

RABOUIN  
TRAITEUR

*Maison Fondée depuis 1968*

*Organisateur de réceptions  
10 à 1200 couverts*

*Charcutier Traiteur*

*Location de salle*

*Proposition de menu  
Pour votre mariage  
Ou repas de famille  
2019 -2020*

## Propositions & Tarifs pour votre cocktail de vin d'honneur

### Les Toasts 0€70 pièce

Magret fumé & mousse de canard  
Mini blinis & saumon fumé crème ciboulette  
Mousse de sardine & anchois mariné  
Œuf de caille mimosa & tomate confite  
Mini club crabe au curry  
Rosette & beurre lyonnais

### Les Wrapps 0€70 pièce

Wrapps poulet curry & tomatade  
Wrapps saumon & crudité crème pitta  
Wrapps sarrasin chèvre pomme noix & pesto basilic

### Les Tartinettes 0€70pièce

Rillettes d'oie  
Thonoinade & olive  
Tapenade artichaut basilic & mini poivron pimenté

### Les Paniers de légumes croquants 25€ pièce (environ 50 pièces)

Radis /tomate cerise / céleri/ carotte /navet /olive /chou-fleur /melon  
Composition suivant saisons

### Les Pains surprise 25 € pièce (environ 45pièces)

Assortiment de charcuterie /fromage / poissons

### Les Bouchées chaudes 0€70 pièce

Mini roulé de galette saucisse  
Mini friand viande  
Mini feuilleté saumon  
Assortiment de Mini quiches  
Acras de morue  
Mini brioche escargot  
Croustillant de St Jacques

### Les Verrines 1€ pièce

Verrine de foie gras & confit d'oignons spéculos  
Verrine mousse de chèvre & pesto pignon de pin  
Verrine guacamole & légumes provençaux  
Verrine concombre moutardé & saumon fumé  
Verrine nordique & mousse béarnaise  
Verrine de gaspacho andalou chaud ou froid suivant saisons  
Cuillère de st Jacques marinée

### Suppléments service de votre cocktail nous consulter

Mise en place du cocktail par nos soins  
Nappage / serviette / verrerie  
Service par notre personnel du cocktail et de vos boissons

## Menu tradition 34€70

### Entrée au choix

Tartare de saumon & St Jacques sur brousse de brebis frais  
Assiette fraîcheur (terrines St Jacques /saumon fumé / salade anglaise /asperges)  
Assiette landaise (foie gras /magret fumé/ gésiers tièdes /confit d'oignons)  
Galette de St Jacques à la bretonne & mesclun  
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 2€ sur menu)

### Poisson au choix

Filet de Perche en croûte de sarrasin au beurre de gamay  
Dos de merlu breton poché en écaille de courgette au beurre blanc  
Pavé de saumon aux épices coco & sauce marinère  
Roulé de sole farci aux crevettes sauce champagne

### Garnitures poissons

Julienne de légumes /flan de poireaux/ spaghetti encre seiche parfumés aux huiles

### Viande au choix

Rôti de veau braisé à la crème de marsala  
Suprême de Pintade farci au foie gras sauce cèpes ou cerise sauce raisins  
Magret de canard rôti sauce cidre & miel aux cinq épices  
Médailillon de filet de poularde farci aux marrons à la crème de foie gras

### Nos garnitures viandes 2 au choix

Tomate provençale / gratin dauphinois /champignons braisés

### Fromage

Plateaux de fromage Maison Beillevaire & Salade de saison  
Brie de Meaux pané aux éclats de noisette & salade de saison  
Croustillant au curé nantais & miel & salade de saison

### Dessert au choix

Framboisier

Fraisier

Royaltine

Poire caramel

Nougat glacé & coulis de fruits rouges

Aumônière pomme & caramel beurre salé

Avec supplément

Plougastel (avril à septembre) supplément 1€

Pièce montée 3 choux (forme cône) supplément 1€20

Farandole de desserts supplément 1€

Ex: (mini crème brûlée/ royaltine / framboisier)

