

Nos plats uniques

Merci de passer vos commandes par mail avec votre nom et téléphone, vous aurez une réponse de notre part dans la journée.

N'hésitez pas à nous demander conseil.

Vous pouvez commander ou modifier votre commande jusqu'à 8 jours avant la date.

Prévoyez un chèque de caution pour le matériel.

Possibilité de livraison en liaison chaude avec supplément et suivant nos disponibilités.

Pour vos repas avec serveurs contactez Caroline au 07 85 96 09 77.



11, rue Aristide Briand
44390 NORT-SUR-ERDRE
02 40 72 20 59

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

- **Rougail saucisse** 9,10 €/pers.
Saucisse fumée, oignons, tomates et riz pilaf
- **Poulet à la Louisiane** 9,10 €/pers.
Poulet émincé, oignons, poivrons, tomates et riz pilaf
- **Chili con carne** 9,10 €/pers.
Bœuf haché, haricots rouges, chorizo, lardons et riz
- **Tajine de poulet et céréales gourmandes** 9,10 €/pers.
Carottes, navets, courgettes, oignons, abricots, pruneaux, raisins, curcuma, cumin et gingembre
- **Bœuf bourguignon** 9,10 €/pers.
Riz et pommes de terre vapeur
- **Coq au vin** 9,10 €/pers.
Riz et pommes de terre vapeur
- **Garbure landaise** 9,10 €/pers.
Cuisse de canard, gésiers confits, chou pomme, pommes de terre, carottes, poireaux, navets et haricots blancs
- **Cochon de lait grillé** 9,70 €/pers.
Farce, sauce, gratin béchamel ou haricots blancs ou ratatouille
- **Jambon à l'os sauce Porto** (précommande 15 jours avant) 9,70 €/pers.
Gratin béchamel ou haricots blancs ou ratatouille
- **Tartiflette** 9,70 €/pers.
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, assortiment de charcuterie
- **Paëlla** 9,70 €/pers.
Riz, moules, crevettes, poulet, merguez et chorizo
- **Jambalaya** 9,70 €/pers.
Poulet, crevettes, saucisse fumée, lardons, chorizo et riz
- **Cassoulet** 10,30 €/pers.
Saucisse muscadet, saucisson à l'ail, poitrine cuite, canard
- **Couscous** 10,30 €/pers.
Agneau, poulet, merguez, légumes et semoule
- **Choucroute** 10,30 €/pers.
Jarret de porc, chou, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée et pommes de terre vapeur
- **Potée bretonne** 10,30 €/pers.
Jarret de porc, chou pomme, saucisse muscadet, lardons, saucisson à l'ail, carottes et pommes de terre
- **Pot au feu** 10,30 €/pers.
Vermicelle, viande et légumes
- **Choucroute de la mer** (d'octobre à avril) 11,60 €/pers.
Chou, saumon, merlu, crevette, moule, boudin de Saint-Jacques, pommes de terre et sauce façon beurre blanc
- **Tête de veau** 11,90 €/pers.
Tête de veau, langue, légumes, sauce vinaigrette et sauce gribiche



Spécialités bouchères crues

VOLAILLES FARCIES RÔTI DE PINTADE, CANETTE

- **Aux fruits secs**
(figues, abricots, raisins secs)
- **À la pomme et cannelle**
- **Aux griottes**
- **À la Normande**
(lardons, pommes)
- **Aux échalotes rôties et champignons**

PAUPIETTES DE VEAU

- **Nature**
- **Basque**
- **Légumes**
- **Forestière**

PAUPIETTES DE POULET

- **Façon tajine** (miel, épices tajine, figues, abricots, raisins secs)
- **Façon orloff** (bacon, emmental)

PORC ET VEAU RÔTI DE PORC FILET OU RÔTI DE VEAU

- **Façon orloff** (bacon, emmental)
- **Aux pruneaux**
- **Au chorizo et reblochon**
- **À l'italienne**
(mozzarella, pesto, tomates)
- **Au fromage ail et fines herbes et jambon sec**

AGNEAU

- **Gigot au beurre d'ail**
- **Épaule au beurre d'ail**

NOS VOLAILLES FERMIÈRES PRÊTES À CUIRE

- **Caille**
- **Poulet noir**
- **Pintade**
- **Poulet jaune**
- **Canette**

Nous proposons toutes nos sauces pour accompagner vos viandes et gibiers à 12 € le kg (15 € pour crème aux morilles).



