

Vos menus de fin d'année

Mise en bouche :
Verrine de tartare de saumon
& St Jacques

Menu
23,00€

...
Pressé de canard au foie gras & chutney de figues

...
Rollmops de sole farcie à la mousseline de St Jacques
sauce Champagne
flan de poireaux

...
filet mignon de sanglier rôti sauce poivrade
Gratin de légumes

Menu
25,00€

Mise en bouche :
Mini cassolette de parmentier de canard

...
Risotto forestier aux St Jacques

...
Dos de cabillaud rôti & crémeux au beurre d'agrumes
flan de poireaux

...
Bruschetta de filet de caille
sur confit d'oignons et girolles
Gratin de légumes

Spécialités bouchères crues

Volailles Farcies

Rôti de pintade, canette, chapon

- Aux fruits secs (figues, abricots, raisins secs)
- Aux marrons braisés
- Aux échalotes rôties et champignons
- A la pomme canelle
- A la normande (lardons, pommes)
- Aux griottes
- Au foie gras avec supplément de prix
- Aux saveurs de Noël (pain d'épice, confit d'oignons, poire)

Paupiettes de Poulet

- A la Normande (pommes, lardons)
- Façon Orloff (bacon, emmental)
- Façon tajine (miel, épices tajine, figues, abricots, raisins secs)

Filet de canard en Rôti

- Au foie gras
- Au foie gras et figues
- Façon mendiant (figues, noix, pommes, oignons)
- Façon tajine (miel, épices tajine, figues, abricots, raisins secs)

Caille farcie

- A la Normande
- Aux champignons
- Aux griottes

Boeuf

Filet de Boeuf

- En croûte nature (7,95€ la part)
- En croûte au foie gras (8,95€ la part)

Porc et Veau

Rôti de porc filet ou rôti de veau

- A l'italienne (basilic, chèvre et tomate)
- Aux pruneaux
- Au chorizo et reblochon
- Façon Orloff (bacon, emmental)
- Aux échalotes rôties
- Au fromage ail et fines herbes et jambon sec
- Façon Mendiant (figues, noix, pommes, oignons)

Paupiettes de Veau

- Basque
- Légumes
- Nature
- Forestière

Agneau

Gigot et épaule : possibilité de beurre d'ail

Nos volailles festives Label Rouge

- Dinde
- Chapon
- Pintade chaponnée
- Poularde
- Oie
- Pigeon
- Faisan
- Caille
- Pintade
- Canette

Nos volailles fermières Prêtes à cuire

- Poulet noir de Challans Label Rouge
- Poulet jaune des Landes Label Rouge
- Canard
- Poule
- Coquelet

Nos Gibiers

- Sanglier
- Chevreuil
- Biche
- Kangourou*

*viandes sous réserve de disponibilité

Nous proposons toutes nos sauces pour accompagner vos viandes

R A B O U I N

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Depuis 1968

Organisateur de réception 10 à 900 couverts
Charcutier · Traiteur · Location de salle

Carte spéciale
fêtes de fin d'année 2021



11, rue Aristide Briand - 44390 NORT SUR ERDRE

02 40 72 20 59

E-mail : traiteur.rabouin@orange.fr

Site : www.traiteur-rabouin.fr



Les délices apéritifs

Toasts et Wrap's 0,70 € La pièce

- Mousse de canard et magret fumé
- Mini blini saumon fumé et crème ciboulette
- Saucisson sec & beurre lyonnais
- Mousse de sardine & anchois mariné
- Wrap's poulet curry & tomate
- Wrap's chèvre, pesto, basilic, pomme & noix

Pain surprise 25,00 € La pièce

10 pers. minimum : 45 pièces

- Assortiment (charcuterie, fromage, poisson)

