

R A B O U I N
T R A I T E U R

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€70 pièce

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 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 Rosini 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 poivrés 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 Rosini 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,

Céléri 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,

Céléri 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 tout
renseignements complémentaires, je vous prie de croire, à l'assurance de nos
salutations distinguées.*

Bruno rabouin

Nos partenaires

Domaine des Forges, Rjaillé (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 Ligné (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

Gite 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

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