



Année 2026

Carte Brunch



Le Chef
Didier GUIONIE

02.85.67.08.60

06.16.64.54.33



Les brunchs sont faits maison !

9 avenue de la Vertonne
44120 Vertou
contact@a-table-traiteur.net
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	Oufs	.13
7.	Céleri	Crustacés	.14