

*Bonnes fêtes de fin d'année et Bon  
appétit !!*

SARL  
**RAMBEAU TRAITEUR**

# *Carte des Fêtes*

*2024/2025*

**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

- Pâté en croûte de Noël .... **11,90 €**
- Cannellonis de saumon fumé et crevettes poêlées..... **11,40 €**
- Marmiton de St Jacques à la crème de Poireaux.....**11,85 €**
- Pressé de Foie gras/Confit d'Oignons..... **12,70 €**

## Nos Poissons

- Pavé de Merlu sauce Duglérée /Crumble de Légumes.....**11,50 €**
- Navarin de poissons et crustacés sauce cidre ..... **14,30 €**  
*Merlu, saumon, St jacques, crevettes Boulghour aux aromates*
- Cassolette de crustacés sauce Thermidor.....**15,50 €**  
*Gambas, St Jacques et crevettes- Julienne de Légumes*

## Nos Viandes

- Mitonnée de Canard aux foie gras et Champignons  
*P de terre rôties, champignons et pomme fruit aux airelles.....***14,00 €**
- Parmentier de Canard à l'arôme de truffes.....**11,20 €**
- Ballotine de Dinde aux Marrons.....**14,00 €**  
*Poêlée de Butternut, pleurotes et Gratin Dauphinois*
- Cuissot de porcelet sauce Chasseur..... **10,50 €**  
*P de terre grenailles, piperade et Champignons*
- Carbonade de Bœuf saveur pain d'épices.....**10,60 €**  
*P de terre, carottes, navets*

## Nos Desserts.....**4,20 €/part**

- Mojito : *Biscuit, mousse citron vert/Coco-Mojito*
- Hanoï : *Biscuit café, mousse mascarpone, crémeux café chocolat et croustillant chocolat blanc.*
- La Havane : *Biscuit choco, croustillant riz soufflé, moelleux aux amandes avec morceaux de poires, mousse chocolat lait, caramel et compotée de poires (Sans Gluten)*

# Menu Festif



- **Entrée, 1 Plat, Fromage, Dessert..... 38,50 €**
- **Entrée, 2 Plats, Fromage, Dessert... 50,00 €**

## Mise en Bouche

Raviole de crevette/jus Corsé – Pain d'épice miel/chorizo – Toast de foie gras au coteau du layon

## Entrée

- Pâté en Croûte de Noël  
*Terrine de caille, pistache et foie gras*
- Cannellonis de Saumon fumé et crevettes poêlées  
*Crème ciboulette*
- Marmiton de St Jacques à la crème de Poireaux
- Pressé de Foie gras/Confit d'Oignons  
\* \* \*

## Poissons

- L'Incontournable pavé de Merlu sauce Duglérée  
*Crumble de Légumes*
- Cassolette de crustacés sauce Thermidor  
*Légumes mijotés*  
\* \* \*

## Viandes

- Mitonné de Canard aux foie gras et Champignons  
*P de terre rôties, champignons, pomme fruit aux airelles*
- Ballotine de Dinde aux marrons  
*Poêlée de Butternut, pleurotes et Gratin Dauphinois*
- Carbonade de Bœuf saveur pain d'épices  
*Légumes d'hiver*  
\* \* \*

## Plateau du maître Affineur

\* \* \*

## Desserts

A choisir sur la carte des Desserts