



Maison Fondée depuis 1968

*Organisateur de réceptions
10 à 1200 couverts
Charcutier Traiteur*

*Propositions de menus
Pour votre mariage
Ou repas de famille
2026*

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 : 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€90 pièce

Toast Magret fumé & mousse de canard
Mini blinis 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€90 pièce

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

Les navette 0€90 pièce

Mousse de thon
Mousse fromagère
Mousse de crabe

Les Paniers de légumes croquants 27€50 (environ 50 pièces)

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

Les Pains surprise 27€50 (environ 45 pièces)

Assortiment de charcuterie /fromage / poissons

Les Bouchées chaudes 0€90 pièce

Mini roulé de galette saucisse
Mini friand viande
Mini feuilleté saumon
Mini quiches

Les Verrines 1€30 pièce

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
Verrine panacotta chou-fleur & coulis tomate basilic

Les cassolettes chaudes 1€50 pièce

Mini parmentier de canard
Mini cassolette poulet au curry & chorizo
Mini cassolette st jacques à la bretonne

Supplément forfait service de votre cocktail : prix nous consulter

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

Menu Tradition 45€

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
Verrine de mise en bouche (3 par pers à choisir)

Poisson au choix

Filet de Perche en croûte de sarrasin au beurre de Gamay
Flan de poireaux
Dos de merlu breton poché en écaille de courgette au beurre blanc
Risotto de légumes
Filet de saumon snacké jus thaï citron gingembre
Poêlée asiatique

Viande au choix

Médailillon de Filet mignon de porc braisé crémeux au basilic
Gratin dauphinois & purée de patate douce
Rôti de Pintade farci au foie gras sauce au cidre & pomme
Croustillant forestier & purée de patate douce
Cuisse de canard rôti sauce au muscadet
Pomme braisée & gratin dauphinois

Fromage

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

Dessert au choix

Voir la carte

Pain

Café & Petit chocolat

Menu Gourmand 50€40

Entrée au choix

*Assiette landaise (foie gras /magret fumé/ gésiers tièdes /confit d'oignons)
Galette de St Jacques à la bretonne & mesclun vinaigrette balsamique
Assiette de saumon mariné gravelax, Crème d'herbes & mesclun vinaigrette aux agrumes
Verrine de mise en bouche (3 par pers à choisir)*

Poisson au choix

*Dos de cabillaud rôti à la crème de curry
Flan d'épinard à la crème
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc
Risotto aux légumes
Pavé de lieu jaune velouté crémeux d'asperges
Croustillant de légumes*

Viande au choix

*Caille farcie aux griottes sauce aux raisins
Gratin de légumes & poêlée forestière
Magret de canard sauce aux 5 épices & miel
Pomme de terre savoyarde & purée de patate douce
Rôti de veau braisée à la crème de marsala
Ecrasé de pomme de terre saveurs truffe & gratin de légumes*

Fromage

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

Dessert au choix

Voir la carte

Pain

Café & Petit chocolat

Menu Plaisir du chef 54€

Entrée au choix

Assiette gourmande (foie gras / magret fumé / saumon fumé)
Cassolette de lotte & écrevisse sur fondue de poireaux coulis de langoustine
Carpaccio de St Jacques, mesclun vinaigrette aux agrumes
Verrine de mise en bouche (3 par pers à choisir)

Poisson au choix

Filet de rouget barbet coulis à la crème de poivron
Tatin de légumes du soleil
Filet de bar rôti au beurre blanc
Risotto forestier
Filet de daurade royale crémeux échalotes au Sauternes
Flan d'épinard à la crème

Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rossini jus réduit au Porto
Ecrasé de pomme de terre saveur truffe & croustillant forestier
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail
Pomme grenaille en persillade & légumes provençaux
Bruschetta de filet caille jus de volaille corsé
Purée de patate douce & flan de brocolis

Fromage

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

Dessert au choix

Voir la carte

Pain

Café & Petit chocolat

Cocktail Déjeunatoire ou dînatoire 55€50

Assortiment de 6 pièces cocktail

Toast/wraps

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 épices

Emincé de bœuf mariné au poivre vert

Emincé de poulet au chorizo & courgette

Accompagné de légumes provençaux

Déjeuner ou Dîner

2 mises en bouche à table

À choisir parmi nos verrines

Poisson au choix

Filet de rouget barbet coulis à la crème de poivron

Tatin de légumes du soleil

Filet de bar rôti au beurre blanc

Risotto forestier

Filet de daurade royale crémeux échalotes au Sauternes

Flan d'épinard à la crème

Ou

Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rossini jus réduit au Porto

Ecrasé de pomme de terre saveur truffe & croustillant forestier

Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail

Pomme grenaille en persillade & légumes provençaux

Bruschetta de filet caille jus de volaille corsé

Purée de patate douce & flan de brocolis

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

Carte des desserts

Par nous

Trois chocolats

Entremet Poire caramel

Aumônière pomme & caramel au beurre salé (si en farandole + 1 autre dessert petite portion)

Macaron framboise supplément 0€50 (Si dans la farandole + 1 autre dessert petite portion)

