



# TRAITEUR A TABLE

Année 2024

Carte  
Cocktail

Tel : 06.16.64.54.33

Tel : 02.85.67.08.60

mail : [contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net)

site : <https://www.a-table-traiteur.net>

adresse : 9 avenue de la Vertonne - 44120 Vertou



# CARTE COCKTAIL

Amuse-bouches 1.20€ pièce



## Canapés

- Oeuf de caille, magret de canard sur beurre persillé **1 5 13**
- Blini saumon mariné, crème curry **1 2 5**
- Jambon Serrano, crème roquefort **1 5**

## Mini-muffins

- Tomate séchée, olive noire **1 5 13 VG**
- Tomate confite, mozzarella et basilic **1 5 13 VG**
- Poivron rouge, féta **1 5 13 VG**
- Figue, jambon Serrano **1 5 13**
- Chorizo, parmesan **1 5 13**

## Wraps

- Jambon blanc, crudités **1 5**
- Saumon, crème curry **1 2 5**
- Carotte, tomate confite, roquette **1 5 VG**
- Poulet, crudités **1 5**

## Divers

- Chou emmental, pavot bleu **1 5 13 VG**
- Mini croque monsieur **1 5**
- Club sandwich jambon, emmental, salade **1 5**
- Club nordique saumon curry **1 2 5**
- Focaccia tomate mozzarella basilic



## NOUVEAU!

- Chou crème roquette **1 5 13 VG**
- Financier aux graines **1 5 6 13 VG**
- Financier crème anchois **1 5 6 13 VG**
- Financier au pavot **1 5 6 13 VG**

TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON





# CARTE COCKTAIL

Amuse-bouches 1.20€ pièce



## Tartelettes

- Lardons **1 5 13**
- Chèvre miel **1 13 VG**
- St Jacques **1 5 12 13**
- Saumon **1 2 5 13**
- Thon ciboulette **1 2 13**
- Poireaux **1 5 13 VG**

## Brochettes

- Gouda, raisin **5 VG**
- Magret fumé, abricot sec, tomate séchée
- Lard, pruneaux
- Filet mignon fumé, pruneau mariné au Porto **10**
- Magret, pêche rôtie au thym (selon saison)



## Gaspachos (selon saison)

- Melon **VG**
- Tomate **VG**
- Betterave au cumin **VG**

## Bouchées gourmandes **NOUVEAU!**

- Gaufre aux algues **1 5 13 VG**
- Gaufre tartare de tomates **1 13 VG**
- Gaufre mousse de volaille **1 5 12 13**
- Mini-cannelé au chorizo **1 2 5 13**
- Roulé au pain de mie: **1 5 13**
  - Saumon ; **2**
  - Jambon blanc aux herbes, tomates confites;
  - Magret fumé & Pesto



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON





# CARTE COCKTAIL

Amuse-bouches 1.70€ pièce

## Cuillères

- Chouchouka (tomate, poivron, oignon, cumin) **VG**
- Fondue de poireaux, St Jacques **5 10 12**
- Brunoise de courgettes, langoustine et sauce crustacés **1 5 12 14**
- Tartare de saumon et sa gelée de pomme Granny **2**
- Tomate déstructurée, mozzarella et basilic **5 VG**
- Artichaut et queue de langoustine **14**

## Verrines

- Rillettes de maquereau et concombre **2**
- Sauté de poivron au piment d'espelette **VG**
- Velouté de potimarron au lait de coco, noisette **6 VG**
- Tartare de daurade à la créole **2**
- Caviar d'aubergines et ses toasts **1 VG**
- Panna cotta chèvre romarin, crumble aux noix **5 6 VG**
- Tiramisu betterave au cumin **1 5 VG**
- Verrine crème aux algues, lieu fumé **2 5 NOUVEAU!**

## Buns, Bagels

- Saumon mariné et crème raifort **1 2 5**
- Rillettes de thon au piment d'espelette **1 2 5**
- Poulet poché, mousseline cumin paprika **1 5**
- Magret de canard fumé et mousse de foie gras **1 5**
- Beurre de cacahuètes et bacon **1 3**



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON







# CARTE COCKTAIL

Amuse-bouches 1.70€ pièce

## Tartelettes

- Tomate confite, magret fumé et roquette **1 5**
- Saumon et asperge verte **1 2 5**
- Chèvre, gelée à la betterave **VG 1 5**
- Roquefort, jambon Serrano **1 5**

## Divers

- Omelette aux herbes fraîches et asperge verte **5 13 VG**
- Canapé foie gras sur pain d'épices **1 5**
- Involtni Serrano, crème aux noix **5 6** 2 pièces
- Involtni saumon, crème citron et aneth **5** 2 pièces
- Focaccia poire fourme d'Ambert oignon rouge **1 5**

## Nos animations culinaires

**Le Chef détaille ou cuisine en direct devant vous! Parfait pour les mariages et gros événements. Ateliers sur devis, à partir de 70 personnes**

## Planchas 2.20€ pièce

- Poulet mariné au paprika
- Poulet mariné citron gingembre
- Légumes du soleil **VG**
- Crevette au piment d'espelette **14**
- St Jacques au chorizo **12**
- Boeuf aux épices

## Atelier Huîtres 1.70€ pièce

Huîtres Vendéennes ou Bretonnes, n°3, avec pain de seigle, citron, vinaigre, échalotes, beurre 1/2 sel... A partir d'une unité par personne.

## Atelier Jambon 250€

Jambon Duroc affiné 14 mois, 6/7kg, détaillé sous vos yeux.



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON





# CARTE COCKTAIL

Amuse-bouches sucrés 1.40€ pièce

- Tartelette citron meringuée **1 5 13**
- Tartelette chocolat caramel **1 5**
- Tartelette fruits rouges chibouste **1 5**
  
- Mousse au chocolat **1 13**
- Mousse caramel au beurre salé **1 5 13**
  
- Tiramisu **5 13**
- Panna cotta **5**
- Pavlova aux fruits de saison **5 13 NOUVEAU!**
  
- Gâteau nantais **1 5 6 13**
- Rocher coco **13**
- Brownie **1 5 13**
- Cookie **1 5 13**
- Mini cannelé (2 pièces) ou grand cannelé **1 5 13 NOUVEAU!**
  
- Entremets passion **1 5 1.55€**
- Chou craquelin parfum au choix **1 5 13 1.55€**



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON





# CARTE COCKTAIL

## 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



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON

