



# Année 2026

## Carte Plateaux Repas



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



**Les entrées, les plats et les desserts  
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)



# Entrées

## Non végétariens

Méli-mélo melon et jambon Serrano (selon saison)

Timbale de saumon à l'aneth, crème fouettée aux algues (2;5;13)

Salade parisienne : pâtes, poivron, jambon blanc, maïs (1;5;8;13)

Salade océane : riz, thon, saumon, tomate (2)

Salade rustique : mesclun, jambon sec, roquefort, noix (5;6;8;13)

Terrine de campagne aux foies de volaille maison (13)

## Végétariens

Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic (5)

Duo d'avocat et coulis de tomates

Les plateaux repas sont au prix de 18.00€ HT sans fromage et 20.00€ HT avec fromage.



Les entrées, les plats et les desserts  
sont faits maison !

# Plats

## Non végétariens

Suprême de poulet, penne au basilic (1)

Emincé de filet de canette et son jus, purée de patates douces (5)

Médailillon de longe de veau aux herbes, risonnis aux petits légumes (1)

Chiffonnade de viande froide (rosbeef et poulet), polenta crémeuse (5)

Brochette de saumon, julienne de légumes, émulsion citronnée (2)

Filet de daurade sauce gingembre citronnelle, légumes du soleil (2)

Tataki de saumon, légumes croquants (2;4;9)

Brochette de boeuf mariné au soja et graines de sésame, poivron grillé et quinoa (4;9)

Ballotine de volaille farce fine aux champignons, flan de courgettes (5;13)

Brochette de poulet au piment d'espelette, piperade

## Végétarien

Omelette aux herbes et asperges vertes (13)



Les entrées, les plats et les desserts  
sont faits maison !

# Fromages et desserts

## Fromages

(Fromages compris dans la formule plateau repas à 20,00€ HT)

*Curé nantais sur pain d'épices (1:5)*

*Brie et salade verte (5)*

*Assortiment de 2 fromages et salade verte (chèvre et tome) (5)*

## Desserts

*Tartelette chocolat caramel (1:5)*

*Tartelette citron (1:5)*

*Panna cotta et son coulis (5)*

*Tiramisu aux speculoos (1:5:13)*

*Gâteau nantais (1:5:6:13)*

*Cheesecake citron vert (1:5)*

*Mousse au chocolat (5:13)*

*Tarte aux pommes (1)*

*Gâteau au citron (1:5:13)*



Les entrées, les plats et les desserts  
sont faits maison !

# Informations complémentaires

- *Commande minimale* : à partir de 8 plateaux.
- *Compris* : Eau plate 25cl et pain
- *Prix formules* :
  - Plateau repas sans fromage 18,00€ HT
  - Plateau avec fromage 20,00€ HT
- *Livraison* :
  - 30€ pour les communes de Vertou, St Sébastien sur Loire, Rezé, Les Sorinières, Basse et Haute Goulaine
  - 50€ pour les communes de Bouguenais, Château-Thébaud et La Haie Fouassière
  - 80€ pour Nantes et ses communes limitrophes Nord Loire
  - Pour les autres communes, sur devis



Les entrées, les plats et les 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	Œufs	.13
7.	Céleri	Crustacés	.14