



TRAITEUR A TABLE

Année 2024-2025

Carte
Gourmet

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 GOURMET

Prémices

Au choix

- Mise en bouche 3.50€
- Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan 1 5 VG 8.00€
- Tatin de camembert et grains de blé 1 5 VG 8.00€
- Croustillant de chavignol au miel sur lit de mesclun 15 VG 8.80€
- Boule de Mozzarella sur son lit de légumes 5 VG NOUVEAU 8.80€
Option Burrata +1€
- Chartreuse de saumon et ses tagliatelles de concombre 2 5 9.60€
- Millefeuille de canard au médaillon de foie gras 1 8 9.60€
- Sablé breton, crème de mascarpone au poivron et basilic 5 13 VG 10.60€
- Duo fumé de magret et de filet mignon 11.00€
- Risotto à la truffe et au Grana Padano 5 VG 11.30€
- Cassolette de noix de St Jacques au safran 5 10 12 15.30€
- Duo Terre et Mer 2 5 15.50€
- Aumonière de langoustines, coulis aux herbes fraîches 1 5 14 18.50€
- Tulipe de ris de veau, crevettes et champignons des bois 1 10 14 18.50€
- Aumonière de homard, coulis aux herbes fraîches 1 5 14 26.00€



TOUS LES ENTRÉES ET PLATS SONT FAITS MAISON.





CARTE GOURMET

Poissons

Au choix

- Filet de rouget à la provençale **2** 13.70€
- Saumon braisé sauce crustacés ou au beurre blanc **1 2 5 10 14** 18.50€
- Dos de cabillaud au beurre blanc **2 5 10** 18.50€
- Filet de bar gingembre et citronnelle **1 2 5** 18.80€
- Pavé de sandre au beurre blanc ou à la crème de vanille **1 2 5** 19.00€
- Filet de bar à la crème d'asperges vertes **1 2 5** 19.50€
- Saint Pierre sauce crème aux herbes fraîches **5** 20.00€
- Médaillon de lotte aux agrumes **1 2 5 10** 20.00€

-4€ si le poisson précède la viande, 1 seul accompagnement

- Garniture au choix selon saison : riz sauvage, flan de courgettes, piperade, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, tomate provençale, écrasée de pommes de terre, purée de patates douces, brocolis-poivrons ...
- Le plat est servi avec 2 accompagnements



TOUS LES ENTRÉES ET PLATS SONT FAITS MAISON.



CARTE GOURMET

Viandes



Au choix

- Filet mignon de porc au chorizo **1 5 7** 13.80€
- Suprême de pintade sauce au choix **1 5** 14.60€
- Filet mignon de porc Vallée d'Auge **5** 14.50€
- Suprême de pintade aux langoustines **1 2 5 14** 16.80€
- Filet mignon de sanglier sauce groseille (selon saison) 17.00€
- Magret de canard sauce au choix **1 5** 17.80€
- Pavé de veau au thym et au comté 18.30€
- Noisette d'agneau, crème de thym **1 5** 19.80€
- Pavé de veau aux morilles **1 5** 21.90€
- Souris d'agneau confite **1 5** 22.90€

* Sauce au choix : au poivre, forestière, au cidre, normande

- Garniture au choix selon saison : riz sauvage, flan de courgettes, piperade, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, tomate provençale, écrasée de pommes de terre, purée de patates douces, brocolis-poivrons, champignons des bois, gratin dauphinois ...
- Le plat est servi avec 2 accompagnements



TOUS LES ENTRÉES ET PLATS SONT FAITS MAISON.



CARTE GOURMET

Fromages



Au choix

- Assiette de 3 fromages **5** 5.30€
- Curé nantais sur pain d'épices **15** 5.50€
- Plateau du Bar aux fromages à Vertou **5** 6.50€

Desserts

- Voir la carte des douceurs par Stéphane Pasco



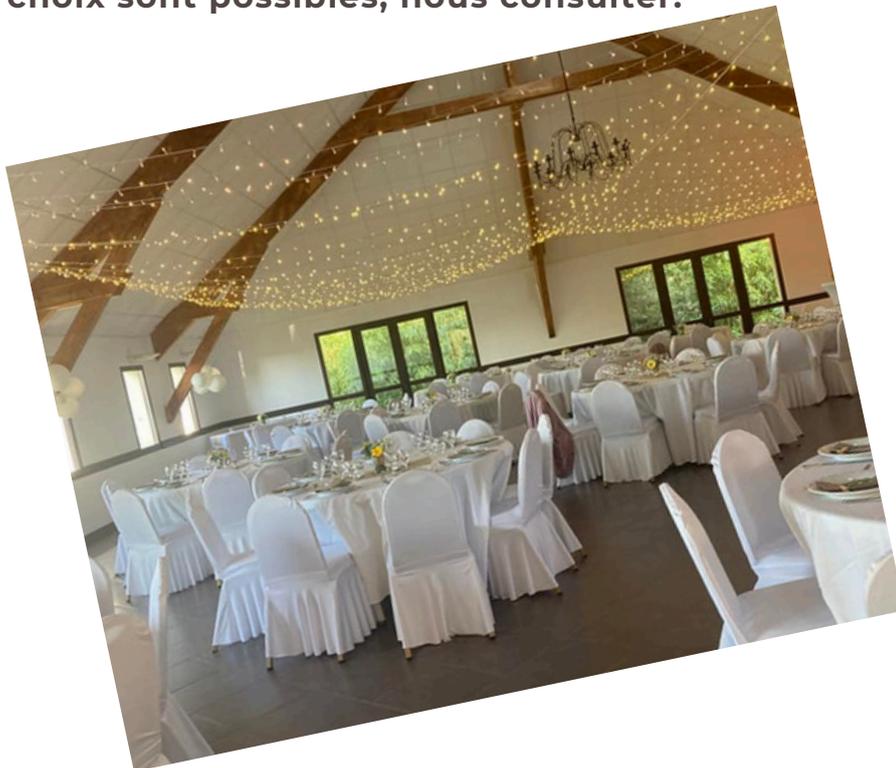
TOUS LES ENTRÉES ET PLATS SONT FAITS MAISON.



CARTE GOURMET

Informations complémentaires

- **Minimum 10 personnes.**
- **Le menu enfant : crudités - volaille et pommes de terre est à 9€.**
- **Forfait eau et pain : 1.40€ par personne**
- **Café : 1.40€ par personne**
- **Location de bains-marie : 10€ par tranche de 50 convives**
- **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 ET PLATS SONT FAITS MAISON.





CARTE GOURMET

Prestations supplémentaires

Pour votre fin de soirée

- Brioche Bonnin (35 / 150 parts) **5 13** 22.00€/75.00€
- Cascade de champagne (hors champagne) 50.00€
- Corbeille de fruits 4.50€ par personne
- Softs 3.00€ par personne
- Soupe à l'oignon **5** 4.00€ par personne
- Punch 5.00€ par personne
- Percolateur de café pour la soirée dansante 40.00€

- Trou normand (sans l'alcool) 1.70€ par personne

- La vaisselle et le nappage sont en supplément : prix selon fournisseur, nous consulter.
- Service en supplément, nous consulter.

- D'autres choix sont possibles, nous consulter.



TOUS LES ENTRÉES ET PLATS SONT FAITS MAISON.



CARTE GOURMET

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



TOUS LES ENTRÉES ET PLATS SONT FAITS MAISON.

