



*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](mailto:contact@a-table-traiteur.net)

[www.a-table-traiteur.net](http://www.a-table-traiteur.net)



# Nos animations culinaires

## Planchas 2.20€ pièce

Poulet mariné au paprika	St Jacques au chorizo (14)
Poulet mariné citron gingembre	Boeuf aux épices
(14) Crevette au piment d'espelette	Légumes du soleil (Végétarien)
(14) Crevette aux algues et yuzu	

## Atelier Huîtres - Bourriche de 50 - 85€

Huître Vendéennes ou Bretonnes, n°3

Avec pain de siegle, citron, vinigre, échalotes, beurre ½ sel

A partir d'une unité par personne

## Atelier Jambon - 120 personnes - 250€

Jambon Duroc affiné 14 mois, 6/7kg

Détaillé 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	Œufs	.13
7.	Céleri	Crustacés	.14