Réduction salée 0,70 € La pièce

- Assortiment de mini quiche
- Mini galette saucisse
- Mini brioche escargot
- Mini Croustillant de Boudin noir aux pommes
- Boudin antillais 11,99 € le Kg
- Acra de morue ou beignet de crevette 19,90 € le Kg
- Mini burger au foie gras & confit d'oignons sup 0,40 €
- Mini feuilleté saumon
- Mini friand

Mise en bouche 1,00 € La pièce

- Verrine de foie gras au spéculoos & confit d'oignons
- Verrine de concombre moutardé & saumon fumé
- Verrine de guacamole au crabe & légumes provençaux
- Verrine de mousse de chèvre au pesto & pignons de pin
- Verrine de mousse de betterave, féta, pomme & noix
- Verrine de tartare de saumon & St Jacques marinée

Mini cassolette 1,10 € La pièce

- Mini cassolette St Jacques à la bretonne
- Mini brandade de cabillaud à la bordelaise
- Mini cassolette de risotto forestier aux St Jacques
- Mini cassolette de parmentier de canard
- Mini cassolette de poulet curry chorizo & purée de patate

Les caviars Caviar d'Aquitaine, en direct du Producteur Français

- Oscietre 30g 74€
- 50g 120€

N'hésitez pas à nous demander conseil, sur commande.

Les entrées

Entrées froides

- Coquille de crabe 3,80 €
- Coquille de saumon 3,80 €
- Cocktail d'avocat crevette 3,80 €
- Verrine de gambas & Saint-Jacques aux agrumes 4,00 €
- Assiette fraîcheur (terrine de Saint-Jacques, saumon fumé, salade anglaise et asperges) 7,00 €
- Assiette de saumon Gravelax, crème d'herbe et crevette marinée 7,00 €
- Assiette Cap Nort (Saumon, Saint-Jacques, crevettes, salade anglaise) 7,00 €
- Assiette tartare de saumon et Saint-Jacques sur brousse de brebis frais 7,00 €
- Assiette Landaise (foie gras, magret fumé et gésiers) 7,50 €
- Pressé de canard aux foie gras et chutney de figues 7,50 €
- Assiette Gourmande (foie gras, magret et saumon) 8,00 €

Saumons & Terrines de Poissons Maison

- Saumon fumé 42,50 € Le Kg
- Saumon mariné Gravelax 42,50 € Le Kg
- Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes 29 € Le Kg
- Terrine aux deux saumons et épinards 27 € Le Kg
- Assiette de saumon fumé (2 tranches soit 80 g) 5,50 €
- Assiette terrine de Saint-Jacques (2 tranches soit 80 g) 4,60 €
- Assiette terrine de saumon à l'assiette (2 tranches soit 80 g) 4,00 €



foie gras maison

- Foie gras de canard 110 € Le Kg
- Foie gras de canard à l'assiette 50 g 5,50 €
- Foie gras d'oie 120 € Le Kg
- Foie gras d'oie à l'assiette 50 g 7,00 €

Entrées Chaudes

- Bouchée à la reine 4,00 €
- Bouchée aux fruits de mer 4,50 €
- Galette de Saint Jacques à la bretonne 5,80 €
- Coquille Saint Jacques à la bretonne 5,80 €
- Coquille Saint Jacques crème d'aneth & petits légumes 7,00 €
- Risotto forestier aux St Jacques 7,50 €
- Cassolette de lotte et écrevisses sauce langoustine 9,00 €
- Croustillant de ris de veau aux pommes et raisins à la crème de roquefort 7,00 €
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) 7,50 €
- Cassolette d'escargots de Bourgogne au Sauternes et persillade 7,50 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes sauce safran 7,50 €
- Tatin de Saint-Jacques aux petits légumes et foie gras poêlé 8,50 €
- Cuisse de grenouilles à la provençale (350g) 9,50 €
- Homard thermidor (la pièce) 14,00 €

