



# TRAITEUR A TABLE

Année 2025

Animations  
culinaires

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





# ANIMATIONS CULINAIRES

## Nos animations culinaires

**Le Chef détaille ou cuisine en direct devant vous! Parfait pour les mariages et gros événements.**

### 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.



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON





# ANIMATIONS CULINAIRES

## Nos animations culinaires

**Le Chef détaille ou cuisine en direct devant vous! Parfait pour les mariages et gros événements.**

### Atelier Jambon 250€ - 120 personnes

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

### Atelier Saumon 75€ - 40 personnes

**Un filet de saumon, mariné et détaillé pour vous  
2 parfums selon vos goûts**

- Aneth
- Sel viking (goût fumé, oignon, poivre et curcuma)



TOUS LES AMUSE-BOUCHES SONT FAITS MAISON



# ANIMATIONS CULINAIRES

## 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



TOUTES LES ANIMATIONS SONT FAITS MAISON

