TRAITEUR A TABLE

Année 2024

Carte Desserts

Tel : 02.85.67.08.60
Tel : 06.16.64.54.33
mail : contact@a-table-traiteur.net
site : https://www.a-table-traiteur.net
adresse : 9 avenue de la Vertonne - 44120 Vertou

CARTE DESSERTS

Entremets

Au choix 5,40 €

- **AZELIA (Mousse Azélia*, ganache Azélia, praliné craquant, fleur de sel, biscuit moelleux noisette) 5 6 13**
- **CHOCOLATE EVER (Mousse chocolat du Pérou, crème brûlée vanille, praliné feulletine breton) 1 5 6 13**
- **FRAISIER (Fraises et confit de fraise, crème légère vanille, biscuit moelleux amande imbibé sirop de fraise) 5 6 13** ***Fin avril à septembre***
- **INFINIMENT COCO (Mousse coco, marmelade ananas citron vert, biscuit rocher coco, croustillant coco) 1 5 13**
- **PASSION MANGUE (Mousse légère fève de Tonka, coulis de passion, financier, crémeux mangue, poivre de Timut, croustillant ivoire)) 1 5 6 13**
- **PROVENCE (Chantilly vanille, compotée abricot romarin, croustillant amande) 1 5 6 13**

Azélia* = Chocolat au lait 35% de Valrhona

CARTE DESSERTS

Mignardises

3 pièces 5,40 €

Eté

- Tarte citron
- Tarte framboise
- Tarte fraise
- Tarte vanille
- Tarte café
- Facilité
- Suprême
- Paris-Brest

Hiver

- Tarte citron
- Tarte vanille
- Paris-Brest
- Facilité
- Tarte café
- Evasion
- Suprême
- Voyage (fraise/framboise)

CARTE DESSERTS

Macarons

La pièce 1,80 €

- **Parfum des macarons au choix : 5 6 13**
- **Caramel au beurre salé**
- **Chocolat**
- **Framboise**
- **Citron-praliné**
- **Citron jaune**
- **Pêche de vigne**
- **Passion**
- **Pistache**
- **Vanille/pâte à tartiner**
- **Banane/chocolat**
- **Pop corn**

Paris-Brest

La part 4,70 €

- **Paris-Brest (Streusel, pâte à choux, crème mousseline pralinée, praliné maison à la fleur de sel, praliné feuilletine) 1 5 6 13**

CARTE DESSERTS

Pièce Montée

3 choux par personne 5.50 €

Pièce montée 1 5 13 : Minimum 20 choux, forme conique ou escalier avec 3 choux par personne, crème mousseline ou pâtissière

0.50€ supplémentaire par chou, si montage de la pièce montée dans une forme particulière

Parfums

- **Chocolat**
- **Pistache**
- **Praliné**
- **Grand-Marnier**
- **Rhum**
- **Vanille**
- **Café**
- **Caramel au beurre salé**
- **Kirsch**
- **Fruits**

CARTE DESSERTS

Liste des allergènes

- 1 Gluten
- 2 Poisson
- 3 Arachide
- 4 Soja
- 5 Lait
- 6 Fruits à coque
- 7 Céleri
- 8 Moutarde
- 9 Sésame
- 10 Sulfites
- 11 Lupin
- 12 Mollusques
- 13 Oeufs
- 14 Crustacés

Nous nous fournissons auprès de Stéphane Pasco, pâtissier situé à Vertou.

Tel : 02.85.67.08.60 / 06.16.64.54.33
mail : contact@a-table-traiteur.net
site : https//www.a-table-traiteur.net