



2 Rue de Lattre de Tassigny - 85590 Les Epesses

☎ 02 51 57 31 69

<https://charcuterie-rapin.fr>

**Halles des Herbiers
Halles de Cholet**

Christophe et Pascal Rapin sont à votre disposition pour vous conseiller



Buffets et Repas

Tarif applicable au 01/01/2020

Pour vos apéritifs :

Pizza - Quiche - Tarte à l'oignon -	27 € le plateau de 50 bouchées
Toasts <i>(jambon, mousse canard, fromage, saucisson, pain de poisson)</i>	28 € le plateau de 40 bouchées
Navettes (sur commande) <i>(saumon fumé, rilette, jambon braisé ail et fines herbes)</i>	32 € le plateau de 25 navettes

Entrées Froides

Assortiment de charcuterie	
. Jambon blanc, bacon, andouille, salami, galantine, saucisson	3.20 €
. Jambon blanc, jambon vendéen, bacon, rosette, andouille, galantine	3.70 €
Assortiment à raclette	
. 1 Jambon blanc, 1 jambon sec, 2 rosettes, 2 bacons, 2 andouilles, 1 langue fourrée	4.10 €
Cornet de macédoine	3.60 €
Cornet d'asperges	3.60 €
Pain de saumon - ¼ d'œuf - ¼ tomate	4.10 €
Pain de saumon - crudités (4 variétés)	5.60 €
Salade de gésiers	4.60 €
Jambon bûcheronne	4.60 €
Coquille de saumon - macédoine	3.60 €
Assortiment de crudités	
. Carottes râpées, céleri rémoulade, piémontaise, niçoise	3.60 €
. Moules au curry, asperges, piémontaise, champignons à la crème, cœur de palmier, salade niçoise	4.80 €
Assiette Terre et mer	
. Jambon sec - Mousson de canard - Magret séché - Pain de saumon - Crevettes - Saumon fumé	7.20 €
Assiette Périgourdine	
. Salade - Magret séché - Foie gras maison - Lardons - Noix - Tomates - Raisins secs	7.80 €

Poissons - Crustacés

Coquille Saint Jacques	4.50 €
Cassolette de Saint Jacques	5.50 €
Filet de perche ou de Merlu au beurre blanc	6.90 €
Dos de cabillaud au beurre blanc	6.90 €
Pavé de sandre sauce beurre blanc	6.90 €



Spécialités

Saumon fumé
Foie gras entier de canard



60.00 €/kg
120.00 €/kg

Choucroute - Paella - Potée vendéenne – Rougaille - Tartiflette
(Commande 15 Jours auparavant) 6.80 €
Cochon de lait cuit au four (35 pers mini)
(Commande 15 Jours auparavant) 7.50 €
Cochon de lait farci cuit au four (35 pers mini) 7.50 €

Viandes

Jambon au porto 3.50 €
Rôti de porc 3.50 €
Rôti de porc mariné 4.50 €
Langue de bœuf 4.50 €
Paupiette de porc 4.50 €
Paupiette de dinde 4.50 €
Escalope de porc 4.50 €
Escalope de dinde à la crème 4.50 €
Coq au vin 5.80 €
Cuisse de canard confit à l'orange 5.80 €
Sauté de veau cuisiné au vin blanc 5.80 €
Magret de canard à l'échalote 6.50 €
Joue de porc 6.50 €
Suprême de pintade farci 6.50 €
Rôti de porc Orloff 6.50 €
Médailon de filet mignon à la crème d'ail 6.50 €

Garniture de légumes (soit 1.50 € le légume) 4.50 €
*(Champignons, tomate provençale, fagot d'haricots verts, galet de légumes
pêche aux fruits rouges, pomme-abricot)*

Gratin dauphinois 1.80 €

Proposition de buffets

Assortiment de charcuterie
Terrines
Rôti de porc - Cuisses de poulet
Camembert
Fruits
Pain - Beurre - Condiments
9.10 € par personne

Crudités
Assortiment de charcuterie
Jambon sec
Rôti de porc et bœuf - Chips
Camembert
Tartelettes
Pain - Beurre - Condiments
11.30 € par personne

Pain de saumon
Crudités
Assortiment de charcuterie
Jambon sec – Rôti porc et bœuf
Chips - Camembert
Montélimart
Pain - Beurre - Condiments
12.90 € par personne

Mini quiche - pizza - tarte à l'oignon ou crudités
Assortiment de charcuterie
Terrines
Rôti de porc et bœuf - Rillaux - Chips
Plateau de fromages (3 espèces)
Gâteau 3 chocolats
Pain - Beurre - Condiments
13.90 € par personne

Proposition repas chaud

Pain de poisson/Crudités (4 variétés)
Rôti de porc mariné
Gratin dauphinois - Haricots verts
Tartelette
Pain
13.90 € par personne

Assiette Terre et Mer
Filet mignon crème d'ail
ou Magret de canard à l'échalote
Gratin dauphinois - Champignons
Tomate provençale
Gâteau à définir
Pain
20.90 € par personne

Cocktail

- Toasts froids (*Jambon - Mousse de canard - Fromage - Saumon - Saucisson*)
- Bouchées chaudes (*Tarte à l'oignon - Quiche - Pizza au jambon - Pizza aux anchois*)
- Navettes (*saumon fumé, bleu, rillettes*)
- Amuse-bouche (*Boudin noir - Andouillette - Lard salé cuit*)

Prix en fonction des quantités et du service demandé.