



Année 2026

à compter du 1er juin

Carte Buffet Entreprise



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

Buffet à grignoter 17€ HT

2 mini salades au choix

Perlée au poulet (1:8)

(pâtes, poulet, estragon, poivron, tomate)

Piémontaise (8:13)

(pomme de terre, tomate, jambon, cornichon, oeuf)

Norvégienne (2:5)

(pomme de terre, pomme, saumon cuit et mariné, crème citron)

Océane (2)

(riz, thon, saumon, tomate)

Taboulé (végétarien) (1)

(semoule, menthe, tomate, concombre)

Chou et céleri (végétarien)

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

Parisienne (1:5:8)

(pâtes, jambon, maïs, emmental, poivron, tomate)

Salade lentilles (5:6)

(lentilles vertes, noisettes torréfiées, chèvre, betterave, roquette)

2 plats au choix

Wrap poulet-crudités / Wrap végétarien / Bagel bacon / Bagel saumon

(1:5)

(1:5)

ET

(1:3:5)

(1:2:5)

Tartelette de légumes / Mini brochette de poulet

(1:5)

Dessert au choix

Brownie (1:5:13)

Cookie (1:5:6:13)

Financier (1:5:6:13)

Cannelé (1:5:13)



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Buffet froid 19.50€ HT

Entrée au choix

Perlée au poulet (1:8)

(pâtes, poulet, estragon, poivron, tomate)

Italienne (5)

(tomates, mozzarella, basilic, jambon Serrano)

Fermière (1:5)

(pomme de terre, poulet, tomate, poivron)

Océane (2)

(riz, thon, saumon, tomate)

Crétoise (végétarien) (5:8)

(tomate, poivron, concombre, féta)

Plats au choix

Plateau de viande froide (rosbeef et poulet) piperade et chips

Brochette de boeuf mariné aux graines de sésame et riz aux petits légumes (4:9)

Emincé de poulet cajun et piperade (8)

Brochette de saumon exotique, blé aux petits légumes (1:2)

Tataki de thon, vermicelle de riz et légumes croquants (2:4:9)

Omelette aux herbes fraîches et crudités (5:13)

Brie et salade verte (5)

Desserts au choix

(5:13) Tiramisu

(1) Tarte aux pommes

(1:5) Tartelette chocolat caramel

Panna cotta et coulis (5)

Far breton (1:5:13)



**Les entrées, plats et desserts
sont faits maison.**

Buffet chaud 20.50€ HT

Entrée au choix

Diverses salades - nous conseillons

Terrine de saumon maison, crème fouettée aux algues

Terrine de campagne aux foies de volaille maison et ses condiments

(2;5;13)

(13)

Plats au choix

(1;5) Fondant de porc sauce
normande

(1;7;8) Couscous poulet ou végétarien

Poulet basquaise

Chili con carne ou sin carne

(1;5) Colombo de poulet

Boeuf bourguignon

Porc façon blanquette (1;5)

Tartiflette (5)

Tajine au poulet (1)

Brie et mâche (5)

Dessert au choix

(1;5;6;13) Brounie

(1;5;13) Tiramisu

Panna cotta et coulis (5)

Mousse au caramel (5;13)



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison.

Cocktail déjeunatoire / dînatoire

21.00€ HT

15 pièces

Pièces salées

- Canapé pain d'épices et foie gras (1:5)
- Canapé oeuf de caille et magret de canard sur beurre persillé (1:5)
- Gaufre de pomme de terre et tartare de tomates (1:13)
- Blini saumon et crème curry (1:5)
- Panna cotta chèvre romarin, crumble aux noix (1:6)
- Cuillère tartare de saumon et sa gelée pomme Granny (2)
- Mini pita concombre oignon rouge (1:5)
- Cuillère tomate déstructurée et mozzarella (végétarien) (5)
- Bagel saumon mariné et crème raifort (1:2)
- Bun poulet poché, mousseline cumin et paprika, roquette (1:5)
- Cannelé au fromage (1:5:13)
- Wrap carotte, tomate confite et roquette (végétarien) (1)

Pièces sucrées

- Mousse au chocolat (5:13)
- Gâteau nantais (1:5:6:13)
- Tartelette citron meringuée (1:5:13)



Les entrées, plats et desserts
sont faits maison !

Informations complémentaires

- *Commande minimale* : à partir de 10 personnes.
- *Carte des boissons disponible*
- *Pain compris* (Buffet froid, Buffet chaud)
- *Nappage compris* (Cocktail déjeunatoire / dînatoire)
- *Café / Thé* : 1,20€ par personne.
- *Reprise du matériel* : 15€.
- *Livraison et dressage* :
 - 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

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