



Année 2025

Carte Brunch



Le Chef
Didier GUIONIE



Les brunchs sont faits maison !

02.85.67.08.60

06.16.64.54.33

9 avenue de la Vertonne

44120 Vertou

contact@a-table-traiteur.net

www.a-table-traiteur.net

Brunchs

Formule à 17.50€

(1:5) Club sandwich crudités
jambon fromage

(2) Saumon mariné

(1:5:13) 2 mini viennoiseries

(1:5:13) 1 crêpe
Café/Thé

Différents pains + (beurre,
confiture, pâte à tartiner,
miel) (1:5)

Salade de fruits frais

Jus de fruits (Option Jus de
Fruits Bio & locaux : + 1 €)

Formule à 22.50€

(1:5) Club sandwich crudités,
jambon et fromage

(2) Saumon mariné

Salade au choix

(1:5:13) 2 mini viennoiseries

(1:5:13) 1 crêpe
Café / Thé

Différents pains + (beurre,
confiture, pâte à tartiner,
miel) (1:5)

Salade de fruits frais

Jus de fruits (Option Jus de
Fruits Bio & locaux : + 1 €)

Quelle que soit la formule choisie :

Nappage et vaisselle jetable comprise

Minimum 10 personnes

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€.

Les mini viennoiseries proviennent de la Boulangerie d'Honoré



Les brunchs sont faits 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