



*Année 2025*

# *Animations culinaires*



**Le Chef**  
**Didier GUIONIE**



**Les préparations sont faites maison !**

**02.85.67.08.60**

**06.16.64.54.33**

9 avenue de la Vertonne

44120 Vertou

[contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net)

[www.a-table-traiteur.net](http://www.a-table-traiteur.net)

# Nos animations culinaires

## Planchas 2.20€ pièce

|                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| Poulet mariné au paprika            | St Jacques au chorizo (14)     |
| Poulet mariné citron gingembre      | Boeuf aux épices               |
| (14) Crevette au piment d'espelette | Légumes du soleil (Végétarien) |
| (14) Crevette aux algues et yuzu    |                                |

## Atelier Huîtres - Bourriche de 50 - 85€

Huître Vendéennes ou Bretonnes, n°3

Avec pain de seigle, citron, vinigre, échalotes, beurre ½ sel

A partir d'une unité par personne

## Atelier Jambon - 120 personnes - 250€

Jambon Duroc affiné 14 mois, 6/7kg

Détaillé sous vos yeux

Avec pain aux graines

## Atelier Saumon - 40 personnes - 75€ (2)

Un filet de saumon, mariné et détaillé pour vous

2 parfums selon vos goûts :

- Aneth
- Sel viking (goût fumé, oignon, poivre et curcuma)

*Le Chef détaille ou cuisine en direct devant vous! Parfait pour les mariages et gros événements.*



Les préparations sont faites maison !

# Liste des Allergènes



|    |                |            |     |
|----|----------------|------------|-----|
| 1. | Gluten         | Moutarde   | .8  |
| 2. | Poisson        | Sésame     | .9  |
| 3. | Arachide       | Sulfites   | .10 |
| 4. | Soja           | Lupin      | .11 |
| 5. | Lait           | Mollusques | .12 |
| 6. | Fruits à coque | Œufs       | .13 |
| 7. | Céleri         | Crustacés  | .14 |