Pour finir votre soirée, nous vous proposons :

- Plateau de charcuterie (Jambon blanc, andouille et saucisson sec)
- Terrine de pâté - Rillettes Baguettes
- Condiments compris ····· **+ 4,80€/pers**

Nos tarifs proposés sont établis uniquement en formule livraison.

Possibilité d'y inclure un service tout compris :

- Vaisselle de table
- Nappage Blanc et Serviettes pliées en Célisoft intissé coloris à choisir
- Prestation traiteur lors du repas avec pose du couvert ····· **+ 6,95€/pers**

SARL

RAMBEAU TRAITEUR

☎ 02 51 61 27 81
06 03 45 71 76
rambeau.traiteur@orange.fr
www.rambeau-traiteur.fr

30 ZA Les Bourgeries
85510 Le BOUPERE

ne pas jeter sur la voie publique - conception : Agence UPMOTION

SARL

RAMBEAU TRAITEUR

Nos Menus

Automne / Hiver

« Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais et du Cœur »

Fait maison

Croustillant de Boudins Noirs
Recommandé par le chef

Menu à 19,95€

1 Entrée, 1 Plat, Fromage, dessert

• Improvisation autour du saumon •

• Croustillant de boudins noirs - pommes confites •
Mesclun de salade

• Risotto d'asperges et crevettes roses en cassolette •
Entrée chaude

* * *

• Potée Vendéenne revisitée •
Recommandé par le chef

• Cuisse de dinde en ballotine-farce aux champignons •
Fondue de potiron et potatoes maison

• Filet de Rascasse poché façon bouillabaisse
- croutons aillés •
Pomme de Terre, Fenouil

* * *

• Plateau de fromages •
(3 variétés, beurre)

* * *

• Le soufflé aux myrtilles •

• Tarte Rustica •

Pâte sablée, poire infusée aux épices Amandes

• Éclair Créole •
Pâte à choux, crème légère au rhum, raisins de corinthe

* * *

• Pain •

Menu à 25,95€

1 Entrée, 1 Plat, Fromage, dessert

• Chair de crabe - rémoulade et pomme Granny Smith •

• Le foie gras et la pistache •
Pressé de foie gras, chou craquelin pistache - mousse fois gras

• Marmiton d'écrevisses flambées au Cognac •
Aux petits légumes

* * *

• Poitrine de veau roulée aux aromates - Cuisson lente •
Gratin dauphinois ou Gratin de blettes
Champignons en persillade

• Sauté de canard aux champignons des bois •
Légumes pot au feu

• Merlu aux fines herbes et noix de pécan
- beurre citronné •
Epinards et pommes vapeurs

* * *

• Plateau de fromages •
(4 variétés, beurre)

* * *

• Le Mont Blanc •
Font sucré, meringue cuite au four, compotée de myrtilles, mousse à la crème de marrons

• Le Tentation •
Mousse vanille, caramel-noisettes, biscuit noisettes

• Briochette Passiflora •
Briochette Vendéenne, croustillant passion, comptée de fruits rouges

* * *

• Pain Tradition •

Menu du jeune gastronome

Menu à 12,00€

Jusqu'à 10 ans

• Mousson de canard - Toats grillés •

• Carottes râpées et Tomates Cerises •

* * *

• Crunchy de poulet •
Potatoes maison

• Parmentier de boeuf •

* * *

• Île flottante •

• Mousse au chocolat •

* * *

• Pain •

Nos tarifs proposés sont établis uniquement en formule livraison.