



*Bonnes fêtes de fin d'année*

*Et Bon appétit*

*Carte des Fêtes  
2025/2026*

**SARL RAMBEAU TRAITEUR**

30 Zone artisanale Les Bourgeries  
85510 LE BOUPERE

Tel : 02 51 61 27 81    06 03 45 71 76

✉ [rambeau.traiteur@orange.fr](mailto:rambeau.traiteur@orange.fr)  
[www.rambeau-traiteur.fr](http://www.rambeau-traiteur.fr)

# La Carte

## Nos Entrées

- Royal Breizh Roll : Saumon fumé, pickles de radis, asperges vertes  
*Crème ciboulette au Citron caviar* .....12,10 €
- Trilogie de Canard aux saveurs du terroir..... 11,85 €  
*Finger Délice, magret de canard et salade de gésiers crème balsamique*
- Mijoté de Saint-Jacques au Chablis  
*Fondue de poireaux*.....12,10 €

## Nos Poissons

- Croustillant de Poissons (*Merlu et Saumon*) sauce crustacés  
*Tagliatelles de Carottes et courgettes* .....12,60 €
- Joues de Sandre sauce cidre aux légumes croquants .....12,10 €
- .....**Les Marmites**.....
- Navarin de poissons et crustacés sauce cidre .....14,30 €  
*Merlu, saumon, St Jacques, crevettes Boulghour aux aromates- Brocolis*
- Cassolette de crustacés sauce Thermidor.....15,70 €  
*Gambas, Saint-Jacques et crevettes- Julienne de Légumes*

## Nos Viandes

- Sauté de Daim *aux légumes d'hiver, pomme Fruit aux airelles*.....11,20 €
- Suprême de Volaille au foie gras et brisures de truffes  
*Pommes de terre rôties, Pleurotes*.....14,15 €
- Sots l'y Laisse, crème forestière *Gratin de tortellinis*.....9,20 €
- Souris de Cerf braisée  
*Poêlée de pommes de terre persillées, Champignons*..... 12,70 €

## Nos Desserts.....4,30 €/part

- Pom'Epices : *Biscuit Pain d'épices, croustillant riz soufflé, compotée de pommes aux 4 épices, caramel au beurre salé, mousse vanille.*
- Rose & Gourmandise : *Sablé Breton, confiture de fraises et pralines roses concassées, bavaroises vanille-fraise, chantilly vanille.*
- Casse-Noisette en habit de fête : *Biscuit aux éclats de noisettes, croustillant crêpe dentelle, crèmeux Gianduja Noir et Noisette, mousse chocolat au lait glaçage rocher.*

# Menu Festif

- **Entrée, 1 Plat, Fromage, Dessert..... 39,00 €**

- **Entrée, 2 Plats, Fromage, Dessert... 52,00 €**

## Mise en Bouche

Finger Délice au Foie gras et Magret de Canard / Gelée de Figue

## Entrée

- Croûte dorée de Ris de Veau aux endives braisées  
*Crèmeux au bleu*

- Royal Breizh Roll : Saumon fumé, pickles de radis, asperges vertes  
*Crème ciboulette au Citron caviar*
- Mijoté de Saint-Jacques au Chablis *Fondue de poireaux*  
- Terrine de Chevreuil aux pistaches  
*Mesclun aux tomates confites*

\* \* \*

## Poissons

- Croustillant de Poissons (*Merlu et Saumon*) sauce crustacés  
*Tagliatelles de Carottes et courgettes*
- Joues de Sandre sauce cidre aux légumes croquants

\* \* \*

## Viandes

- Sauté de Daim  
*Légumes d'hiver, pomme fruit aux airelles*
- Suprême de Volaille au foie gras et brisures de truffes  
*Pommes de terre rôties, Pleurotes*  
- Souris de Cerf braisée  
*Poêlée de pommes de terre persillées, Champignons*
- Filet de Porc Ibérique aux fines herbes/Jus corsé  
*Fondant de butternut aux noisettes et chèvre bûche, Grenailles*

\* \* \*

## Plateau du maître Affineur

\* \* \*

## Desserts

A choisir sur la carte des Desserts