



Année 2025

Carte Boissons



Le Chef
Didier GUIONIE



**Les apéritifs et eaux aromatisées
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

Boissons alcoolisées

Vins rouges

IGP d'Oc, Le Petit Pont, Rouge, 2024 - 7.50€

AOP Anjou rouge, Famille Denis 2023 - 8.80€

Vins blancs

AOP Bordeaux, Vieux Château Lamothe 2024 - 7.50€

IGP d'Oc, Le Petit Pont, Blanc, 2024 - 7.50€

Vins rosés

IGP d'Oc, Le Petit Pont, Rosé, 2024 - 7.50€

IGP Var, Cuvée l'Après Plage, Domaine Tour St Honoré, 2024 -
8.50€

Bulles

Blanc de blancs, Adrien Romet - 20€

Méthode traditionnelle "Extra-Dry", Domaine des Trois
Toits (local) - 22€

AOP Champagne Marcel Vézien brut, cuvée Illustre - 28€

Les prix sont à la bouteille.

Apéritifs - 5€/personne

Punch

Soupe Angevine



**Les apéritifs et eaux aromatisées
sont faits maison.**

Boissons non alcoolisées

Divers

Softs (Coca-cola, Orangina, divers jus de fruits, eau) 3€/pers

Café/Thé Damann 1.40€/pers

Eau minérale Plancoët (plate/gazeuse) 1.65€/bouteille

Jus de fruits local et bio Côteaux nantais 7.50€/bouteille

Pétillant Raisin Domaine des Trois Toits (Vertou) 11€/bouteille

Pétillant Pomme Domaine des Trois Toits (Vertou) 8.80€/bouteille

Eaux aromatisées 25€

Des boissons aromatisées naturellement, à base de fruits, de légumes et d'herbes fraîches, infusés dans de l'eau pour un effet détox, rafraîchissant, original et coloré!

La fontaine de 3L est mise à disposition.

Selon saison :

Citronnade

Citron/coriandre

Citron/menthe

Citron/menthe et concombre

Citron vert/menthe

Citron/menthe, concombre et pomme granny

Citron/gingembre frais

Citron/orange

Citron/poire/fenouil

Citron/pomme/fenouil

Ananas/menthe

Agrumes/menthe

Pomme / Cannelle

Framboise/ romarin

Framboise/pomme granny/romarin

Fraise/ Basilic

Fraise/ramboise/romarin

Melon/Pastèque/Menthe

Pastèque / Basilic

Pêche, menthe



Les apéritifs et eaux aromatisées
sont faits maison.