

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
 traiteur rabouin

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

traiteur rabouin



Spécialités bouchères crues

VOLAILLES FARCIES RÔTI DE PINTADE, CANETTE

- **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

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

AGNEAU

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

NOS VOLAILLES FERMIÈRES PRÊTES À CUIRE

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

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

©éditeur et imprimeur PUB LEG - www.pub-leg.fr
 Ne pas tirer sur la photo publique.



RABOUIN
 BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
 DEPUIS 1968

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 (terrine de Saint-Jacques, saumon fumé, salade anglaise et asperges)	7,50 €
• Assiette de saumon Gravelax, crème d'herbes et crevettes marinées	7,50 €
• Assiette Cap Nord (saumon, Saint-Jacques, crevettes, salade anglaise) ...	7,50 €
• Assiette tartare de saumon et Saint-Jacques sur lit de fromage frais	7,50 €
• 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 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 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 au beurre blanc	9,00 €
• Filet de daurade royale, crémeux échalotes et Sauternes	9,00 €
• Brochette de Saint-Jacques lardée à la crème de curry	10,50 €
• Médaillasson de lotte au piment d'Espelette sauce langoustine	10,50 €

GARNITURES DE POISSON 1,20 € la pièce

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

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

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 |
| • Tomate cerise | • Céleri | • Carotte | • Olive |

PAIN SURPRISE 10 personnes minimum 26,00 € la pièce

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 |
| • Thoïonade | |



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 | |



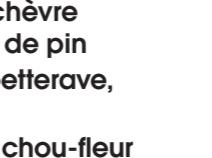
LES BOUCHÉES CHAUDES 0,75 € la pièce

- | | |
|------------------------------------------------|-------------------------|
| • 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

- | | |
|-----------------|----------------|
| • Oeuf nordique | • Oeuf 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 Thaï |
| • Concombre à la crème | • Adriatique |
| • Céleri rémoulade | • Cabayonne (juin à septembre) |
| • Betterave | • Salade crétoise |
| • Pêcheur | |

BUFFET DE POISSES FROIDS

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| • Terrine de Saint-Jacques accompagnée de macédoine et crème ciboulette (2 tranches de 40 g) | 3,80 €/pers. |
| • Médaillasson 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 accompagné de salade anglaise (1 tranche de chaque) | 5,30 €/pers. |

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

- | | |
|----------------|-------------|
| • Jambon blanc | • Galantine |
| • | |