

Vos menus* de fin d'année

Menu 26,00 €

Mise en bouche :
Mini cassolette de parmentier de canard

...

Cassolette de la mer, sauce normande
(Saint-Jacques, crevettes, moules)

...

Pavé de sandre en écailles de courgettes et chorizo, sauce safran
Flan d'épinards

...

Mignonnette de pintade farcie aux pommes, sauce cidre et pomme
Pomme de terre savoyarde

Menu 28,00 €

Mise en bouche :
Verrine de foie gras
au confit d'oignons & spéculoos

...

Assiette Cap Nort

...

Filet de daurade royale, crémeux échalotes au Sauternes
Flan d'épinards

...

Tournedos de canard et foie gras poêlé, sauce poivrade
Pomme de terre savoyarde

*Nos menus ne sont pas modifiables.

Spécialités bouchères crues

NOS VOLAILLES FERMÈRES FESTIVES

- Dinde*
- Chapon
- Pintade
- Pintade chaponnée
- Poularde
- Oie*
- Pigeon
- Faisan
- Caille
- Canette*

NOS VOLAILLES FERMÈRES PRÊTES À CUIRE

- Poulet noir de Challans Label Rouge
- Poulet jaune des Landes Label Rouge
- Canard*
- Poule
- Coquelet

FARCE POUR VOLAILLES FESTIVES

- Nature
- Fruits secs
- Marrons
- Foies de volailles

RÔTIS DE VOLAILLE FARCIS AUX CHOIX : PINTADE, CANETTE* OU CHAPON 6 p. min.

- Aux fruits secs (figues, abricots, raisins secs)
- Aux marrons braisés
- Aux échalotes rôties et champignons
- À la normande (lardons, pommes)
- Aux griottes
- Aux saveurs de Noël (pain d'épices, confit d'oignons, poires)
- Maraîcher (poireaux, jambon fumé)

PAUPIETTES DE POULET

- À la normande (lardons, pommes)
- Façon orloff (bacon, emmental)
- Façon tajine (miel, épices tajine, figues, abricots, raisins secs)

RÔTI MAGRET DE CANARD*

- Au foie gras
- Façon mendiant (figues, noix, pommes, oignons)
- Au foie gras et figues
- Façon tajine (miel, épices tajine, figues, abricots, raisins secs)

CAILLE FARCIE

- À la normande (lardons, pommes)
- Aux champignons
- Aux griottes

FILET DE BŒUF

- En croûte nature (10,00 € la part)
- En croûte au foie gras (11,50 € la part)

RÔTI DE PORC FILET

- Au chorizo et reblochon
- Façon orloff (bacon, emmental)
- Au fromage ail et fines herbes et jambon sec

FILET MIGNON FARCIS

- Chèvre, miel et noix
- Camembert et pommes

RÔTI DE VEAU

- Millefeuille de veau orloff

PAUPIETTES DE VEAU

- Basque
- Nature
- Forestière

AGNEAU

- Gigot et épaule : possibilité de beurre d'ail

NOS GIBIERS

- Sanglier
- Chevreuil*
- Biche

*Viandes sous réserve de disponibilité.
Nous proposons toutes nos sauces pour accompagner vos viandes.

RABOUIN

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

DEPUIS 1968

CARTE SPÉCIALE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

Organisateur de réceptions 10 à 900 couverts
Charcutier - Traiteur - Location de salle

HORAIRES D'OUVERTURE HABITUELS

Sauf pour le mercredi 24 et mercredi 31 décembre 2025
de 9h00 à 17h00.
Fermé le 25 décembre 2025, le 1^{er} et 2 janvier 2026.

