



# BIENVENUE À A TABLE POUR LES FÊTES 2022

Menu à 45€ par personne

1 VERRINE SURPRISE DANS LE MENU COMPLET

PREMICES : (16€ hors menu)

- Méli-mélo Terre et Mer (truite fumée, filet mignon fumé au piment d'espelette, saumon gravlax, terrine de Noël) Fumage maison
- Noix de St Jacques aux pistils de safran, julienne de légumes
- Aumonière de langoustines, chou pak-choï et pousses de soja
- Millefeuille d'effiloché de canard et foie gras sur son lit de mâche
- Panna cotta à la courge et noisettes (végétarien)

SUITES : (25€ hors menu)

- Suprême de volaille fermière aux morilles et vin jaune, pommes de terre blanches et violettes, poêlée forestière
- Pavé de veau sauce au cidre, crumble de noisettes, pomme rôtie, crémeux de panais et petits pois
- Filet mignon de sanglier, gelée de groseilles, poire pochée au vin rouge et poêlée de butternut et châtaignes
- Filet de Saint Pierre, sauce homardine, flan de patate douce et poireaux, artichaut
- Rôti de lotte au lard et pesto de roquette, riz vénéré et carotte rôtie
- Risotto de fregola sarda à la tomme de Savoie et épinards frais, huile de truffe (végétarien)

DESSERT par Stéphane PASCO - bûchette ou assortiment de 3 mignardises

- Oh oh : Vanille, framboise, kalamansi
- Lutin : Pomme, caramel, sarrasin
- Nuit : Chocolat noir, namelaka noisette
- Etoilée : Coco, mangue, passion

Nous vous proposons un accord mets-vin : 15€ la bouteille

Crémant de Bordeaux : 15€

Champagne Ar Lenoble : 33€

Avec notre partenaire La Cave Laurent à Pont St Martin : 09.83.88.65.30

Commande à passer avant le 19 dec pour Noël : [contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net) ou googleforms

Commande à passer avant le 26 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

Paiement espèces, carte, virement. Acompte nécessaire pour validation de la commande.





**BIENVENUE À  
A TABLE  
POUR LES FÊTES 2022**

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

**FILET MIGNON DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE - FUME AU BOIS DE HETRE :  
FILET MIGNON DE PORC AUX HERBES - FUME AU BOIS DE HETRE :**  
- Pièce de 320g environ - 14€

**SAUMON D'ECOSSE ou TRUITE A L'ANETH - FUME AU BOIS DE HETRE - TRANCHE  
SAUMON D'ECOSSE AU POIVRE CITRON - FUME AU BOIS DE HETRE - TRANCHE**  
- 200g (environ 6 tranches) - 14€  
- 400g (environ 12 tranches) - 27€

**SAUMON D'ECOSSE GRAVLAX A L'ANETH - NON TRANCHE  
SAUMON D'ECOSSE GRAVLAX A LA BETTERAVE - NON TRANCHE  
SAUMON D'ECOSSE GRAVLAX VODKA ET BAIES ROSES - NON TRANCHE**  
- 200g - 14€  
- 400g - 27€

**TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE MAISON**  
250g - 4.50€

Commande à passer avant le 19 dec pour Noël : [contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net) ou googleforms  
Commande à passer avant le 26 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

Paiement espèces, carte, virement. Acompte nécessaire pour validation de la commande.



**FABRICATION MAISON**

