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
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**
- **Crevette aux algues et yuzu 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