



# TRAITEUR A TABLE

Année 2024-2025

Carte  
Buffet

Tel : 02.85.67.08.60

Tel : 06.16.64.54.33

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 BUFFET

Salades 200g 5.00€



- Auvergnate (chou, lardon, emmental) **5 8**
- Caesar (salade, poulet, tomate, oeuf, crouton) **1 13**
- Chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) **7 VG**
- Coleslaw (carotte, chou, raisin sec) **8 13 VG**
- Crétoise (tomate, poivron, concombre, féta) **5 8 VG**
- Fermière (pomme de terre, poulet, tomate, poivron) **8**
- Italienne (tomate, mozzarella, basilic, jambon sec) **5 VG**
- Norvégienne (pomme de terre, pomme, saumon cuit et mariné, crème citron) **2 5**
- Niçoise (tomate, thon, olive, haricots verts, oignon, salade, ail, anchois) **2 8**
- Océane (riz, thon, saumon, tomate) **2 8**
- Parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, poivron, tomate) **1 5 8**
- Perlée au chorizo (pâtes, chorizo, petits pois, tomate, poivron) **1 8**
- Perlée au poulet (pâtes, poulet, estragon, poivron, tomate) **1 8**
- Piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, oeuf) **8 13**
- Quinoa (quinoa, féta, oignon, radis, tomate cerise, céleri) **5 7 8 VG**
- Rustique (pomme de terre, roquefort, jambon sec, noix) **5 6 8**
- Taboulé (semoule, menthe, tomate, concombre) **1 VG**

Minimum 10 personnes



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.





# CARTE BUFFET

## Entrées

- Terrine de campagne maison et ses condiments 3.20€
- Omelette aux herbes fraîches et asperges vertes 13 VG 5.50€
- Eventail de melon et jambon Serrano (selon saison) 6.50€
- Terrine de saumon et St Jacques 2 5 12 13 6.80€
- Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan 1 5 VG 8.00€
- Cascade de saumon fumé ou Gravlax 2 8.50€
- Plateau de 5 charcuteries et ses condiments 8.50€

## Poissons

- Ballotine de saumon farcie aux légumes de saison (froid ou chaud) 2 13.50€
- Tataki de thon et saumon (froid) 2 4 9 16.50€
- Blanquette de la mer (saumon, cabillaud, crevettes) 2 5 10 14 19.00€



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.





# CARTE BUFFET

## Viandes

- Colombo de poulet 9.40€
- Porc façon blanquette **1 5 7 10** 9.00€
- Poulet basquaise 9.80€
- Tajine poulet citron olive 9.50€
- Emincé de poulet, quinoa gourmand au cumin (froid) **1 7** 9.50€
- Chili con carne 10.00€
- Tartiflette **5 VG possible** 10.70€
- Brochette de boeuf, graines de sésame (froid) **9** 10.00€
- Ballotine de poulet farcie champignons (froid ou chaud) **5** 11.00€
- Fondant de porc sauce normande **1 5 7 10** 11.55€
- Filet mignon de porc au chorizo **1 5 7** 12.00€
- Emincé de boeuf à la moutarde à l'ancienne **1 5 7 8** 12.10€
- Assortiment de viandes froides et ses condiments (froid) 12.10€
- Blanquette de veau **1 5 7 10** 13.70€
- Goulash (Boeuf au paprika) 13.00€
- Rougail saucisse 13.30€
- Paëlla royale **2 12 14** (minimum 20 personnes) 13.65€
- Couscous 3 viandes **1 7 8** 15.20€
- Curry d'agneau **1 5 8** 16.80€

Minimum 10 personnes

- Garniture au choix selon saison : flan de courgettes, flan de potimarron, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, tomate provençale, riz, pâtes aux petits légumes, gratin dauphinois...

Le plat est servi avec 1 accompagnement

L'accompagnement supplémentaire est à 1.70€



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.





# CARTE BUFFET

## Végétarien

- Poêlée de légumes, chou Pak-choï, omelette aux fines herbes **4 13** 10.50€
- Chou chinois, pousses de bambou et chou romanesco 10.50€
- Risotto champignons parmesan **5** 10.50€
- Couscous aux légumes 10.50€
- Chili sin carne 10.50€

## Fromages

- Assiette de 3 fromages et salade verte **5** 5.30€
- Curé nantais sur pain d'épices **1 5** 5.50 €
- Plateau des Carmélites **5** 6.50€

## Desserts 4.40€

- Mousse au chocolat **13**, Tiramisu **13**, Ile flottante **13**, Cheesecake citron vert **5**, Tartelette citron **13**, Tartelette chocolat praliné, Far breton **5 13**, Panna cotta **5**, Brownie **13**, salade de fruits, tarte aux pommes **1**, mousse au caramel **13**, entremets passion **1 5**.

ou

- Voir la carte des douceurs par Stéphane Pasco



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.



# CARTE BUFFET

## Informations complémentaires

- Forfait eau et pain : 1.30€ par personne.
- Café 1.30€ par personne.
- Minimum 10 personnes.
- Location de bains-marie : 10€ par tranche de 50 convives
- Le menu enfant : crudités - volaille et pommes de terre est à 9€.
- Dégustation possible, facturation individuelle. Offert pour 4 personnes si la commande alimentaire atteint 2000€.
- Livraison 15€ dans un rayon de 25 km. Au-delà de 25km, un forfait livraison de 40€ sera appliqué. Au-delà de 50km, le forfait sera de 75€.
- D'autres choix sont possibles, nous consulter.



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.



# CARTE BUFFET

## 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

