



Année 2026

# Carte Cocktail



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

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



Tous les amuse-bouches  
sont faits maison !

# Amuse-bouches 1.20€ pièce

## Non végétariens

### Canapés :

Oeuf de caille, magret de canard sur beurre persillé (1:5:13)

Blini saumon mariné, crème curry (1:2:5)

Jambon Serrano, crème roquefort (1:5)

### Mini muffins :

Figue, jambon Serrano (1:5:13)

Chorizo, parmesan (1:5:13)

### Wraps :

Jambon blanc, crudités (1:5)

Saumon, crème curry (1:2:5)

Poulet, crudités (1:5)

### Divers :

Mini croque monsieur (1:5)

Club sandwich jambon, emmental, salade (1:5)

Club nordique saumon curry (1:2:5)

Foccacia tomate mozzarella basilic (1:5)

Naan au poulet cajun (1:5)



Tous les amuse-bouches  
sont faits maison !

# Amuse-bouches 1.20€ pièce

## Non végétariens

### Tartelettes :

Lardons (1:5:13)

St Jacques (1:5:12:13)

Saumon (1:2:5:13)

Thon ciboulette (1:2:5:13)

Tomate confite, magret fumé et roquette (1:5)

Saumon et asperge verte (1:2:5)

### Brochettes :

Magret fumé, abricot sec, tomate séchée

Lard, pruneaux marinés au Porto (10)

Filet mignon fumé, pruneau marinés au Porto (10)

### Bouchées gourmandes :

Gaufre de pomme de terre et mousse de volaille (1:5:13)

Mini-cannelé au chorizo ou au fromage (1:5:13)



Tous les amuse-bouches  
sont faits maison !

# Amuse-bouches 1.20€ pièce

## Végétariens

### Mini muffins :

(1;5;13) Tomate séchée, olive noire

(1;5;13) Tomate confite, mozzarella et basilic

(1;5;13) Poivron rouge, feta

### Tartelettes :

(1;5;13) Chèvre miel

(1;5;13) Poireaux

### Gaspachos (selon saison) :

Tomate

Melon

Betterave au cumin

### Bouchées gourmandes :

Gaufre de pomme de terre (1;5;13)  
aux algues

Gaufre de pomme de terre et tartare de tomates (1;13)

### Divers :

Chou emmental, pavot bleu (1;5;13)

Chou crème roquette (1;5;13)

Wrap carotte, tomate confite, roquette (1;5)

Brochette gouda, raisin (5)

Fleur de betterave, crème citron et yuzu (5)

Mini pita concombre oignon rouge (1;5)



Tous les amuse-bouches  
sont faits maison !

# Amuse-bouches 1.80€ pièce

## Non végétariens

### Cuillères :

Fondue de poireaux, St Jacques (5:10:12)

Brunoise de courgettes, langoustine et sauce crustacés (1:5:12:14)

Tartare de saumon et sa gelée de pomme Granny (2)

Artichaut et queue de langoustine (14)

### Verrines :

Rillette de maquereau et concombre (2:5)

Tartare de daurade à la créole (2)

Tartare de daurade à la tahitienne (2)

Verrine crème aux algues, lieu fumé (2:5)

### Buns/Bagels :

Saumon mariné et crème raifort (1:2:5)

Rillette de thon au piment d'espélette (1:2:5)

Poulet poché, mousseline cumin paprika (1:5)

Magret de canard fumé et mousse de foie gras (1)

Beurre de cacahuètes et bacon (1:3)

### Divers :

Canapé foie gras sur pain d'épices

(supplément de 0.20€) (1:10)



Tous les amuse-bouches  
sont faits maison !

# Amuse-bouches 1.80€ pièce

## Végétariens

### Cuillères :

#### Chouchouka

(tomate, poivron, oignon, cumin)

Tomate déstructurée, mozzarella et basilic (5)

### Verrines :

Sauté de poivron au piment d'espelette (5)

Velouté de potimarron au lait de coco, noisette (selon saison) (6)

Caviar d'aubergines et ses toasts (1)

Panna cotta chèvre romarin, crumble aux noix (1:5:6)

Tiramisu betterave au cumin (1:5)

### Divers :

Omelette aux herbes fraîches et asperge verte (5:13)

Foccacia poire, fourme d'Ambert et oignon rouge (1:5)



Tous les amuse-bouches  
sont faits maison !

# Amuse-bouches sucrés 1.40€ pièce

Tartelette citron meringuée (1:5:13)

Tartelette chocolat caramel (1:5)

Tartelette fruits rouges, crème chibousté (1:5:13)

Mousse au chocolat (5:13)

Mousse caramel au beurre salé (5:13)

Tiramisu (1:5:13)

Panna cotta (5)

Pavlova à la mangue (5:13)

Gâteau nantais (1:5:6:10:13)

Rocher coco (13)

Brownie (1:5:6:13)

Cookie (1:5:13)

Chou craquelin parfum au choix (1:5:13)

(supplément 0.15€)

Mini cannelé

(2 pièces) (supplément 0.15€) (1:5:13)

Ou

Grand cannelé (1:5:13)

(supplément 0.15€)



Tous les amuse-bouches  
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