair caramel

Une douceur fondante aux notes délicatement toastées, tout en rondeur.

90 CTS / PIÈCE

Remise selon quantités

Éclair chocolat



LES CHOUX CRAQUELINS

A la fois délicats et irrésistiblement gourmands, leurs textures subtilement croustillantes révèlent un cœur fondant

Choux craquelin chocolat

Une intensité riche et gourmande, pour une bouchée profondément réconfortante.

Choux craquelin café

Une saveur raffinée et légèrement corsée, pour une touche de caractère en fin de bouche.

Choux craquelin vanille

Une élégance subtile et parfumée, à la fois douce et intemporelle.

Choux craquelin caramel

Une douceur fondante aux notes délicatement toastées, tout en rondeur.

1,10 € / PIÈCE

Remise selon quantités



Choux craquelin

LES MILLEFEUILLES

Grand classique de la pâtisserie française qui séduit par l'élégance de ses fines couches de pâte feuilletée croustillante, délicatement alternées avec une crème onctueuse.

Millefeuille vanille

Une élégance subtile et parfumée, à la fois douce et intemporelle.

Millefeuille rhum

Une version au caractère affirmé.

90 CTS / PIÈCE

Remise selon quantités

Millefeuille Rhum



LA FORÊT NOIRE REVISITÉE

par l'Épi.

Une création originale, surprenante et intensément gourmande, où tous les codes de ce grand classique se dévoilent dans une élégante coque en chocolat, renfermant un cœur riche en saveurs et en textures.

1,20 € / PIÈCE

Remise selon quantités

PAIN

LEP
DU
ROVERGUE

forêt noire



LA TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Élégante et subtile, délicatement sublimée par des zestes de citron vert, où l'acidité et la rondeur s'équilibrent à la perfection pour une dégustation tout en finesse.

1,10 € / PIÈCE

Remise selon quantités

Tartelette citron meringuée



LE SUCCÈS

Une création à la fois délicate et généreuse, composée d'une meringue à l'amande légère et subtilement croustillante, renfermant une crème au beurre praliné riche et fondante.

90 CTS / PIÈCE

Remise selon quantités

Succès



L'ÉPI DU ROUERGUE

L'art de recevoir.

carte traiteur

05 65 74 91 03 - commandes@epidurouergue.fr