



Année 2026

à compter du 1er juin

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) *Nicoise*

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

(2) *Océane*

(riz, thon, saumon, tomate)

(1:2:14) *Salade fraîcheur exotique*

(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) 3.25€
Eventail de melon et jambon Serrano (selon saison) 6€
Terrine de saumon et St Jacques (2:5:12:13) 7.00€
Cascade de saumon fumé ou Gravlax (2) 8.50€
Plateau de 5 charcuteries et ses condiments 8.10€

Végétariennes

- Omelette aux herbes fraîches et asperges vertes (5:13) 5.50€
Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan (1:5) 8.90€



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Plats

Viandes

- 9.20€ (1:5) Colombo de poulet
- 9.20€ (1:5) Porc façon blanquette
- 9.60€ (1:5) Poulet basquaise
- 9.60€ (1:5) Tajine poulet citron olive
- 9.60€ (1:5) Emincé de poulet, quinoa gourmand au cumin (froid)
- 10.30€ Chili con carne
- 11.00€ (5) Tartiflette
- 11€ (4:9) Brochette de bœuf, graines de sésame (froid)
- 11.10€ (1:5) Ballotine de poulet farce champignons (froid ou chaud)
- 12€ (1:5:10) Fondant de porc sauce normande
- Filet mignon de porc au chorizo (1:5) 12.20€
- Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne (1:5:8) 13.00€
- Assortiment de 3 viandes froides et ses condiments (froid) (8:13) 12.60€
- Blanquette de veau(1:5:10) 14.50€
- Goulash (bœuf au paprika) 13.60€
- Rougail saucisse 13.60€
- Paëlla royale (2:12:14) 13.80€
(Minimum 20 personnes)
- Couscous 2 viandes (1:7) 14.50€
option agneau 3€
- Curry d'agneau (1:5) 21€
- Jambalaya 15.50€
(Minimum 20 personnes)



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Plats

Poissons

(2:5:13) *Ballotine de saumon farcie aux légumes de saison (froid ou chaud)* 15€

(2:4:9) *Tataki de thon et saumon (froid)* 16€

(2:5:10:14) *Blanquette de la mer (saumon, cabillaud, crevettes)* 20€

(2:5:10:14) *Choucroute de la mer* 20€

Garniture au choix selon saison

(5:13) *Flan de courgettes*

(5:13) *Flan de potimarron*

(5:13) *Flan de carottes*

Julienne de légumes

Fondue 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