R A B O U I N

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

DEPUIS 1968

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

Carte 2025



HORAIRES

Mardi au jeudi 8h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00	Vendredi et samedi 8h00 - 13h00 / 15h00 - 19h30	Dimanche et jours fériés 8h30 - 12h30
---	---	---

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

02 40 72 20 59

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

Création et impression par I.E.S. - www.i.e.s.fr
Ne pas jeter sur la voie publique.

Les entrées

ENTRÉES FROIDES

- Coquille de crabe.....4,00 €
- Coquille de saumon.....4,00 €
- Cocktail d’avocat crevettes.....4,00 €
- Verrine de gambas et Saint-Jacques aux agrumes.....4,50 €
- Assiette fraîcheur.....7,50 €
(terrine de Saint-Jacques, saumon fumé, salade anglaise et asperges)
- Assiette de saumon Gravelax, crème d’herbes et crevettes marinées.....7,50 €
- Assiette Cap Nori (saumon, Saint-Jacques, crevettes, salade anglaise).....7,50 €
- Assiette tartare de saumon.....7,50 €
et Saint-Jacques sur lit de fromage frais
- Pressé de canard aux 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 fumé48,00 € 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 70 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.....4,50 €
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne.....6,50 €
- Coquille Saint-Jacques crème d’aneth et petits légumes.....8,00 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes sauce safran...8,00 €
- Tatin de Saint-Jacques aux petits légumes et foie gras poêlé.....9,50 €
- Cassolette de lotte et écrevisses sauce langoustine.....9,00 €

Les plats

POISSONS ET SAUCE COMPRISE

- Filet de merlu breton en écailles de courgettes sauce à l’oseille...7,50 €
- Filet de sole farcie, sauce champagne.....7,50 €
- Filet de perche en croûte de sarrasin au beurre de Gamay....7,50 €
- Pavé de saumon aux épices coco sauce marinière.....7,50 €
- Pavé de cabillaud rôti sauce safranée.....9,00 €
- Filet de sandre en écailles de chorizo et courgettes.....9,00 €
au beurre blanc
- Filet de daurade royale, crémeux échalotes et Sauternes.....9,00 €
- Brochette de Saint-Jacques lardée à la crème de curry.....10,50 €
- Médaillon de lotte au piment d’Espelette sauce langoustine....10,50 €

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

- Flan de poireaux
- Purée de patates douces
- Flan de brocolis
- Risotto forestier
- Julienne de légumes

SAUCES DE POISSON VENDUES À PART

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

Prévoir un thermos pour vos beures montés.

VIANDES ET SAUCE COMPRISE

- Cuisse de canard rôti 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 €
- Rôti de pintade farci à la cerise sauce raisins.....7,50 €
- Rôti de pintade farci au foie gras sauce cèpes.....7,50 €
- Caille farcie à la cerise sauce raisins.....8,50 €
- Caille farcie au foie gras sauce cèpes.....8,50 €
- Bruschetta de filet de caille sur confit d’oignons et girolles jus corsé.....8,50 €
- Filet mignon de porc façon orloff, crème moutarde.....7,00 €
- Rôti de veau braisé à la crème de Marsala.....7,50 €
- Quasi de veau à la crème de morilles.....9,00 €
- Brochette de noisettes d’agneau à la crème d’ail.....9,50 €
- Souris d’agneau rôtie au thym et sa crème d’ail.....13,50 €
- Pavé de filet de bœuf Rossini jus corsé au Porto.....9,50 €

GARNITURES DE VIANDE.....1,20 € pièce

- Gratin dauphinois
- Champignons braisés en persillade (champignons de Paris et pleurotes)
- Gratin de légumes safrané
- Pomme fruit et purée de céleri aux amandes
- Poire marinée au vin rouge
- Fagot de haricots verts lardé
- Pomme de terre farcie à la savoyarde
- Pomme dauphine (3 pièces)
- Purée de patates douces

SAUCES DE VIANDE VENDUES À PART

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



Cocktail

COMPOSITION DE LÉGUMES ET SAUCES.....25,00 € la pièce

Pour 10 personnes. Composition suivant les saisons.