Desserts pâtisseries Dupont ou Pennetier

Framboisier supplément 0€80

Fraisier supplément 0€80

Pièce montée 3 choux (forme cône) supplément 1€60

~

Desserts pâtisserie Dupont

Tiramisu fruits rouges supplément 1€50

Pêché mignon supplément 1€50

~

Farandole de desserts supplément

1€60 + autre supplément s'il y a lieu

Ex: (mini crème brûlée / trois chocolats / 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 uniquement dessert à 6€80

Dessert des mariés & café

Formule Assiette anglaise à 16€

Crudités

Assortiment de Charcuterie

Assortiment de viandes froides (bœuf & porc)

Fromage & salade de saison

Dessert des mariés

Pain & café

Formule avec viande chaude à 21€

Viande chaude du mariage

Fromage & salade de saison

Dessert des mariés

Pain & Café

Menu enfant à 12€

Uniquement de 2 à 12 ans

Menu Baby-sitter à 15€50

Même repas en plus copieux

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

Mousson de canard au Porto

Salade piémontaise & jambon blanc

Cornet de jambon macédoine

Plat de résistance

Haché de notre boucher & pommes dauphines

Nuggets de poulet & pommes dauphines

Escalope de dinde à la crème & pommes dauphines

Filet de poisson à la crème de citron & riz pilaf

Dessert

Eclair au chocolat

Brownies & crème anglaise

Tartelette aux pommes

Formule prestataire 23€

*Assiette fraîcheur
Plat chaud
(Poisson ou viande blanche)
Fromage & salade de saison
Trois chocolats
Café*

Formule végétarienne à 27€

Entrée au choix

*Panacotta choux fleurs & coulis de tomate basilic
Terrine de légumes. Salade anglaise. Asperges & crème herbes
Assiette farandole (avocat/ Œuf mimosa/ Salade crétoise/ melon suivant saison)*

Plat au choix

*Tourte provençales & mesclun vinaigre balsamique
Finger de tofu au citron & risotto. Mesclun au vinaigre balsamique
Trois garnitures du mariage & mesclun au vinaigre balsamique*

Fromage du mariage

Dessert du mariage

Pain

Café & Petit chocolat

Pour votre retour de mariage
Uniquement pour nos mariés de la veille et sans vaisselle

Formule Buffet froid 15€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

Pain

Formule avec plat chaud 17€

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 (Saucisse fumée, oignons, tomates et riz pilaf

Jambalaya (Poulet, crevettes, saucisse fumée, lardons, chorizo et riz

-Chili con carné (Bœuf haché, haricots rouges, oignons /tomate / poivrons/ maïs chorizo. Riz

Paëlla (Moule, crevette, poulet, merguez, chorizo)

Tajine de poulet Carottes, navets, courgettes, oignons, abricots, pruneaux, raisins, curcuma, cumin, gingembre)

Jambon à l'os sauce porto gratin dauphinois

Cochon de lait sauce poivre vert gratin dauphinois

Plateau de fromages

Assortiment de fromages

Dessert

Tarte aux pommes ou éclair chocolat

Pain

Idées de vins sélectionnés par notre caviste

Entrées avec Poissons

Chardonnay (Loire) Domaine Famille Denis
Chenin (Loire) – Domaine Des Rochelles
Touraine Sauvignon (Loire) – Domaine de l'Aumonier
Viognier (Languedoc) – Domaine Gayda

Entrées avec Foie Gras

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

Poissons

Muscadet (Loire) – Domaine Renou
Valençay (Loire) – Domaine Roy
Quincy Loire) – Domaine Portier
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 Oles Griottiersd– Mas de la Seranne

Canard

Saint Chinian (Languedoc) – Domaine Mas de Cynanque
Corbières (Languedoc) – Domaine Caraguillies
Fronton (Sud-ouest) – Le Roc

Gibier

Grignan Les Adhémar (Rhône) – Domaine Aubert
Corbières (Languedoc) – Domaine Castelmaure
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 Normand
Fitou – Château Nouvelles

Dessert

Gascogne (Sud-ouest) – Domaine Maubet
Pinot Gris (Loire) – Domaine Orioux
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 jour J, 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 à table ou l'eau en carafe à table nous ne faisons pas le service

A prévoir par vous

La mise en place de vos tables et le 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 dansante 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 de 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

165 mariés nous font confiance pour 2025

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.

Quelques-uns de 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
- Domaine de Beaulieu, Héric (44 Loire-Atlantique) Tel : 07 50 70 89 62
- La Pierre Folle , Plessé (44 Loire-Atlantique) Tel : 06 75 97 08 55
- Le manoir de la Jahotière, Abbaretz (44, Loire-Atlantique) Tel : 02 40 07 71 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 Beaucé , rue de l'étang ,44850 Ligné
- 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
- La Chalan d'hier 4 La Chalandière 44390 Nort/Erdre Tel : 06 19 27 38 77
- 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
- Erdre Animation, Samuel Saffré www.erdre-animation.com – 06 25 48 17 63