



Année 2025

Carte Cocktail



Le Chef
Didier GUIONIE



Tous les amuse-bouches
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

Amuse-bouches 1.20€ pièce

Non végétariens

Canapés :

Oeuf de caille, magret de canard sur beurre persillé (1;5;13)

Blini saumon mariné, crème curry (1;2;5)

Jambon Serrano, crème roquefort (1;5)

Mini muffins :

Figue, jambon Serrano (1;5;13)

Chorizo, parmesan (1;5;13)

Wraps :

Jambon blanc, crudités (1;5)

Saumon, crème curry (1;2;5)

Poulet, crudités (1;5)

Divers :

Mini croque monsieur (1;5)

Club sandwich jambon, emmental, salade (1;5)

Club nordique saumon curry (1;2;5)

Focaccia tomate mozzarella basilic (1;5)

Naan au poulet (1;5)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.20€ pièce

Non végétariens

Tartelettes :

Lardons (1:5:13)

St Jacques (1:5:12:13)

Saumon (1:2:5:13)

Thon ciboulette (1:2:5:13)

Brochettes :

Magret fumé, abricot sec, tomate séchée

Lard, pruneaux marinés au Porto (10)

Filet mignon fumé, pruneau marinés au Porto (10)

Bouchées gourmandes :

Gaufre mousse de volaille (1:5:13)

Mini-cannelé au chorizo (1:5:13)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.20€ pièce

Végétariens

Mini muffins :

(1:5:13) Tomate séchée, olive noire

(1:5:13) Tomate confite, mozzarella et basilic

(1:5:13) Poivron rouge, féta

Tartelettes :

(1:5:13) Chèvre miel

(1:5:13) Poireaux

Gaspachos (selon saison) :

Tomate

Melon

Betterave au cumin

Bouchées gourmandes :

Gaufre aux algues (1:5:13)

Gaufre tartare de tomates (1:13)

Divers :

Chou emmental, pavot bleu (1:5:13)

Chou crème roquette (1:5:13)

Financier aux graines (1:5:6:13)

Financier crème anchois (1:2:5:13)

Financier au pavot (1:5:13)

Wrap carotte, tomate confite, roquette (1:5)

Brochette gouda, raisin (5)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.70€ pièce

Non végétariens

Cuillères :

Fondue de poireaux, St Jacques (5:10:12)

Brunoise de courgettes, langoustine et sauce crustacés (1:5:12:14)

Tartare de saumon et sa gelée de pomme Granny (2)

Artichaut et queue de langoustine (14)

Verrines :

Rillettes de maquereau et concombre (2:5)

Tartare de daurade à la créole (2)

Verrine crème aux algues, lieu fumé (2:5)

Buns/Bagels :

Saumon mariné et crème raifort (1:2:5)

Rillettes de thon au piment d'espelette (1:2:5)

Poulet poché, mousseline cumin paprika (1:5)

Magret de canard fumé et mousse de foie gras (1)

Beurre de cacahuètes et bacon (1:3)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.70€ pièce

Non végétariens

Tartelettes :

Tomate confite, magret fumé et roquette (1:5)

Saumon et asperge verte (1:2:5)

Roquefort, jambon Serrano (1:5)

Divers :

Canapé foie gras sur pain d'épices (1:10)

(supplément de 0.30€)

Involtini Serrano, crème aux noix (5:6)

(2 pièces)

Involtini saumon, crème citron et aneth (2:5)

(2 pièces)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.70€ pièce

Végétariens

Cuillères :

Chouchouka

(tomate, poivron, oignon, cumin)

Tomate déstructurée, mozzarella et basilic (5)

Verrines :

Sauté de poivron au piment d'espelette (5)

Velouté de potimarron au lait de coco, noisette (selon saison) (6)

Caviar d'aubergines et ses toasts (1)

Panna cotta chèvre romarin, crumble aux noix (1:5:6)

Tiramisu betterave au cumin (1:5)

Tartelettes :

Chèvre, gelée à la betterave (1:5)

Divers :

Omelette aux herbes fraîches et asperge verte (5:13)

Focaccia poire fourme d'Ambert oignon rouge (1:5)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches sucrés 1.40€ pièce

Tartelette citron meringuée (1:5:13)

Tartelette chocolat caramel (1:5)

Tartelette fruits rouges crème chibouste (1:5:13)

Mousse au chocolat (5:13)

Mousse caramel au beurre salé (5:13)

Tiramisu (1:5:13)

Panna cotta (5)

Pavlova à la mangue (5:13)

Gâteau nantais (1:5:6:10:13)

Rocher coco (13)

Brownie (1:5:6:13)

Cookie (1:5:13)

Entremets passion (1:5:13)

(supplément 0.15€)

Chou craquelin parfum au choix (1:5:13)

(supplément 0.15€)

Mini cannelé (1:5:13)

(2 pièces) (supplément 0.15€)

Ou

Grand cannelé (1:5:13)

(supplément 0.15€)



Tous les amuse-bouches
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