



TRAITEUR A TABLE



Année 2024-2025

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 5,50 €

- AZELIA (Mousse Azélie*, ganache Azélie, praliné craquant, fleur de sel, biscuit moelleux noisette) **5 6 13**
- CHOCOLATE EVER (Mousse chocolat du Pérou, crème brûlée vanille, praliné feuilletine 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**

Azélie* = 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 1,85 €

- 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 5.80 €

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

Pièce Montée

3 choux par personne 7.80 €

Pièce montée **1 5 13** : crème mousseline ou pâtissière - minimum 36 choux

Parfums

- Chocolat
- Pistache
- Praliné
- Grand-Marnier
- Rhum
- Vanille
- Café
- Caramel

- Passion
- Citron
- Mangue
- Fraise
- Framboise
- Cassis



Finition :

fondant ou pâte d'amande

- jaune
- rouge
- rose
- vert
- chocolat
- blanc
- café

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.