



TRAITEUR A TABLE

Année 2024-2025

Buffets
Entreprise

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





BUFFETS ENTREPRISE

Buffet à grignoter 16.50€ HT

2 mini salades au choix

- Perlée au poulet (pâtes, poulet, estragon, poivron, tomate) **1 8**
- Piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, oeuf) **8 13**
- Norvégienne (pomme de terre, pomme, saumon cuit et mariné, crème citron) **2 5**
- Océane (riz, thon, saumon, tomate) **2 8**
- Taboulé (semoule, menthe, tomate, concombre) **1 VG**
- Chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) **6 7 VG**
- Parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, poivron, tomate) **1 5 8**
- Lentilles vertes, noisettes torréfiées, chèvre, betterave, roquette **5 6 NOUVEAU!**

2 plats au choix

- Wrap poulet-crudités **1 5** ou végétarien **1 5**
ou
- Bagel bacon **1 3 5** ou saumon **1 2 3 5**

ET

- Tartelette aux légumes **1 5**

ou

- Mini brochette de poulet

Dessert au choix

- Brownie **1 5 13**
- Cookie **1 5 13**
- Financier **1 5 6 13**
- Cannelé **1 5 13** Nouveau!



Minimum 10 personnes

Café 1,20€

Livraison et dressage 30€ dans un rayon de 25km.

Au-delà de 25km, un forfait livraison de 50€ sera appliqué.

Au-delà de 50km, le forfait sera de 95€.

Reprise du matériel : 10€.



Carte des boissons disponible

Tous les entrées, plats et desserts sont faits maison.





BUFFETS ENTREPRISE

Buffet chaud 19.00€ HT

Entrée au choix

- Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, oeuf) **8 13**
- Lentilles vertes, noisettes torréfiées, chèvre, betterave, roquette 5 6 **VG**
- Terrine de saumon maison, crème fouettée aux algues **2 5 13**
- Terrine de campagne aux foies de volaille maison et ses condiments

Plat au choix

- Fondant de porc sauce normande **1 5**
- Couscous poulet ou végétarien **1 7 8**
- Poulet basquaise
- chili con carne ou sin carne
- Colombo de poulet **15**
- Boeuf bourguignon
- Porc façon blanquette **1 5**
- Tartiflette **5**
- Tajine au poulet **1**

- Brie et mâche **5**

Dessert au choix

- Tartelette chocolat **1 5 13**
- Ile flottante **5 13**
- Mousse au caramel **5**
- Panna cotta et coulis **5**



Pain compris

Minimum 10 personnes

Café 1,20€

Livraison et dressage 30€ dans un rayon de 25km. Au-delà de 25km, un forfait livraison de 50€ sera appliqué. Au-delà de 50km, le forfait sera de 95€.

Reprise du matériel : 10€.

Carte des boissons disponible



Tous les entrées, plats et desserts sont faits maison.





BUFFETS ENTREPRISE

Buffet froid 18.50€ HT

2 mini salades au choix

- Perlée au poulet (pâtes, poulet, estragon, poivron, tomate) **1 8**
- Italienne (tomates, mozzarella, basilic, jambon Serrano) **5**
- Fermière (pomme de terre, poulet, tomate, poivron) **15**
- Océane (riz, thon, saumon, tomate) **2 8**
- Crétoise (tomate, poivron, concombre, féta) **5 8 VG**

Plat au choix

- Plateau de viande froide (rosbeef et poulet) piperade et chips
- Brochette de boeuf mariné aux graines de sésame et riz aux petits légumes
- Emincé de poulet cajun et piperade
- Brochette de saumon exotique, blé aux petits légumes **1**
- Tataki de thon, vermicelle de riz et légumes croquants **2 4 9**
- Omelette aux herbes fraîches et crudités **13 VG**

- Brie et salade verte **5**

Dessert au choix

- Tiramisu **5 13**
- Tarte aux pommes **1**
- Tartelette chocolat caramel **1 5**
- Panna cotta et coulis **5**
- Far breton **1 5 13**



Pain compris

Minimum 10 personnes

Café 1,20€

Livraison et dressage 30€ dans un rayon de 25km. Au-delà de 25km, un forfait livraison de 50€ sera appliqué. Au-delà de 50km, le forfait sera de 95€.

Reprise du matériel : 10€.

Carte des boissons disponible



Tous les entrées, plats et desserts sont faits maison.





BUFFETS ENTREPRISE

Cocktail déjeuner/dînant

20.00€ HT

15 pièces

- Canapé pain d'épices et foie gras **1 5**
 - Canapé oeuf de caille et magret de canard sur beurre persillé **1 5**
 - Gaufre aux algues **1 5 13 NOUVEAU!**
 - Blini saumon et crème curry **1 5**
 - Panna cotta chèvre romarin, crumble aux noix **1 6**
 - Cuillère fondue de poireaux et St Jacques, crème Noailly Prat **5 10 12**
 - Financier au pavot **1 5 13 NOUVEAU!**
 - Cuillère tomate déstructurée et mozzarella **5 VG**
 - Bagel saumon mariné et crème raifort **1 2**
 - Bun poulet poché, mousseline cumin et paprika, roquette **1 5**
 - Cannelé au chorizo **1 5 13 NOUVEAU!**
 - Wrap carotte, tomate confite et roquette **1 VG**
-
- Mousse au chocolat **5 13**
 - Gâteau nantais **1 5 6 13 NOUVEAU!**
 - Entremets passion **1 5**

Nappage compris
Minimum 10 personnes
Café 1,20€



Livraison et dressage 30€ dans un rayon de 25km. Au-delà de 25km, un forfait livraison de 50€ sera appliqué. Au-delà de 50km, le forfait sera de 95€.

Reprise du matériel : 10€.

Carte des boissons disponible

Toutes les pièces cocktail sont faites maison.



BUFFETS ENTREPRISE

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

