



Année 2026

Animations culinaires



Le Chef
Didier GUIONIE



Les préparations sont faites 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

Nos animations culinaires

Planchas 2.20€ pièce

Poulet mariné au paprika
Poulet mariné citron gingembre
(14) Crevette au piment d'espelette
(14) Crevette aux algues et yuzu

St Jacques au chorizo (14)
Boeuf aux épices
Légumes du soleil (Végétarien)

Atelier Huîtres - Bourriche de 50 - 85€

Huître Vendéennes ou Bretonnes, n°3
Avec pain de sègle, citron, vinigre, échalotes, beurre 1/2 sel
A partir d'une unité par personne

Atelier Jambon - 120 personnes - 250€

Jambon Duroc affiné 14 mois, 6/7kg
Détailé sous vos yeux
Avec pain aux graines

Atelier Saumon - 40 personnes - 75€ (2)

Un filet de saumon, mariné et détaillé pour vous

2 parfums selon vos goûts :

- Aneth
- Sel viking (goût fumé, oignon, poivre et curcuma)

Le Chef détaille ou cuisine en direct devant vous! Parfait pour les mariages et gros événements.



Les préparations sont faites 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	Oufs	.13
7.	Céleri	Crustacés	.14