

RABOUIN
TRAITEUR

Maison Fondée depuis 1968

*Organisateur de réceptions
10 à 1200 couverts
Charcutier Traiteur*

*Propositions de menus
Pour votre mariage
Ou repas de famille
2024*

11, Rue Aristide Briand ~ 44390 NORT SUR ERDRE
Tél : 02 40 72 20 59 ~ Mail : traiteur.rabouin@orange.fr ~ web : www.traiteur-rabouin.fr

*Pour tout contact : Royer Caroline
Tél : 07 85 96 09 77 – Mail : traiteur.rabouin.receptions@outlook.fr
Pas de sms, merci.*

Propositions & Tarifs pour votre cocktail de vin d'honneur

Environ 4/6 pièces si menu complet
Environ 8/10 pièces si menu moins 1 plat

Les toasts 0€80 pièces

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

Les Wraps 0€80 pièces

Wraps poulet curry & pesto tomate
Wraps saumon & crudité crème pitta
Wraps chèvre pomme noix & pesto basilic

Les Tartinettes 0€80 pièces

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

Les Paniers de légumes croquants 26€ pièce (environ 50 pièces)

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

Les Pains surprise 26€ pièce (environ 45pièces)

Assortiment de charcuterie /fromage / poissons

Les Bouchées chaudes 0€80 pièces

Mini roulé de galette saucisse
Mini friand viande
Mini feuilleté saumon
Assortiment de Mini quiches
Acras de morue
Mini croustillant de poulet au curry

Les Verrines 1€20 pièces

Verrine de foie gras au spéculos & confit d'oignons
Verrine mousse de chèvre & pesto pignon de pin
Verrine guacamole au crabe & légumes provençaux
Verrine concombre moutardé & saumon fumé
Verrine de tartare de saumon & st jacques crème herbes
Verrine mousse de betterave fêta pomme & noix

Supplément forfait service de votre cocktail nous consulter

Mise en place du cocktail par nos soins
Nappage / serviette cocktail et verrerie uniquement si ce sont nos pièces cocktail
Service par notre personnel du cocktail et de vos boissons

Menu Tradition 39€90

Entrée au choix

Tartare de saumon & St Jacques sur brousse de brebis frais
Assiette fraîcheur (terrines St Jacques /saumon fumé / salade anglaise /asperges)
Pressé de canard au foie gras & figue mesclun au vinaigre balsamique
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€50 sur menu)

Poisson au choix

Filet de Perche en croûte de sarrasins au beurre de gamay
Dos de merlu breton poché en écaille de courgette au beurre blanc
Roulé de filet sole, mousseline de st jacques sauce champagne

Garniture

Flan de poireaux et/ou julienne de légumes

Viande au choix

Rôti de veau braisé & jus crémé au marsala
Suprême de Pintade farci au foie gras sauce cèpes OU farci cerise sauce raisins
Demi-Magret de canard rôti sauce aux cinq épices

Garnitures

Gratin dauphinois et/ou champignons braisés

Fromage

Plateaux de fromage Maison Beillevaire & mesclun
Assiette fromagère 3 fromages & mesclun
Croustillant de curé nantais au miel & mesclun

Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat

Menu Gourmand 45€20

Entrée au choix

Assiette landaise (foie gras /magret fumé/ gésiers tièdes /confit d'oignons)
Cassolette de st Jacques sauce safran & julienne de légumes aux pointes asperges
Assiette de saumon mariné gravelax & crevette marinée
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€50 sur menu)

Poisson au choix

Pavé de cabillaud au beurre d'agrumes
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc
Pavé de saumon rôti sur peau aux épices & sa crème d'aneth

Garniture

Spaghetti à l'encre de seiche et huile basilic et/ou purée de patate douce

Viande au choix

Suprême de caille farci foie gras sauce cèpes OU farci cerise sauce raisins
Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail

Garnitures

Fagot de haricot vert et/ou Gratin de légumes safranés

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & mesclun
Assiette fromagère 3 fromages & mesclun
Croustillant de curé nantais au miel & mesclun

Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat

Menu Plaisirs du chef 48€20

Entrée au choix

Assiette gourmande (foie gras / magret fumé / saumon fumé)
Tatin de St Jacques au foie gras & petits légumes mesclun au vinaigre balsamique
Noix de St Jacques snacké sur risotto crémeux forestier
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€50 sur menu)