- Chou fleur
- Radis
- Concombre
- Melon
- Tomato cerise
- Céleri
- Carotte
- Olive

PAIN SURPRISE.....26,00 € la pièce

10 personnes minimum

Mélange de charcuterie, poisson et fromage (45 pièces)

LES TOASTS.....0,75 € la pièce

- Mousse de canard et magret fumé
- Mini blini saumon fumé et crème ciboulette
- Saucisson sec et beurre lyonnais
- Mousse de sardine et anchois mariné
- Mini club crabe au curry
- Oeuf de caille mimosa et tomate confite

LES TARTINETTES.....0,75 € la pièce

- Rillettes d’oie
- Tapenade d’artichaut
- Thoionade

LES ROULÉS WRAP’S.....0,75 € la pièce

- Saumon et crudités crème pita
- Sarrasin chèvre, pesto, basilic, pomme et noix
- Poulet au curry et tomatade

LES NAVETTES.....0,85 € la pièce

- Navette au bœuf moutardé
- Navette fromagère
- Navette mousse de thon

LES BOUCHÉES CHAUDES.....0,75 € la pièce

- Mini brioche escargot
- Mini feuilleté viande
- Mini feuilleté saumon
- Mini galette saucisse
- Mini quiche

- Mini burger au foie gras et confit d’oignons.....1,30 € la pièce
- Boudin antillais.....12,95 € le kg
- Croquetas jambon et comté.....19,90 € le kg
- Acras de morue ou beignets de crevette.....19,90 € le kg

LES MISES EN BOUCHE.....1,15 € la pièce

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

LES MINI CASSOLETTES.....1,30 € la pièce

- Saint-Jacques à la bretonne
- Poulet au curry, chorizo et purée de patate douce
- Brandade de morue
- Parmentier de canard

LES BROUILLES D’ŒUF.....1,00 € la pièce

- Œuf nordique
- Œuf landais

LES PICS DE FROMAGE.....0,70 € la pièce

Pascal Beillevaire Maître fromager

ASSORTIMENT DE RÉDUCTIONS SUCRÉES.....1,15 € la pièce

Nous vous proposons également la mise en place de votre cocktail : nappage et serviettes, fourniture de verres et vaisselle, personnel de service, suivant disponibilité.

Buffet froid

SALADES COMPOSÉES AU CHOIX (300 g).....3,50 €/pers.

- Taboulé aux fruits de mer
- Champignons à la grecque
- Piémontaise
- Carotte râpée
- Anglaise
- Campagnarde
- Paysanne
- Pomme de terre thon
- Niçoise
- Salade Thai
- Concombre à la crème
- Adriatique
- Céleri rémoulade
- Cabayonne (juin à septembre)
- Betterave
- Salade crétoise
- Pêcheur

BUFFET DE POISSONS FROIDS

- Terrine de Saint-Jacques accompagnée de macédoine...3,80 €/pers.
et crème ciboulette (2 tranches de 40 g)
- Médaillon de saumon farci et salade anglaise.....3,80 €/pers.
- Saumon fumé par nos soins accompagné d’une salade anglaise (2 tranches de 35 g).....4,80 €/pers.
- Plateau de saumon fumé, terrine de Saint-Jacques...5,30 €/pers.
accompagné de salade anglaise (1 tranche de chaque)

BUFFET DE CHARCUTERIE AVEC CONDIMENTS.....3,50 €/pers.

- Jambon blanc
- Galantine
- Saucisson sec
- Roulade
- Saucisson à l’ail
- Terrine de campagne
- Andouille
- Rillettes
- Salami

BUFFET DE VIANDES FROIDES AVEC CONDIMENTS

- Rôti de porc - Rôti de bœuf - Poulet rôti (2 au choix).....3,00 €/pers.
- Plateau de jambon sec, rôti de bœuf.....5,30 €/pers.
à la moutarde à l’ancienne, pilons de poulet marinés, terrine campagnarde et rillettes

LES LÉGUMES CHAUDS D’ACCOMPAGNEMENT (250 g).....2,00 €/pers.

- Haricots blancs
- Gratin béchamel
- Ratatouille

PLATEAUX DE FROMAGES

- Assortiment de 5 à 6 fromages.....2,50 €/pers.
- Assortiment de fromages affinés.....3,60 €/pers.
Pascal Beillevaire Maître fromager

DESSERTS

- 3 réductions sucrées.....3,45 €/pers.
- Tarte aux pommes.....2,50 €/pers.
- Éclair au chocolat.....2,50 €/pers.

Le pain n’est pas fourni.