



Année 2026

à compter du 1er juin

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
9.70€ (2:5) Chartreuse de saumon et ses
tagliatelles de concombre
10.10€ (1:8) Millefeuille de canard au
médailon de foie gras
Cassolette de noix de
15.40€ (5:10:12) St Jacques au safran

Duo Terre et Mer (2:5) 15.70€
Aumonière de langoustines,
coulis aux herbes fraîches (1:5:14) 18.70€
Tulipe de ris de veau,
crevettes et champignons des
bois (1:10:14) 18.70€
Aumonière de homard, coulis
aux herbes fraîches (1:5:14) 26.50€

Prémices végétariennes

Cheesecake aux courgettes et sa tuile de parmesan (1:5) 8.90€
Croustillant de chavignol au miel sur lit de mesclun (1:5) 8.90€
Boule de Mozzarella sur son lit de légumes (5) 9.50€
(Option Burrata +1€)
Sablé breton, crème de mascarpone au poivron et basilic (1:5:13) 11.40€
Risotto à la truffe et au Grana Padano (5) 11.50€
Millefeuille de betterave et féta, sablé aux noix (1:5:6) 8.90€



Les entrées et les plats
sont faits maison !

Plats

Poissons

15.50€ (2) Filet de rouget à la
provençale

19.50€ (1:2:5:10:14) Saumon braisé sauce
crustacés ou au beurre blanc

Dos de cabillaud au beurre

20.50€ (2:5:10) blanc

20.80€ (1:2:5) Filet de bar gingembre et
citronnelle

Pavé de sandre au beurre
blanc ou à la crème de
vanille (1:2:5) 20€

Filet de bar à la crème
d'asperges vertes (1:2:5) 20.80€

Médailon de lotte aux
agrumes (1:2:5:10) 21€

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

- | | |
|---|---|
| 13.90€ (1:5) Filet mignon de porc au chorizo | Magret de canard sauce au choix (1:5) 18.70€ |
| 15€ (1:5) Suprême de pintade sauce au choix | Pavé de veau au thym et au comté (1:5) 19.90€ |
| Filet mignon de porc Vallée | Pavé de selle d'agneau, crème de thym (1:5) 18€ |
| 14.50€ (1:5: 10) d'Auge | Pavé de veau aux morilles (1:5) 23.50€ |
| 18€ (1:2:5:14) Suprême de pintade aux langoustines | Souris d'agneau confite (1:5) 26€ |
| 18€ Filet mignon de sanglier sauce groseille (selon saison) | |

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

Garnitures au choix selon saison

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| (5) Riz sauvage | Tomate provençale |
| (5:13) Flan de courgettes | Ecrasée de pommes de terre (5) |
| Piperade, | Purée de patates douces (5) |
| (5:13) Flan de carottes | Brocolis-poivrons (5) |
| Julienne de légumes | Champignons des bois (5) |
| (5) Fondue de poireaux | 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 vin) - 50,00€
- Corbeille de fruits - 4,00€ 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 |