



Année 2026

Carte Gourmet



Le Chef
Didier GUIONIE



Les entrées et les plats 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

Entrées

Prémices non végétariennes

3.50€ Mise en bouche
9.60€ (2:5) Chartreuse de saumon et ses
tagliatelles de concombre
10€ (1:8) Millefeuille de canard au
médaillon de foie gras
Cassolette de noix de
15.30€ (5:10:12) St Jacques au safran

Duo Terre et Mer (2:5) 15.50€
Aumonière de langoustines,
coulis aux herbes fraîches (1:5:14) 18.50€
Tulipe de ris de veau,
crevettes et champignons des
bois (1:10:14) 18.50€
Aumonière de homard, coulis
aux herbes fraîches (1:5:14) 26€

Prémices végétariennes

Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan (1:5) 8.80€
Croustillant de chavignol au miel sur lit de mesclun (1:5) 8.80€
Boule de Mozzarella sur son lit de légumes (5) 8.80€
(Option Burrata +1€)

Sablé breton, crème de mascarpone au poivron et basilic (1:5:13) 11.30€
Risotto à la truffe et au Grana Padano (5) 11.30€
Millefeuille de betterave et fêta, sablé aux noix (1:5:6) 8.80€



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Plats

Poissons

14.50€ (2) Filet de rouget à la
provençale

18.50€ (1;2;5;10;14) Saumon braisé sauce
crustacés ou au beurre blanc

Dos de cabillaud au beurre

18.50€ (2;5;10) blanc

18.80€ (1;2;5) Filet de bar gingembre et
citronnelle

Pavé de sandre au beurre
blanc ou à la crème de
vanille (1;2;5) 19€

Filet de bar à la crème
d'asperges vertes (1;2;5) 19.50€

Médailillon de lotte aux
agrumes (1;2;5;10) 20€

Si le poisson précède la viande -4€ et un seul accompagnement.

Garnitures au choix selon saison

(5) Riz sauvage

(5;13) Flan de courgettes

Piperade,

(5;13) Flan de carottes

Julienne de légumes

Fondue de poireaux (5)

Tomate provençale

Ecrasée de pommes de terre (5)

Purée de patates douces (5)

Brocolis-poivrons ... (5)

Le plat est servi avec 2 accompagnements.



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Plats

Viandes

13.80€ (1:5) Filet mignon de porc au chorizo

14.95€ (1:5) Suprême de pintade sauce au choix

Filet mignon de porc Vallée
14.50€ (1:5: 10) d'Auge

17.50€ (1:2:5:14) Suprême de pintade aux langoustines

17.80€ Filet mignon de sanglier sauce groseille (selon saison)

Magret de canard sauce au choix (1:5) 18.5€

Pavé de veau au thym et au comté (1:5) 18.90€

Pavé de selle d'agneau, crème de thym (1:5) 18€

Pavé de veau aux morilles (1:5) 22.30€

Souris d'agneau confite (1:5) 24€

Sauce au choix : au poivre, forestière, normande, cidre, aigre-douce

Garnitures au choix selon saison

(5) Riz sauvage

(5:13) Flan de courgettes
Piperade,

(5:13) Flan de carottes
Julienne de légumes

(5) Fondue de poireaux

Tomate provençale

Ecrasée de pommes de terre (5)

Purée de patates douces (5)

Brocolis-poivrons (5)

Champignons des bois (5)

Gratin dauphinois ... (5)

Le plat est servi avec 2 accompagnements.



Les entrées et les plats
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

Voir la carte des douceurs par Stéphane Pasco



Les entrées et les plats
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 et pain* : 1,40€ par personne.
- *Café* : 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, Les Sorinières, Basse et Haute Goulaine
 - Pour les autres communes, sur devis

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



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Prestations supplémentaires

Pour votre fin de soirée :

- Brioche Bonnin :
 - 35 parts - 22.00€ ^(5:13)
 - 150 parts - 75.00€ ^(5:13)
- Cascade de champagne (hors champagne) - 50.00€
- Corbeille de fruits - 4.50€ par personne
- Boissons sans alcool - 3.00€ par personne ⁽⁵⁾
- Soupe à l'oignon - 4.00€ par personne
- Punch - 5.00€ par personne
- Percolateur de café pour la soirée dansante - 40.00€
- Trou normand (alcool non fournie) - 1.70€ par personne

Services complémentaires :

- Vaisselle et nappage : en supplément, tarifs selon fournisseur - nous consulter.
- Service : en supplément - nous consulter.
- Autres prestations disponibles sur demande.



Les entrées et les plats
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