



Année 2025

Carte Gourmet



Le Chef
Didier GUIONIE



Les entrées et les plats 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

Entrées

Prémices non végétariennes

- 3.50€ Mise en bouche
- 9.60€ (2:5) Chartreuse de saumon et ses tagliatelles de concombre
- 10€ (1:8) Millefeuille de canard au médaillon de foie gras
- 11€ Duo fumé de magret et de filet mignon
- 15.30€ (5:10:12) Cassolette de noix de St Jacques au safran

- 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€

Prémices végétariennes

- Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan (1:5) 8€
- Croustillant de chavignol au miel sur lit de mesclun (1:5) 8.80€
- Boule de Mozzarella sur son lit de légumes (5) 8.80€
(Option Burrata +1€)
- Sablé breton, crème de mascarpone au poivron et basilic (1:5:13) 11€
- Risotto à la truffe et au Grana Padano (5) 11.30€



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Plats

Poissons

14€ (2) Filet de rouget à la
provençale

18.50€ (1:2:5:10:14) Saumon braisé sauce
crustacés ou au beurre blanc

Dos de cabillaud au beurre

18.50€ (2:5:10) blanc

18.80€ (1:2:5) Filet de bar gingembre et
citronnelle

Pavé de sandre au beurre
blanc ou à la crème de
vanille (1:2:5) 19€

Filet de bar à la crème
d'asperges vertes (1:2:5) 19.50€

Médailillon de lotte aux
agrumes (1:2:5:10) 20€

Si le poisson précède la viande -4€ et un seul accompagnement.

Garnitures au choix selon saison

(5) Riz sauvage

(5:13) Flan de courgettes

Piperade,

(5:13) Flan de carottes

Julienne de légumes

Fondue de poireaux (5)

Tomate provençale

Ecrasée de pommes de terre (5)

Purée de patates douces (5)

Brocolis-poivrons ... (5)

Le plat est servi avec 2 accompagnements.



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Plats

Viandes

- 13.80€ (1:5) Filet mignon de porc au chorizo
- 14.60€ (1:5) Suprême de pintade sauce au choix
- Filet mignon de porc Vallée
14.50€ (1:5: 10) d'Auge
- 17€ (1:2:5:14) Suprême de pintade aux langoustines
- 17.50€ Filet mignon de sanglier sauce groseille (selon saison)

- Magret de canard sauce au choix (1:5) 18€
- Pavé de veau au thym et au comté (1:5) 18.60€
- Noisette d'agneau, crème de thym (1:5) 20€
- Pavé de veau aux morilles (1:5) 22.30€
- Souris d'agneau confite (1:5) 23€

Sauce au choix : au poivre, forestière, normande

Garnitures au choix selon saison

- (5) Riz sauvage
- (5:13) Flan de courgettes
Piperade,
- (5:13) Flan de carottes
Julienne de légumes
- (5) Fondue de poireaux

- Tomate provençale
- Ecrasée de pommes de terre (5)
- Purée de patates douces (5)
- Brocolis-poivrons (5)
- Champignons des bois (5)
- Gratin dauphinois ... (5)

Le plat est servi avec 2 accompagnements.



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Fromages et desserts

Fromages

Assiette de 3 fromages (5) 5.30€

Curé nantais sur pain d'épices (1:5) 5€

Plateau du Bar aux fromages à Vertou (5) 6.50€

Pièce montée du Bar aux fromages à Vertou (5) 6.50€

Desserts

Voir la carte des douceurs par Stéphane Pasco



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Informations complémentaires

- **Commande minimale** : à partir de 10 personnes.
- **Menu enfant** : Crudités, volaille et pommes de terre - 9€ par enfant.
- **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 sur demande. Facturation individuelle, offerte pour 4 personnes si la commande alimentaire atteint 2000€.
- **Livraison** :
 - 15€ dans un rayon de 20 km
 - 40€ entre 20 et 40 km
 - 75€ au-delà de 40 km

Autres options disponibles sur demande. N'hésitez pas à nous consulter !



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Prestations supplémentaires

Pour votre fin de soirée :

- Brioche Bonnin :
 - 35 parts - 22,00€ ^(5:13)
 - 150 parts - 75,00€ ^(5:13)
- Cascade de champagne (hors champagne) - 50,00€
- Corbeille de fruits - 4,50€ par personne
- Boissons sans alcool - 3,00€ par personne ⁽⁵⁾
- Soupe à l'oignon - 4,00€ par personne
- Punch - 5,00€ par personne
- Percolateur de café pour la soirée dansante - 40,00€
- Trou normand (alcool non fournie) - 1,70€ par personne

Services complémentaires :

- Vaisselle et nappage : en supplément, tarifs selon fournisseur - nous consulter.
- Service : en supplément - nous consulter.
- Autres prestations disponibles sur demande.



Les entrées et les plats
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