11, rue Aristide Briand - 44390 NORT-SUR-ERDRE

02 40 72 20 59

E-mail : traiteur.rabouin@orange.fr - Site : www.traiteur-rabouin.fr

 [traiteur rabouin](https://www.facebook.com/traiteur.rabouin)

Nos délices apéritifs

PAIN SURPRISE 10 personnes minimum..... 26,00 € la pièce

- Mélange de charcuterie, poisson et fromage (45 pièces)

TOASTS ET WRAPS..... 0,75 € la pièce

- Mousse de canard et magret fumé
- Mousse de sardine et anchois mariné
- Saucisson sec et beurre lyonnais
- Mini blini saumon fumé et crème d'herbes
- Wrap poulet au curry et pesto tomate
- Wrap saumon et crudités crème pitta

RÉDUCTIONS SALÉES (à réchauffer)..... 0,75 € la pièce

- Mini quiche
- Mini feuilleté saumon
- Mini galette saucisse
- Mini friand
- Mini brioche escargot
- Mini croque saveur truffe

- Mini burger au foie gras et confit d'oignons..... 1,30 € la pièce
- Boudin antillais..... 13,75 € le kg
- Croquetas jambon et comté..... 14,90 € le kg
- Acras de morue ou de crevette..... 19,90 € le kg

MISES EN BOUCHE..... 1,15 € la pièce

- Verrine de foie gras au spéculoos et confit d'oignons
- Verrine de concombre moutardé et saumon fumé
- Verrine de guacamole au crabe et légumes provençaux
- Verrine de mousse de chèvre au pesto et pignons de pin
- Verrine de mousse de betterave, feta, pomme et noix
- Verrine panna cotta chou-fleur et coulis de tomate basilic
- Verrine de tartare de saumon et Saint-Jacques marinée

MINI CASSOLETTES (à réchauffer)..... 1,30 € la pièce

- Saint-Jacques à la bretonne
- Brandade de merlu à la provençale
- Parmentier de canard
- Poulet, curry, chorizo et purée de patates douces

Nos entrées

ENTRÉES FROIDES

- Coquille de crabe..... 4,20 €
- Coquille de saumon..... 4,20 €
- Verrine d'avocat crevettes..... 4,20 €
- Verrine de gambas et Saint-Jacques aux agrumes..... 4,50 €
- Assiette fraîcheur..... 7,50 €
(terrines de Saint-Jacques, saumon fumé, salade anglaise et asperges)
- Assiette de saumon Gravelax, crème d'herbes..... 7,50 € et crevettes marinées
- Assiette Cap Nord (saumon, Saint-Jacques, crevettes, salade anglaise).... 7,50 €
- Assiette tartare de saumon..... 7,50 € et Saint-Jacques sur lit de fromage frais
- Assiette de pressé de canard au foie gras et chutney de figues..... 7,50 €
- Assiette landaise (foie gras, magret fumé et gésiers)..... 8,50 €
- Assiette gourmande (foie gras, magret et saumon)..... 9,00 €

SAUMON FUMÉ ET TERRINES DE POISSONS MAISON

- Saumon fumé..... 48,00 € le kg
- Saumon mariné Gravelax..... 48,00 € le kg
- Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes..... 29,00 € le kg
- Assiette de saumon fumé (2 tranches soit 80 g)..... 6,50 €
- Assiette de terrine de Saint-Jacques (2 tranches soit 80 g)..... 5,00 €

FOIE GRAS MAISON

- Foie gras de canard..... 135,00 € le kg
- Foie gras de canard à l'assiette 50 g..... 7,50 €

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine..... 5,00 €
- Bouchée aux fruits de mer..... 5,00 €
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne..... 6,50 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes..... 8,00 € sauce safran
- Cassolette de la mer sauce normande..... 8,00 €
(Saint-Jacques, crevettes, moules)
- Cassolette de lotte et écrevisses sauce langoustine..... 9,00 €
- Cassolette d'escargots de Bourgogne au Sauternes..... 7,50 € et persillade
- Escargots de Bourgogne beurre persillade (la douzaine)..... 11,00 €
- Cuisses de grenouilles à la provençale (350 g)..... 11,00 €

Nos plats

POISSONS SAUCE COMPRISE (à réchauffer)