Ex: (1 chou pièce montée/ royaltine / framboisier)

(Nos desserts sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)

### Dessert

Vincent Guerlais supplément 3€

Pain

Café & petit chocolat

## Menu Gourmand 39€70

### Entrée au choix

Assiette gourmande (foie gras / magret fumé / saumon fumé)  
Cassolette de st Jacques sauce safran & julienne de légumes aux pointes asperges  
Assiette de saumon mariné gravelax & salade thaï aux crevettes  
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 2€ sur menu)

### Poisson au choix

Pavé de cabillaud & compotée au fenouil crème de lard aux lentilles  
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc  
Médailillon de lotte au piment Espelette sauce langoustine  
Nos garnitures de poissons  
Spaghetti encre seiche parfumés aux huiles / flan Buternut

### Viande au choix

Suprême de caille farci foie gras sauce cèpes ou cerise sauce raisins  
Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade  
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail  
Nos garnitures viandes 2 au choix  
Tomate provençale / Gratin de légumes safranés / purée de patate douce aux cèpes

### Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & salade de saison  
Brie de Meaux pané aux éclats de noisette & salade de saison  
Croustillant au curé nantais & miel & salade de saison

### Dessert au choix

Framboisier  
Fraisier  
Royaltine  
Poire caramel  
Nougat glacé & coulis de fruits rouges  
Aumônière pomme & caramel beurre salé  
Avec supplément  
Plougastel (avril à septembre) supplément 1€  
Pièce montée 3 choux (forme cône) supplément 1€20  
Farandole de desserts supplément 1€  
Ex: (mini crème brûlée / royaltine / framboisier)  
Ex: (1 chou pièce montée / royaltine / framboisier)  
*(Nos desserts sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)*

### Dessert

Vincent Guerlais supplément 3€

Pain

Café & petit chocolat

## Menu Plaisirs du chef 42€20

### Entrée au choix

Tartare de Thon au piment Espelette sur compote de mangue coco & avocat  
Assiette gourmande (foie gras / magret fumé / saumon fumé)  
Tatin de St Jacques aux petits légumes & foie gras poêlé  
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 2€ sur menu)

### Poisson au choix

Brochette de Noix de St Jacques lardées & tomate confite sauce crème de curry  
Filet de bar rôti au beurre blanc  
Filet de daurade snacké émulsion beurre de carotte & agrumes  
Nos garnitures poissons  
Croustillant de légumes / Purée de vitelotte / flan de brocolis

### Viande au choix

Pavé de bœuf braisé Rossini sauce au porto  
Médaille de Filet de veau à la crème de morille  
Bruschetta de caille & confit d'oignons aux girolles jus corsé  
Nos garnitures viandes 2 au choix  
Fagot de haricots vert lardés/champignons braisés/gratin de légumes safranés

### Fromage

Plateaux de fromage Maison Beillevaire & salade de saison  
Brie de Meaux pané aux éclats de noisette & salade de saison  
Croustillant au curé nantais au miel & salade de saison

### Dessert au choix

Framboisier  
Fraisier  
Royaltine  
Poire caramel  
Nougat glacé & coulis de fruits rouges  
Aumônière pomme & caramel beurre salé  
Avec supplément  
Plougastel (avril à septembre) supplément 1€  
Pièce montée 3 choux (forme cône) supplément 1€20  
Farandole de desserts supplément 1€  
Ex: (mini crème brûlée/ royaltine / framboisier)  
Ex: (1 chou pièce montée/ royaltine / framboisier)  
(Nos dessert sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)

