

## 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 giroldes  
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](mailto:traiteur.rabouin@orange.fr)

Site : [www.traiteur-rabouin.fr](http://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

