



Année 2025



Carte Desserts

Par Stéphane Pasco



Le Chef
Didier GUIONIE



Les desserts 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

Pâtisseries

Au choix 6€

Facilité (1:5:6:13)

(Sablé breton, caramel tendre beurre salé, praliné cacahuètes, mousse chocolat lait)

Choco Brulé (1:5:6:13)

(Mousse chocolat du Pérou, crème brûlée vanille, praliné feuilletine breton)

Choco Fleur De Sel (1:5:6:13)

(Mousse chocolat Azélia, ganache Azélia, praliné craquant, biscuit noisette)

Azélia = Chocolat au lait 35% de Valrhona

Suprême (1:5:6:13)

(Mousse chocolat, ganache chocolat, croustillant praliné, moelleux chocolat)

A Rougir (1:5:6:13)

(Mousse chocolat noir Madagascar, confiture framboise, crémeux framboise, biscuit brownie framboise)

Fraisier (1:5:6:13)

(Fraise, confit de fraise, crème légère vanille, biscuit moelleux amande)

Fin avril à septembre



Les desserts sont faits maison !

Pâtisseries

Au choix 6€

Tarte Citron Meringué (1:5:6:13)

(Meringue italienne, crème de citron, gelée de citron, crème d'amande, pâte sablée)

Impérial (1:5:6:13)

(Crème légère vanille, compotée de pomme, dacquoise amande, croustillant citron)

Passion Mangue (1:5:6:13)

(Mousse fève de Tonka, coulis passion, financier, crémeux mangue au poivre de Timut, croustillant ivoire)

Anacardie (1:5:6:13)

(Crème légère pistache, compotée griottes, biscuit macaron)

Pour 4.80€

Paris-Brest (1:5:6:13)

(Streusel, pâte à choux, crème mousseline pralinée, praliné maison à la fleur de sel, praliné feuilletine)



Les desserts sont faits maison !

Mignardises

3 Pièces 5.65€ (1:5:6:13)

Été

Tarte citron
Tarte framboise
Tarte fraise
Tarte vanille

Tarte café
Facilité
Suprême
Paris-Brest

Hiver

Tarte citron
Tarte Vanille
Paris-Brest
Facilité

Tarte café
Evasion
Suprême
Voyage (fraise/framboise)



Les desserts sont faits maison !

Macarons

La pièce 2€

Parfum des macarons au choix :

(5:6:13)

Caramel au beurre salé

Chocolat

Framboise

Citron-praliné (6)

Citron jaune

Pêche de vigne

Passion

Pistache (6)

Vanille

Banane

Pop corn



Les desserts sont faits maison !

Pièces Montées Classiques

3 choux par personne 5.80 €

*Pièce montée : Minimum 20 choux, forme conique ou escalier avec
(1:5:13) 3 choux par personne, crème mousseline ou pâtissière*

**0.50€ supplémentaire par chou, si montage de la pièce montée dans une
forme particulière**

Parfums au choix

<i>Chocolat</i>	<i>Vanille</i>
<i>(6) Pistache</i>	<i>Café</i>
<i>(6) Praliné</i>	<i>Caramel beurre salé</i>
<i>(10) Grand-Marnier</i>	<i>Kirsch (10)</i>
<i>(10) Rhum</i>	<i>Fruits</i>



Les desserts sont faits maison !

Pièces Montées sur Cône en Chocolat

3 choux par personne 7.80 €

Pièce montée sur un cône en chocolat : crème mousseline ou
(1:5:13) pâtissière - minimum 36 choux

Parfums au choix

Chocolat	Caramel
(6) Pistache	Passion
(6) Praliné	Citron
(10) Grand-Marnier	Mangue
(10) Rhum	Fraise
Vanille	Framboise
Café	Cassis

Finition

Fondant ou pâte d'amande

Jaune	Chocolat
Rouge	Blanc
Rose	Café
Vert	



Les desserts 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