### Dessert

Vincent Guerlais supplément 3€

Pain

Café & petit chocolat

## Cocktail dinatoire & diner 42€20

### Assortiment de 6 pièces cocktail

Toast/ wrapps/ Tartinette

### 3 Ateliers

#### Atelier saumon fumé maison & saumon mariné gravelax

Accompagné de blinis & pain toasté

Citron / crème acidulée / beurre

#### Atelier foie gras

Foie gras poêlé à la fleur de sel de Guérande & pics de sarrasin

Terrine de Foie gras sur pain toasté accompagné de confit d'oignons et chutney

#### Atelier plancha mer

Noix de St Jacques naturellement

Crevette marinée au gingembre & citron

Cube de saumon mariné au curry

Accompagné de petits légumes

Ou

#### Atelier plancha terre

Emincé de canard mariné aux cinq parfums

Emincé de bœuf mariné au poivre vert

Emincé de dinde au chorizo

Accompagné de tombée d'oignons poivrons courgettes

### Diner

#### 2 mises en bouche À table

À définir ensemble

#### Poisson au choix

Brochette de Noix de st Jacques lardées & tomate confite sauce crème de curry

Filet de bar rôti au beurre blanc

Filet de daurade snacké émulsion au beurre de carotte & agrumes

#### Nos garnitures poissons

Croustillant de légumes / Purée de vitelotte / flan de brocolis

Ou

#### Viande au choix

Pavé de bœuf braisé Rossini jus au porto

Médaille de Filet de veau à la crème de morille

Bruschetta de caille & confit d'oignons aux girolles jus corse

#### Nos garnitures viandes 2 au choix

Fagots de haricots vert lardés / champignons braisés / gratin de légumes

### Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & salade de saison

Brie de Meaux pané aux éclats de noisette & salade de saison

Croustillant au curé nantais au miel & salade de saison

### Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat

## Menu Champêtre 34€60

### Farandoles d'entrée en buffet

Fonds d'artichaut à la mousse de thon  
Tomate confite / involtini de speck / œuf mimosa  
Mini poivron farci / éventail de melon (suivant saisons) ou jambon sec  
En mini coupelle  
Salade Anglaise / Salade D'ananas maité / Salade adriatique  
Terrine de St Jacques & éventail de saumon fumé  
Sauce cocktail

### Plat de résistance au choix servi à table

Cochon de lait rôti au four à bois Sauce poivre vert  
Suprême de caille farci foie gras sauce cèpes ou cerise sauce raisins  
Magret de canard braisé sauce aux cinq épices  
Gigot d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail  
Garnitures viandes 2 au choix  
Tomate provençale / gratin dauphinois / champignons braisés

### Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & salade de saison  
Brie de Meaux pané aux éclats de noisette & salade de saison  
Croustillant de curé nantais au miel & salade de saison

### Dessert au choix

Framboisier  
Fraisier  
Royaltine  
Poire caramel  
Nougat glacé & coulis de fruits rouge  
Aumônière pomme & caramel beurre salé  
Avec supplément  
Plougastel (avril à septembre) supplément 1€  
Pièce montée 3 choux (forme cône) supplément 1€20  
Farandole de desserts supplément 1€  
Ex: (mini crème brûlée/ royaltine / framboisier)  
Ex: (1 chou / royaltine / framboisier)  
(Nos dessert sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)