Les plats

Poissons Chauds

- Filet de merlu breton en écailles de courgettes sauce à l'oseille 6,50 €
- Rollmops de sole farcie, mousseline de Saint-Jacques sauce champagne 6,50 €
- Filet de perche en croûte d'herbes au beurre de gamay 7,00 €
- Pavé de saumon aux épices sauce marinère 7,00 €
- Filet de lieu jaune au beurre de cidre 7,00 €
- Filet de sandre en écailles de chorizo et courgettes au beurre blanc 7,50 €
- Dos de cabillaud rôti crémeux au beurre d'agrumes 7,50 €
- Filet de daurade royale, crémeux d'échalotes et Sauternes 8,50 €
- Brochette de Saint-Jacques lardée à la crème de curry 9,00 €
- Médaille de lotte au piment d'Espelette sauce langoustine 9,50 €

Garnitures de poisson

1,20 € La pièce

- Flan de poireaux
- Purée de patates douces
- Risotto Forestier
- Flan de brocolis
- Croustillant de julienne de légumes

Sauces pour vos poissons vendues à part

- Sauce pour vos poissons 11,00 € Le Litre
- Sauce beurre blanc 1,60 € La part
- Sauce beurre de Gamay 1,60 € La part

Prévoir un thermos pour vos beurres montés.

Viandes Chaudes

- Cuisse de canard rôti et son jus réduit à l'orange 5,50 €
- Aiguillette de canard sauce poivrade 7,00 €
- Magret de canard sauce aux cinq épices 7,00 €
- Tournedos de canard et foie gras poêlé, sauce poivrade 8,50 €
- Rôti de pintade farci à la cerise sauce raisins 6,00 €
- Rôti de pintade farci au foie gras sauce cèpes 6,50 €
- Médaille de poularde farci aux marrons et crème de foie gras 7,00 €
- Feuilleté mignon de porc au foie gras sauce forestière 7,00 €
- Emincé de veau braisé à la crème de Marsala 7,00 €
- Tournedos de filet de veau à la crème de morilles 9,50 €
- Brochette de noisettes d'agneau à la crème d'ail 8,00 €
- Souris d'agneau rôtie, jus au thym et sa crème d'ail 9,00 €
- Pavé de boeuf Rossini jus corsé au Porto 9,50 €

Gibiers

- Civet de biche sauce Grand Veneur 6,50 €
- Filet de kangourou sauce poivrade 7,00 €
- Filet mignon de sanglier rôti sauce poivrade 7,50 €
- Suprême de caille farcie à la cerise sauce raisins 7,50 €
- Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes 7,50 €
- Bruschetta de filet de caille sur confit d'oignons et giroles 7,50 €
- Croustillant de pavé de cerf sauce Grand Veneur 8,00 €
- Noisette de dos de filet de cerf lardé sauce acidulée aux fruits rouges et oignons boréane 9,00 €

Garnitures de viande

1,20 € la pièce

- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes safranés
- Marrons braisés
- Poire marinée au vin rouge et airelles
- Pomme de terre farcie à la savoyarde
- Pomme dauphine (3 pièces)
- Purée de patates douces aux cèpes
- Pomme fruit et purée de céleri aux amandes
- Champignons braisés
- Champignons de Paris et pleurottes
- Fagot de haricots verts lardé

Sauces pour vos viandes vendues à part

- Sauce pour vos viandes 11,00 € Le Litre
- Crème de morilles 14,00 € Le Litre
- Crème de foie gras 14,00 € Le Litre

Les fromages

Plateaux de fromages affinés «Maison Beillevaire»

Sur commande (1 semaine à l'avance)

- Plateau de 6/8 personnes 29,70 € Le plateau
- Plateau de 10/12 personnes 44,80 € Le plateau

Prise des commandes :
pour Noël jusqu'au 21 Décembre inclus,
pour le Nouvel An jusqu'au 28 Décembre inclus,
Prévoir un chèque de caution de 50 euros, déjà rempli,
pour le matériel à nous restituer.

Joyeuses Fêtes de Fin d'Année