Poisson au choix

Médailillon de lotte braisée à la crème de curry
Filet de bar rôti au beurre blanc
Filet de daurade royale crémeux d'échalotes au Sauternes

Garnitures

Flan de brocolis et/ou fondue d'endives

Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus réduit au Porto
Quasi de veau rôti à la crème de morilles
Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus volaille corsé

Garnitures viande

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes et/ou pleurotes en persillade

Fromage

Plateaux de fromage Maison Beillevaire & mesclun
Assiette fromagère 3 fromages & mesclun
Croustillant de curé nantais au miel & mesclun

Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat

Cocktail Déjeunatoire ou dinatoire 49€

Assortiment de 6 pièces cocktail

Toast/ wraps/ 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

Atelier plancha mer

Noix de St Jacques naturellement
Crevette marinée citron & gingembre
Cube de saumon mariné au curry
Accompagné de julienne de légumes

OU

Atelier plancha terre

Emincé de canard mariné aux cinq parfums
Emincé de bœuf mariné au poivre vert
Emincé de poulet au chorizo & courgette
Accompagné de légume provençaux

Déjeuner ou Dîner

2 mises en bouche à table

À choisir parmi les verrines

Poisson au choix

Brochette de lotte braisée au lard à la crème de curry
Filet de bar rôti au beurre blanc
Filet de daurade royale crémeux échalotes au Sauternes

Garnitures

Flan de brocolis et/ou fondue d'endives

OU

Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus au porto
Quasi de veau de veau à la crème de morilles
Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus corsé

Garnitures

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes et/ou pleurotes en persillade

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & mesclun
Assiette fromagère 3 fromages & mesclun
Croustillant de curé nantais au miel & mesclun

Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat

Menu Champêtre 39€90

Farandole d'entrées servie en buffet

Fonds d'artichaut à la mousse de thon
Tomate confite / involtini de speck / œuf mimosa
Mini poivron farci / éventail de melon (suivant saison) ou jambon Serrano

Assortiment de mini coupelles servies en buffet

Salade Anglaise / Salade D'ananas Maîté / Salade adriatique

Eventail de la mer servie en buffet

Terrine de St Jacques & de saumon fumé
Crème d'herbes

Plat de résistance au choix servi à table

Rôti de veau braisé & jus crémé au marsala
Suprême de Pintade farci au foie gras sauce cèpes OU farci cerise sauce raisins
Demi-Magret de canard rôti sauce aux cinq épices

Garnitures viandes

Gratin dauphinois et/ou 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

Pain

Café & petit chocolat

Carte des desserts

Autre

Trois chocolats
Entremet Poire caramel
Aumônière pomme & caramel au beurre salé
Macaron framboise supplément 0€50

Desserts pâtisserie Dupont ou Pennetier

Framboisier
Fraisier
Pièce montée 3 choux (forme cône) supplément 1€50

~

Desserts pâtisserie Dupont

Tiramisu fruits rouges supplément 1€50
Pêché mignon supplément 1,50 €

~

Farandole de desserts supplément 1€50

Ex: (mini crème brûlée / trois chocolat / framboisier)
Ex: (1 chou pièce montée / poire caramel / framboisier)

Nos desserts sont accompagnés soit d'une crème anglaise soit d'un coulis de fruits rouges

Formule Invités de Dessert

Formule que dessert à 6€80

Dessert des mariés & café

Formule Assiette anglaise à 15€30

Salade anglaise
Assortiment de Charcuterie
Assortiment de viande froide (bœuf & porc)
Fromage & salade de saison
Dessert des mariés
Pain & café

Formule avec viande chaude à 18€40

Viande chaude du mariage
Fromage & salade de saison
Dessert des mariés
Pain & Café

Menu enfant à 11€ (uniquement de 2 à 12 ans)

Menu Baby-sitter à 14€50

Entrée

Salade de melon & tomate cerise (de mai à septembre)

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 ou merlu à la crème & riz pilaf

Dessert

Eclair au chocolat

Brownies & crème anglaise

Tartelette aux pommes

Formule prestataire 21€

Assiette fraîcheur

Viande chaude ou poisson chaud

Fromage & salade de saison

Entremet poire caramel

Café

Formule végétarienne à 25€

Farandole de crudités de saison

Flan de poireaux/croustillant de légumes/céréales gourmandes

Tarte provençale et mesclun (ou poisson du mariage)