### Dessert

Vincent Guerlais supplément 3€

Pain

Café & petit chocolat

## **Formule Invités de Dessert**

### **Formule que dessert à 6 €50**

Dessert des mariés & café

### **Formule Assiette anglaise à 13€50**

Assiette de charcuterie & viande froide

Salade anglaise

Fromage & salade de saison

Pain

Dessert des mariés & Café

### **Formule avec viande chaude à 16€50**

Viande chaude du mariage

Fromage & salade de saison

Pain

Dessert des mariés & Café

### **Menu enfant à 10€50 & Baby-sitter à 13€50**

Salade de melon (saisons) & tomate cerise

Mousson de canard

Salade piémontaise

### **Plat de résistance**

Haché de notre boucher & pommes dauphines

Nuggets de poulet & pommes dauphines

Escalope de dinde à la crème & pommes dauphines

Pavé de saumon à la crème & spaghetti

### **Dessert**

Eclair au chocolat

Brownies & crème anglaise

Tarte aux pommes

### **Plateaux repas enfants à 8€50**

1 sandwich club jambon

1 sandwich club au surimi

1 petite crudité

Paquet de chips

Yaourt à boire

### **Formule végétariens à 20€**

Assiette de farandole de crudités

Flan de poireaux / julienne de légumes / quinoa gourmand

Quiche provençale & salade verte

Fromage

Dessert du mariage ou salade de fruits frais

### **Pour votre fin de soirée**

Formule soupe à l'oignon

Avec croûtons & gruyère 1€80 par pers



## **Pour votre retour de mariage**

### **Formule Buffet froid 12€50**

*Livraison incluse*

#### **Salades composées 4 au choix**

*Taboulé, piémontaise, anglaise, paysanne, niçoise,*

*Céleri rémoulade, Adriatique, carotte râpée*

#### **Plateaux de charcuteries**

*Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami, galantine*

*Terrine de campagne & Rillettes*

#### **Buffet de viandes froides, deux au choix**

*Rôti de porc, rôti de bœuf, poulet rôti*

#### **Plateau de fromages**

*Assortiment de fromage*

#### **Dessert**

*Tarte ou éclair*

*Pain*

### **Formule avec plat chaud 13€**

*Livraison incluse*

#### **Salades composées au choix 4 au choix**

*Taboulé, piémontaise, anglaise, paysanne, niçoise,*

*Céleri rémoulade, Adriatique, carotte râpée*

#### **Plat de résistance au choix**

*Cochon de lait sauce poivre vert gratin dauphinois*

*Jambon à l'os sauce porto gratin dauphinois*

*Rougail de saucisse & riz pilaf*

*Tajine de poulet & boulgour*

*Chili con carne & riz pilaf*

#### **Plateau de fromages**

*Assortiment de fromages*

#### **Dessert**

*Tarte ou éclair*

*Pain*

**Possibilité de prêt de vaisselle pour votre retour 1€ par pers  
(Gratuite si rendue propre)**

## Carte des vins sélectionnés par notre caviste

### Entrées avec Poissons

Chardonnay (Loire) – Domaine Réthoré Davy  
Sauvignon (Loire) – Domaine Le Petit Clocher  
Valençay (Loire) – Domaine F. Jourdain  
Viognier (Languedoc) – Domaine Gayda

### Entrées avec Foie Gras

Malvoisie (Loire) – Domaine Merceron Martin  
Chardonnay (Rhône) – Les celliers de Chartreux  
Côtes de Gascogne N°4 (Sud-ouest) – Domaine Uby

### Poissons

Muscadét La Gano (Loire) – Domaine La Ganolière  
Touraine Sauvignon (Loire) – Domaine de l'Aumonier  
Pouilly Fumé (Loire) – Domaine Bardin  
Bourgogne blanc Le Loup – Domaine Perraud  
Cheverny rouge – Domaine Le Petit Chambord

### Viandes Blanches et Volailles

Anjou rouge (Loire) – Domaine Le Petit Clocher  
Saumur-Champigny Bay Rouge (Loire) – Domaine Val Brun  
Languedoc Ombre du Figuier – Mas de la Seranne

### Canard

Saint Chinian (Languedoc) – La Dournie  
Pecharmant (Sud-ouest) – Château les farcies du Pech  
Fronton (Sud-ouest) – Le Roc

### Gibier

Grignan Les Adhémar (Rhône) – Domaine Aubert  
Corbières (Languedoc) – Château Cascadais  
Côtes du Rhône Village Plan de Dieu (Rhône) – Domaine Martin

### Bœuf

Bourgueil Les Tuffes (Loire) – Cognard  
Côtes de Bourg (Bordeaux) – Château Rousselle  
Blaye (Bordeaux) – Château Canteloup  
Côtes de Thongue (Languedoc) – Domaine de l'Arjolle

### Agneau

Reuilly rouge (Loire) – Domaine Bigonneau  
Bourgogne rouge – Domaine Garey  
Francs Côtes de Bordeaux – Château Nardou

### Dessert

Côtes de Gascogne Saint André (Sud-ouest) – Domaine de Joÿ  
Pinot Gris (Loire) – Domaine Poiron Dabin  
Pétillant De Vallois ½ Sec (Loire) – Louis de Grenelle  
Vouvray ½ sec (Loire) – Domaine Margalleau  
Méthode Ancestrale Rosé Tentation (Loire) – Domaine Merceron Martin