- Filet de merlu breton en écailles de courgettes sauce à l'oseille... 7,50 €
- Filet de sole farcie aux crevettes sauce Champagne..... 7,50 €
- Filet de perche en croûte de sarrasin au beurre de cidre..... 7,50 €
- Papillote de saumon, légumes thaï & jus épicé..... 8,00 € citron gingembre
- Filet de sandre en écailles de chorizo et courgettes sauce safran... 9,00 €
- Pavé de cabillaud rôti sauce marinière..... 9,50 €
- Filet de daurade royale, crémeux échalotes et Sauternes..... 9,50 €
- Filet de rouget barbet, coulis crémeux aux poivrons..... 9,50 € & tatin provençale
- Brochette de Saint-Jacques lardée à la crème de curry..... 10,50 €
- Médaillon de lotte sauce langoustine..... 10,50 €

GARNITURES DE POISSON..... 1,20 € la pièce

- Flan de poireaux
- Flan d'épinards
- Julienne de légumes
- Purée de patates douces
- Risotto forestier

SAUCES POUR VOS POISSONS VENDUES À PART

- Sauce de poisson..... 14,00 € le litre
- Beurre blanc*..... 1,90 € la part
- Beurre de Gamay*..... 1,90 € la part

*Les beurres sont à finaliser par vous même, les ingrédients sont fournis

VIANDES SAUCE COMPRISE (à réchauffer)

- Rôti de pintade farci à la cerise sauce raisins..... 7,50 €
- Rôti de pintade farci au foie gras sauce cidre & pomme..... 7,50 €
- Cuisse de canard rôtie sauce Muscadet..... 7,50 €
- Magret de canard jus corsé à l'orange..... 8,50 €
- Tournedos de canard et foie gras poêlé, sauce poivrade..... 9,50 €
- Filet de chapon à la crème de morilles..... 8,50 €
- Médaillon de filet de porc au lard fumé sauce à l'estragon..... 7,00 €
- Rôti de veau braisé à la crème de Marsala..... 7,50 €
- Quasi de veau à la crème de morilles..... 9,00 €
- Pavé de filet de bœuf Rossini jus corsé au Porto..... 10,50 €
- Brochette de noisettes d'agneau à la crème d'ail..... 9,80 €
- Souris d'agneau rôtie à la crème d'ail..... 13,80 €

GIBIERS

- Sauté de cerf sauce Grand Veneur..... 7,00 €
- Filet de kangourou sauce poivrade..... 7,50 €
- Suprême de caille farcie à la cerise sauce raisins..... 8,50 €
- Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes..... 8,50 €
- Bruschetta de filet de caille sur confit d'oignons..... 8,50 € et girolles, jus corsé de volaille
- Pavé de dos de cerf sauce Grand Veneur..... 9,50 €
- Noisettes de filet de cerf lardées sauce Grand Veneur..... 9,50 €

GARNITURES DE VIANDE..... 1,20 € pièce

- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes safrané
- Marrons braisés
- Poire marinée au vin rouge
- Pomme de terre farcie à la savoyarde
- Pommes dauphines (3 pièces)
- Purée de patates douces
- Écrasé de pomme de terre saveur truffe
- Champignons braisés en persillade (champignons de Paris et pleurotes)
- Fagot de haricots verts lardé

SAUCES POUR VOS VIANDES VENDUES À PART

- Sauce de viande..... 12,00 € le litre
- Crème de morilles..... 15,00 € le litre
- Crème de foie gras..... 15,00 € le litre

Les fromages

PLATEAUX DE FROMAGES AFFINÉS «MAISON BEILLEVAIRE»

sur commande (1 semaine à l'avance)

- Plateau de 6/8 personnes..... 29,90 € le plateau
- Plateau de 10/12 personnes..... 49,90 € le plateau

Prise des commandes ou modifications : pour Noël jusqu'au 20 décembre inclus, pour le nouvel an jusqu'au 27 décembre inclus, plus de changement possible après ces dates. Prévoir un chèque de caution de 50 euros, déjà rempli pour le matériel à nous restituer.

Joyeuses fêtes de fin d'année