



Année 2026

Carte Buffet



Le Chef
Didier GUIONIE



Les entrées, plats et 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

www.a-table-traiteur.net

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)

pp

(rissonni, surimi, crevette, pamplemousse)

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)

Végétariennes

(6;7) Chou et céleri

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

(8;13) Coleslaw

(carotte, chou, raisin sec)

(5;8) Crétoise

(tomate, poivron, concombre, fêta)

Quinoa (5;7;8)

(quinoa, fêta, 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) 8.80€



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

(5;13) Flan de potimarron

(5;13) Flan de carottes

Julienne de légumes

Fondu de poireaux

Tomate provençale

Riz (5)

Pâtes aux petits légumes (5)

Gratin dauphinois (5)

...

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)

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

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	Œufs	.13
7.	Céleri	Crustacés	.14