



Année 2026

Carte Buffet



Le Chef
Didier GUIONIE

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



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Salades - 5€

Non végétariennes

(5;8) Auvergnate

(chou, lardon, emmental)

(8) Fermière

(pomme de terre, poulet, tomate, poivron)

(2;5;8) Norvégienne

(pomme de terre, pomme, saumon cuit et mariné, crème citron)

(2;8) Niçoise

(tomate, thon, olive, haricots verts, oignon, salade, ail, anchois)

(2) Océane

(riz, thon, saumon, tomate)

Végétariennes

(6;7) Chou et céleri

(chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth)

(8;13) Coleslaw

(carotte, chou, raisin sec)

(5;8) Crêteoise

(tomate, poivron, concombre, féta)

Parisienne (1;5;8)

(pâtes, jambon, maïs, emmental, poivron, tomate)

Perlée au chorizo (1;8)

(pâtes, chorizo, petits pois, tomate, poivron)

Perlée au poulet (1;8)

(pâtes, poulet, estragon, poivron, tomate)

Piémontaise (8;13)

(pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, œuf)

Rustique (5;6;8)

(pomme de terre, roquefort, jambon sec, noix)

Italienne (5)

(tomate, mozzarella, basilic, jambon sec)

Quinoa (5;7;8)

(quinoa, féta, oignon, radis, tomate cerise, céleri)

Taboulé (1)

(semoule, oignon, menthe, tomate, concombre)

Les salades font 200g.



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Entrées

Non végétariennes

Terrine de campagne maison et ses condiments (13) 3.20€

Eventail de melon et jambon Serrano (selon saison) 6€

Terrine de saumon et St Jacques (2;5;12;13) 6.50€

Cascade de saumon fumé ou Gravlax (2) 8€

Plateau de 5 charcuteries et ses condiments 8€

Végétariennes

Omelette aux herbes fraîches et asperges vertes (5;13) 5.50€

Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan (1;5) 8€



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Plats

Viandes

9.00€ (1;5) Colombo de poulet

9.00€ (1;5) Porc façon blanquette

9.50€ (1;5) Poulet basquaise

9.50€ (1;5) Tajine poulet citron olive

9.50€ (1;5) Emincé de poulet, quinoa gourmand au cumin (froid)

10.20€ Chili con carne

10.70€ (5) Tartiflette

10€ (4;9) Brochette de bœuf, graines de sésame (froid)

11€ (1;5) Ballotine de poulet farce champignons (froid ou chaud)

11.90€ (1;5;10) Fondant de porc sauce normande

Filet mignon de porc au chorizo (1;5) 12.10€

Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne (1;5;8) 12.50€

Assortiment de 3 viandes froides et ses condiments (froid) (8;13) 12.50€

Blanquette de veau (1;5;10) 14.30€

Goulash (bœuf au paprika) 13.40€

Rougail saucisse 13.50€

Paëlla royale (2;12;14) 13.65€
(Minimum 20 personnes)

Couscous 3 viandes (1;7) 15.20€

Curry d'agneau (1;5) 17€

Jambalaya 13€



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Plats

Poissons

- (2;5;13) Ballotine de saumon farcie aux légumes de saison (froid ou chaud) 13.50€
(2;4;9) Tataki de thon et saumon (froid) 16€
(2;5;10;14) Blanquette de la mer (saumon, cabillaud, crevettes) 19€
(2;5;10;14) Choucroute de la mer 19€

Garniture au choix selon saison

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| (5;13) Flan de courgettes | Tomate provençale |
| (5;13) Flan de potimarron | Riz (5) |
| (5;13) Flan de carottes | Pâtes aux petits légumes (5) |
| Julienne de légumes | Gratin dauphinois (5) |
| Fondu de poireaux | ... |

Le plat est servi avec 1 accompagnement

L'accompagnement supplémentaire est à 1.70€

Végétariens - 10.50€

- Poêlée de légumes, chou Pak-choï, omelette aux fines herbes (4;13)
Chou chinois, pousses de bambou et chou romanesco
Risotto champignons parmesan (5)
Couscous aux légumes
Chili sin carne
Tartiflette végétarienne (5)



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Fromages et desserts

Fromages

Assiette de 3 fromages (5) 5.30€

Curé nantais sur pain d'épices (1;5) 5€

Plateau du Bar aux fromages à Vertou (5) 6.50€

Pièce montée du Bar aux fromages à Vertou (5) 6.50€

Desserts - 4€

(5;13) Mousse au chocolat

(1;5;13) Tiramisu

(5;13) Ile flottante

(1;5) Cheesecake citron vert

(1;5;13) Tartelette citron

(1;5;13) Tartelette chocolat praliné

(1;5;13) Far breton

Panna cotta (5)

Brownie (1;5;6;13)

Salade de fruits

Tarte aux pommes (1;5)

Mousse au caramel (5;13)

Entremets passion (1;5;13)

Ou

Voir la carte des desserts par Stéphane Pasco



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Informations complémentaires

- *Commande minimale* : à partir de 10 personnes.
- *Menu enfant* : Crudités, volaille et pommes de terre - 9€ par enfant.
- *Forfait eau plate/gazeuse et pain* : 1,40€ par personne.
- *Café / Thé Damman* : 1,40€ par personne.
- *Location de bains-marie* : 10€ par tranche de 50 convives.
- *Dégustation* : Possible sur demande. Facturation individuelle, offerte pour 4 personnes si la commande alimentaire atteint 2000€.
- *Livraison* :
 - 15€ dans un rayon de 25 km
 - 40€ entre 25 et 50 km
 - 75€ au-delà de 50 km

Autres options disponibles sur demande. N'hésitez pas à nous consulter !



Les entrées, plats et desserts
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