

Carte des Fêtes

2023/2024

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

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



La Carte



Nos Entrées

- Queues de crevettes et noix de pétoncles
Au Vin blanc - Fondue de poireaux.... **11,90 €**
- Assiette Scandinave..... **11,40 €**
- Terrine de Caille aux champignons et raisins poêlés..... **11,60 €**
- Les Lentilles cuisinées chips de lard fumé et son œuf poché..... **9,50 €**

Nos Poissons

- Dos de Cabillaud crème de châtaignes – Farandole de légumes.....**13,20 €**
- Navarin de poissons et crustacés sauce cidre **14,30 €**
- Merlu, saumon, St jacques, crevettes Boulghour aux aromates*
- Marmite de crustacés.....**14,40 €**
- Gambas, St Jacques et crevettes- Julienne de Légumes*

Plat Végétarien

- Tartelette de Légumes et son risotto au safran.....**11,80 €**

Nos Viandes

- Coquelet en ballotine farci aux marrons et foie gras sauce périgourdine
P de terre rôties, épinards et tomate confite.....**14,00 €**
- Blanquette de Veau à l'Ancienne à l'arôme de truffes
P de terre, carottes, navets et champignons.....**11,90 €**
- Estouffade de cerf sauce grand Veneur aux Légumes d'hiver.... **12,45 €**
- Cassoulet gratiné au confit de canard..... **11,50 €**
- Manchons de canard, joue de porc, saucisson à l'ail, moquette cuisinée, saucisse et lard*

Nos Desserts.....4,05 €/part

- Milla : *Biscuit Brownies, croustillant chocolat, mousse chocolat crémeux*
- Alba : *Biscuit Dacquoise, croustillant éclat de caramel mousse et Crème Brûlée Pop-Corn*
- Gaya : *Biscuit madeleine citron, croustillant chocolat blanc citron vert mousse, crémeux et gelée de citron.*



Menu Festif

- Entrée, 1 Plat, Fromage, Dessert..... **37,50 €**
- Entrée, 2 Plats, Fromage, Dessert... **50,00 €**

Planche Gourmande Apéritive : *Rillettes de Sardines, brochette boudins blanc/magret et pommes, Tartelette chèvre frais tomate cerises.*

Entrées

- Assiette Scandinave
Saumon, haddock fumé, gaufre du soleil, artichauds & crème fouettée
- Noix de St Jacques en coquille à la fondue de poireaux
Crispy de chorizo
- Les Lentilles cuisinées- Chips de lard fumé et son œuf poché
Crème ciboulette
- Le Paris Brest au saumon

* * *

Poissons

- Dos de Cabillaud, crème de châtaignes- *Julienne de Légumes*
- Cassolette de Gambas flambées sauce crustacés

* * *

Viandes

- Coquelet en ballotine farci aux marrons et foie gras sauce périgourdine *p de terre rôties, épinards, tomates confites*
- Magret de canard rôti au miel Pain d'épices
Poêlée de Butternut, pleurotes, pomme fruit aux airelles
- Blanquette de Veau à l'Ancienne parfumé à la truffe
Légumes d'hiver

- Tartelette de Légumes, risotto au safran **Plat Végétarien**

* * *

Plateau du maître Affineur

* * *

Desserts

A choisir sur la carte des Desserts