



# BIENVENUE À A TABLE POUR LES FÊTES

Menu à 42€ par personne

1 VERRINE SURPRISE DANS LE MENU COMPLET

**PREMICES : (15€ hors menu)**

- Méli-mélo Terre et Mer (truite fumée, foie gras, magret au poivre fumé, filet mignon au piment d'espelette fumé) Fumage maison
- Feuilleté de ris de veau aux langoustines (supplément 4€)
- Noix de St Jacques, poireaux et granny smith, crème au cidre
- Aumonière de homard sauce aux herbes fraîches, shiitaké et chou romanesco (supplément 4€)
- Millefeuille d'effiloché de canard et foie gras
- Flan à la truffe et grana padano (végétarien)

**SUITES : (22€ hors menu)**

- Suprême de chapon fermier aux morilles et vin jaune, pommes de terre blanches et violettes, fagot de haricots verts
- Pavé de veau au comté, crème de thym, purée de butternut à l'huile de noisette, poêlée de champignons
- Filet mignon de sanglier, gelée de groseilles, poire pochée au vin rouge et purée de panais
- Filet de sandre sauce crustacés, riz vénéré yuzu et carottes fânes rôties
- Pavé de turbot sauce homardine, gratin de patates douces et fondue de poireaux
- Médaille de lotte à l'armoricaine, gratin de carottes façon crumble, riz basmati aux petits légumes
- Risotto de soja à la truffe et champignons (végétarien)

**DESSERT par Stéphane PASCO - bûchette ou assortiment de 3 mignardises**

- Odyssée : Citron, framboise et griotte
- Comète : Chocolat noir, crème brûlée et noix de pécan
- Désir : Vanille et caramel
- Paul : Noisette et passion

Commande à passer avant le 20 dec pour Noël : [contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net) ou [googleforms](https://forms.gle)

Commande à passer avant le 27 dec pour la St Sylvestre

Commande à retirer au 9 avenue de la Vertonne à Vertou.

Allergènes sur demande au 06.16.64.54.33



AUMONIERE DE HOMARD

FABRICATION MAISON





**BIENVENUE À  
A TABLE  
POUR LES FÊTES**

**Produits festifs, faits maison  
conditionnés sous vide**

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PORTO BLANC :**

- 250g - 26€
- 500g - 50€

**MAGRET DE CANARD AU POIVRE - FUME AU BOIS DE HETRE :**

- Pièce de 280g environ - 19€

**FILET MIGNON DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE - FUME AU BOIS DE HETRE :**

- Pièce de 320g environ - 12€

**SAUMON D'ECOSSE ou TRUITE - FUME AU BOIS DE HETRE - TRANCHE**

- 200g (environ 6 tranches) - 13€
- 400g (environ 12 tranches) - 24€

Commande à passer avant le 20 dec pour Noël : [contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net) ou [googleforms](https://forms.gle)  
Commande à passer avant le 28 dec pour la St Sylvestre  
Commande à retirer au 9 avenue de la Vertonne à Vertou.

Allergènes sur demande au 06.16.64.54.33



**FABRICATION MAISON**

