

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  
2026*

11, Rue Aristide Briand ~ 44390 NORT SUR ERDRE  
Tél : 02 40 72 20 59 ~ Mail : [traiteur.rabouin@orange.fr](mailto:traiteur.rabouin@orange.fr) ~ web : [www.traiteur-rabouin.fr](http://www.traiteur-rabouin.fr)

*Pour tout contact : Caroline  
Tél : 07 85 96 09 77 – Mail : [traiteur.rabouin.receptions@outlook.fr](mailto: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 a 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 Rhétoré 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 Céleyran  
Côtes de Gascogne N°4 (Sud-ouest) – Domaine Uby

### *Poissons*

Muscadet 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 Caraguilhès  
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 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 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-débout, 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.

Bruno Rabouin

## 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 Beau lieu, 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
- 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
- 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