Fromage

Dessert du mariage ou salade de fruits frais

Formule végan à 20€

Farandole de crudités de saison

Croustillant de champignons et céréales gourmandes

Galette de lentilles et légumes du chef

Salade de fruits frais

Pour votre retour de mariage

Uniquement pour nos mariés de la veille et sans vaisselle

Formule Buffet froid 14€50

Livraison incluse (jusqu'à 60 kms)

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, galantine

Terrine de campagne & Rillettes

Buffet de viandes froides, 2 au choix

Rôti de porc, rôti de bœuf, poulet rôti

Plateau de fromages

Assortiment de fromages

Dessert

Tarte aux pommes ou éclair chocolat ou café

Pain

Formule avec plat chaud 15€30

Livraison incluse (jusqu'à 60 kms)

Salades composées 4 au choix

Taboulé, piémontaise, anglaise, paysanne, niçoise,
Céleri rémoulade, Adriatique, carotte râpée

Plat de résistance au choix

(Plat livré chaud en norvégienne)

Rougail de saucisse & riz pilaf

Jambalaya ou Paella

Jambon à l'os sauce porto gratin dauphinois

Cochon de lait sauce poivre vert gratin dauphinois

Tajine de poulet & céréales gourmande

Plateau de fromages

Assortiment de fromages

Dessert

Tarte aux pommes ou éclair chocolat ou café

Pain

Idées de vins sélectionnés par notre caviste

Entrées avec Poissons

Chardonnay (Loire) – Domaine Rhiétoré Davy
Chenin (Loire) – Domaine Des Rochelles
Valençay (Loire) – Domaine F. Jourdain
Viognier (Languedoc) – Domaine Gayda

Entrées avec Foie Gras

Malvoisie (Loire) – Domaine Merceron Martin
Chardonnay (Languedoc) – Pech Celeyran
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
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
Corbières (Languedoc) – Domaine Caraguillhes
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) – Domaine Guibonnet
Blaye (Bordeaux) – Château Canteloup
Côtes de Thongue (Languedoc) – Domaine de l'Arjolle

Agneau

Ménetou Salon (Loire) – Domaine Pelle
Bourgogne rouge – Domaine René Lamy
Fitou – Château Nouvelles

Dessert

Côtes de Gascogne Saint André (Sud-ouest) – Domaine de Joy
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 du repas,
La mise en place de la vaisselle, le service des plats, débarrassage de la vaisselle
Nettoyage de la cuisine

En Supplément :

* Service de vos boissons du repas et vin d'honneur par nos soins sans droit de bouchon
Attention si le vin est en cubi ou l'eau en carafe nous ne faisons pas le service

A prévoir par vous

La mise en place de vos tables et du nappage en fonction de votre plan de table
Vos nappes et serviettes
La décoration de salle et table & l'achat de vos boissons
Votre verrerie pour la soirée et votre vaisselle du retour
Le rangement de vos tables et chaises après le repas

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 et tasses)
A votre charge la fourniture du café, sucre et touilleur

*** Nous ne fournissons aucun matériel...**

Pas de table, chaise, mange-debout, carafe à vin, fontaine à cocktail, décorations...
... Ni aucune boisson
Ni vin, ni eaux, ni soft

Nos chiffres

160 mariés nous font confiance pour 2023

Dans l'attente de votre réponse et restant à votre disposition pour tout renseignement
complémentaire, je vous prie de croire, à l'assurance de nos salutations distinguées.

Nos partenaires

- Domaine des Forges, Riaillé (44, Loire Atlantique) Tel: 02 40 97 88 38
Château de Montreuil, Nort Sur Erdre (44, Loire Atlantique) Tel: 06 08 94 90 43
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
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 Beaucé, rue de l'étang, 44850 Ligné
Domaine de Beaulieu 44390 Héric Tel: 07 50 70 89 62
Domaine de L'Avenir, L'Avenir 44170 Nozay Tel: 06 73 24 70 35
Vignoble Marchais, La Blandinière route de Mauves/Loire 44470 Thouaré Tel: 02 40 03 79 89
Salle de l'Hippodrome, Nort sur Erdre Tel: 06 75 25 26 97

Hôtel 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