



Noël  
&  
Nouvel An  
2021 2022



SARL  
RAMBEAU TRAITEUR

**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

- Marmiton de St Jacques et chair de crabe-Fondue de poireaux.... 12,00 €
- Le Foie gras au naturel, compotée d'oignons rouges..... 11,80 €
- Tartelette forestière, Terrine de faisán, chantilly truffée..... 9,80 €
- Le Saumon dans tous ses états (*Brioquine de rillettes de saumon, saumon Gravlax, Terrine de saumon*)..... 11,00 €

## Nos Poissons

- Merlu Beurre Blanc Julienne de Légumes et Tomate confite..... 10,60 €
- Filet de Cabillaud sauce cidre Fond d'artichaut et Flan de Potiron 11,80 €
- Maigre en pavé sauce crustacés purée de châtaignes et Fine Ratatouille à l'huile de noisette..... ;.....12,00 €

## Nos Viandes

- Suprême de Volaille d'Ancenis à la crème de chorizo Piperade, Pomme de terre au thym et Champignons..... 10,50 €
- Mijoté de Daim aux champignons des bois..... 10,80 €
- Médaille de chapon fermier sauce morilles et sa farandole de Légumes..... 12,20 €
- Tournedos de Canard en habit de fête jus corsé, mélange forestiers, pomme fruit aux airelles..... 12,40 €

## Nos Bûches pâtisseries

- Recette à choisir sur les desserts du menu Festif..... 3,20 €/part

*Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année et Bon appétit !!*

# Menu Festif



-Entrée, 1 Plat, Fromage, Dessert.....38,50 €

-Entrée, 2 Plats, Fromage, Dessert... 46,00 €

**Mise en Bouche** : St Jacques sur lit de crustacés, Bûchette roulée au saumon fumé, Mousse pomme/ Julienne de magret fumé

\* \* \*

## Entrées

- Marbré de Foie gras et Confit de Canard, Gelée de Framboises
- Fine Blanquette de Homard sauce Champagne
- Festi' Burger au Magret, Foie gras et Œuf poché

\* \* \*

## Poissons

- Maigre en pavé sauce crustacés *purée de châtaignes et Fine Ratatouille à l'huile de noisettes*
- Filet de Cabillaud sauce cidre *Fond d'artichaut et Flan de Potiron*

\* \* \*

## Viandes

- Médaille de chapon fermier sauce morilles et sa *Farandole de Légumes*
- Tournedos de Canard en habit de fête jus corsé, *Mélange forestiers et pomme fruit aux airelles*
- Mijoté de Daim aux champignons des bois

\* \* \*

## Plateau du maître Affineur

\* \* \*

## Desserts

- Roulé Acidulé (*Biscuit blanc, mousse citron, compotée d'oranges, et cœur de meringue*)
- Fraîcheur hivernale (*Biscuit rose de Reims, mousse champagne et compotée de fraises grenade*)
- L'Exil (*Biscuit Joconde, croustillant exotique, compotée et confit exotique et mousse vanille*)
- St Ho (*Biscuit chocolat avec caramel tendre à la cacahuète, chou caramel au beurre salé, chantilly mascarpone vanillée éclats de cacahuète*)