*Vous préférez un autre vin, une autre appellation ?  
Vous souhaitez un devis ? Nous sommes à votre écoute.  
Aussi disponible : Bières et cidres pression, vin en bag In box.*



*Rue de l'Erdre  
44390 Nort sur Erdre  
02.40.72.13.13*

*Tous nos prix comprennent, la vaisselle, le nappage, les serviettes (non tissées)  
Le dressage des tables, le service, débarrassage des tables  
Nettoyage de la cuisine*

**En Supplément :**

*Nappage tissu blanc : 1€20 par pers  
(Caution demandée pour la location)  
Service de vos boissons du repas par nos soins sans droit de bouchons  
Serveur bar pour votre soirée*

**Reste à votre charge**

*La mise en place de vos tables suivant votre plan de table  
La veille ou le matin de la réception  
La décoration & Les boissons*

**Si vous le souhaitez nous finirons ce repas**

*Avec une cascade de champagne illuminée  
Mise en place par nos soins gracieusement*

**Pour la soirée dansante**

*Nous mettons à votre disposition & dressons un buffet café  
(Avec prêt du percolateur, tasses, petites cuillères)  
A votre charge la fourniture du café & sucre*

**Nos chiffres**

*Plus de 142 couples de mariés nous ont fait confiance en 2017  
Et 154 futurs mariés nous font confiance pour 2018*

***Dans l'attente de votre réponse et restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, je vous prie de croire, à l'assurance de nos salutations distinguées.***

Bruno rabouin

## *Nos partenaires*

Domaine des Forges, Riaillé (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 97 88 38

Château de Cop-chou, Mouzeil (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 97 28 52

Le manoir de la Jahotière, Abbaretz (44, Loire-Atlantique) Tel: 02 40 07 71 23

Domaine des lys, Ancenis (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 83 55 68

Le relais de la grange, Nort sur Erdre (44, Loire Atlantique) Tel: 02 51 12 60 57

La cave de l'Erdre, Nort sur Erdre (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 72 13 13

Les Elfes, Rue du stade 44850 Ligne (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 29 74 23

Moulin de la Coutancière, Grand Auverné (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 07 57 29

Le Bois Foucault, 49270 St Laurent des Autels Tel: 06 60 15 53 56

Château de la poterie, La Poterie, 44240 La Chapelle-sur-Erdre Tel: 02 40 72 57 57

Domaine du Bois d'Andigné, Lieu-dit Mes Eglouis, 49440 Freigné Tel: 02 41 61 70 95

Gîte guermiton, Guermiton, 44320 Frossay Tel: 02 40 39 06 11

Salle Chouk'aze La Chapeaudière, 44850 Ligné Tel: 06 59 98 61 84

Domaine de la Genestrie, la Genestrie 44130 Le Gavre Tel: 06 76 42 60 44

Chateau de Vair, Vair sur Loire 44150 Anetz Tel: 02 40 96 21 59

Domaine du Thiémay, 2 le Thiémay, 44130 Fay-de-Bretagne Tel: 02 40 57 01 40

Domaine du Moulin neuf, 49110 Saint-Rémy-en-Mauges Tel: 02 41 30 08 64

Manoir Sainte Marie, Ste marie 44750 Campbon Tel: 06 29 92 62 66

Manoir de la Coutancière, La Coutancière 44240 La Chapelle Sur Erdre Tel: 02 40 72 04 76

Domaine du Chalonge, Le Chalonge 44810 Héric Tel: 02 40 14 34 60

Gîte de la cure, 2 Rue Boulay Paty, 44170 Abbaretz Tel: 06 58 26 12 34

Domaine de l'avenir, L'avenir, 44170 Nozay Tel: 06 73 24 70 35

Le Manoir du Pas Jahan, le passage Jahan 44220 Couëron Tel: 02 40 38 07 53