



*Année 2026*

# *Carte Brunch*



**Le Chef**  
**Didier GUIONIE**



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

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

# Brunchs

## Formule à 17.50€

(1:5) Club sandwich crudités  
jambon fromage

(2) Saumon mariné

(1:5:13) 2 mini viennoiseries

(1:5:13) 1 crêpe  
Café/Thé

Différents pains + (beurre,  
confiture, pâte à tartiner,  
miel) (1:5)

Salade de fruits frais

Jus de fruits (Option Jus de  
Fruits Bio & locaux : + 1 €)

## Formule à 22.50€

(1:5) Club sandwich crudités,  
jambon et fromage

(2) Saumon mariné

Salade au choix

(1:5:13) 2 mini viennoiseries

(1:5:13) 1 crêpe  
Café / Thé

Différents pains + (beurre,  
confiture, pâte à tartiner,  
miel) (1:5)

Salade de fruits frais

Jus de fruits (Option Jus de  
Fruits Bio & locaux : + 1 €)

**Quelle que soit la formule choisie :**

**Nappage et vaisselle jetable comprise**

**Minimum 10 personnes**

- **Livraison 20€ pour les communes de Vertou, St Sébastien sur Loire, Rezé, Basse et Haute Goulaine**  
**Pour les autres communes, sur devis**

**Les mini viennoiseries proviennent de la Boulangerie d'Honoré**



**Les brunchs 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