

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  
2025*

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 : Royer Caroline*  
*Tél : 07 85 96 09 77 – Mail : [traiteur.rabouin.receptions@outlook.fr](mailto:traiteur.rabouin.receptions@outlook.fr)*  
*Pas de sms, je n'y répondrai pas, 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 pièces

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 pièces

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

### Les Tartinettes 0€90 pièces

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

### Les Paniers de légumes croquants 27€30 pièce (environ 50 pièces)

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

### Les Pains surprise 27€30 pièces (environ 45 pièces)

Assortiment de charcuterie /fromage / poissons

### Les Bouchées chaudes 0€90 pièces

Mini roulé de galette saucisse  
Mini friand viande  
Mini feuilleté saumon  
Assortiment de Mini quiches  
Acras de morue  
Mini brioche escargot

### Les Verrines 1€30 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  
Verrine panacotta chou-fleur & coulis tomate basilic

### Supplément forfait service de votre cocktail 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 42€10

### Entrée au choix

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

### Poisson au choix

Filet de Perche en croûte de sarrasin 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 marinère

### Garniture 1 au choix

Flan de poireaux /Julienne de légumes.  
Risotto crémeux forestier / Purée de patate douce

### Viande au choix

Rôti de veau braisé & jus crème au marsala  
Suprême de Pintade farci au foie gras sauce cèpes OU farci cerise sauce raisins  
Demi-Magret de canard rôti jus corsé à l'orange

### Garnitures 2 au choix

Gratin dauphinois / Gratin de légumes  
Champignons braisés / Purée de patate douce

### 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 48€

### 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 & crème d'herbes  
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€ sur menu)

### Poisson au choix

Dos de cabillaud au beurre d'agrumes  
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc  
Pavé de saumon rôti sur peau sauce champagne

### Garnitures 1 au choix

Flan de poireaux / Julienne de légumes.  
Risotto crémeux, Forestier / 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  
Quasi de veau rôti à la crème de morilles

### Garnitures 2 au choix

Gratin dauphinois / Gratin de légumes  
Champignons braisés / Purée de patate douce

### 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 Plaisir du chef 51€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€ 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 échalotes au Sauternes

### Garnitures 1 au choix

Flan de poireaux / Spaghetti encre de seiche.  
Purée de patate douce / Risotto crémeux forestier

### Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus réduit au Porto  
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail  
Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus volaille corsé

### Garnitures 2 au choix

Ecrasé de pomme de terre à la truffade /  
Pleurotes en persillade / Gratin de légumes.

### 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 dînatoire 52€00

## 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 légumes provençaux

### Déjeuner ou Dîner

#### 2 mises en bouche à table

À choisir parmi nos verrines

#### Poisson au choix

Médailillon de lotte braisée à la crème de curry

Filet de bar rôti au beurre blanc

Filet de daurade royale crémeux échalotes au Sauternes

#### Garnitures 2 au choix

Flan de poireaux / Spaghetti encre de seiche

Purée de patate douce / Risotto crémeux forestier

OU

#### Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus corsé au porto

Quasi de veau à la crème de morilles

Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus corsé

#### Garnitures 2 au choix

Ecrasé de pomme de terre à la truffade /

Pleurotes en persillade / 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

#### Pain

Café & petit chocolat

## Menu Champêtre 42€50

### Farandole d'entrées servies 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 crudités servies en buffet

Salade Anglaise / Salade thaï / Salade adriatique

### Éventail de la mer servi 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 **O**U farci cerise sauce raisins  
Demi-Magret de canard rôti jus corsé à l'orange

### 2 Garnitures au choix

Gratin dauphinois / Gratin de légumes  
Champignons braisés / Purée de patate douce

### Fromage

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

### Dessert au choix

### Pain

### Café & petit chocolat

## Carte des desserts

### Par nous

Trois chocolats

Entremet Poire caramel

Aumônière pomme & caramel au beurre salé (ne rentre pas dans la farandole)

Macaron framboise supplément 0€50 (ne rentre pas dans la farandole)

### 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

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 15€80

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 19€40

Viande chaude du mariage

Fromage & salade de saison

Dessert des mariés

Pain & Café



Menu enfant à 11,50€ (uniquement de 2 à 12 ans)

Menu Baby-sitter à 15€

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 22€

Assiette fraîcheur

Plat chaud (poisson ou viande blanche)

Fromage & salade de saison

Trois chocolats

Café

Formule végétarienne à 25€

Entrée

Farandole de crudités de saison

OÙ

Terrine aux 3 légumes & salade crétoise

2 Plats au choix

3 garnitures au choix & salade de saison

Galette de légumes & risotto forestier

Tarte aux légumes provençaux & salade de saison

(Ou poisson du mariage)

Fromage

Dessert

Dessert du mariage

Formule végan à 20€

Entrée

Farandole de crudités de saison

2 Plats

Galette de légumes & légumes provençaux. Céréales gourmandes  
Légumes provençaux. Fagot de haricots verts. Céréales gourmandes

Dessert

Salade de fruits frais

## 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 ou café

Pain

### Formule avec plat chaud 16€50

*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

Paëlla

Jambon à l'os sauce porto gratin dauphinois

Cochon de lait sauce poivre vert gratin dauphinois

Tajine de poulet & céréales gourmandes

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 Celeyran  
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 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 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-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 2024

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
- Domaine de Beaulieu, Héric (44 Loire-Atlantique) Tel : 07 50 70 89 62
- Le manoir de la Jahoitière, 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