SARL

RAMBEAU TRAITEUR

Carte des Fêtes 2026/2027

Bonnes fêtes de fin d'année

Et Bon appétit



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

www.rambeau-traiteur.fr

La Carte

Nos Entrées

- La Crevette en habit de lumière, sauce citron, aneth….11,20 €
- L'Echappée du terroir……10,15 €
  Salade de rillons, Œufs poché, coppa séchée et tomates confites
- Marmiton de queues de Langoustines, sauce américaine……11,80 €
  Julienne de Légumes
- Planche Gourmande……8,40 €
  Pain d'Epice, boudins et pommes ; Mauricette de mousson de canard et figues ; Gaufre de pdt au saumon fumé ; Compotée de butternut et parmesan.

Nos Poissons

- Cabillaud sauce cidre
  Risotto crémeux et Flan de courgettes ……12,20 €
- Fine Blanquette de Poissons et crustacés……..…….14,50 €
  Brocolis et Boulghour aux aromates
-Saumon grillé- Beurre blanc aux éclats de Tapenade……11,50 €
  Fine Ratatouille provençale

Nos Viandes

- Joue de Porc façon Carbonade……9,90 €
Pommes persillées, Flan de Carottes
- Volaille de Challans aux Morilles
Ecrasée de pommes de terre aux champignons, Choux & carottes…12,20 €
- Veau Marengo *Pommes Vapeur, Champignons*…….……9,90 €
- Navarin d'Agneau aux épices orientales
Tajine de Légumes (pdt , pois chiches, carottes et courgettes)……..12,10 €

Nos Bûchettes……4,35 €/part

- Sofia : *Pâte sucrée avec croustillant praliné, vanille et caramel noix de pécan*
- Victoria : *Biscuit Brownies, croustillant à la fleur de sel, crémeux chocolat ambré, mousse chocolat noir*
- Bianca : *Biscuit aux spéculos, mousse cheese-cake aux zestes de citron vert, crémeux citron*

Menu Festif

- Entrée, 1 Plat, Fromage, Dessert….. 38,00 €
- Entrée, 2 Plats, Fromage, Dessert… 50,00 € ***Ou A la Carte***

Mise en Bouche

Verrine de Potimarron en compotée– Tuile de Parmesan

Entrée

- La Crevette en habit de lumière (*Version Veggie possible*)
Emulsion citronnée à l'aneth
- Marmiton de queues de langoustines sauce Américaine
Julienne de Légumes
- L'Echappée du terroir – crème à la moutarde
Salade de rillons, Œufs poché, coppa séchée et tomates confites

* * *

Poissons

- Cabillaud sauce cidre
Risotto crémeux et Flan de courgettes
- Saumon grillé - Beurre blanc aux éclats de tapenade
Fine Ratatouille à la provençale
-Fine Blanquette de Poissons et Crustacés
Brocolis, Boulghour aux aromates

* * *

Viandes

- Volaille de Challans aux Morilles
Ecrasée de pommes de terre aux champignons
Etuvée de choux & Carottes
- Navarin d'Agneau aux épices orientales
Tajine de Légumes

* * *

Plateau du maître Affineur

* * *

Desserts

A choisir sur la carte des Bûches