



Année 2026

Carte Cocktail



Le Chef
Didier GUIONIE



Tous les amuse-bouches
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

Amuse-bouches 1.20€ pièce

Non végétariens

Canapés :

Oeuf de caille, magret de canard sur beurre persillé (1;5;13)

Blini saumon mariné, crème curry (1;2;5)

Jambon Serrano, crème roquefort (1;5)

Mini muffins :

Figue, jambon Serrano (1;5;13)

Wraps :

Jambon blanc, crudités (1;5)

Saumon, crème curry (1;2;5)

Poulet, crudités (1;5)

Divers :

Mini croque monsieur (1;5)

Club sandwich jambon, emmental, salade (1;5)

Club nordique saumon curry (1;2;5)

Focaccia tomate mozzarella basilic (1;5)

Naan au poulet cajun (1;5)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.20€ pièce

Non végétariens

Tartelettes :

Lardons (1:5:13)

St Jacques (1:5:12:13)

Saumon (1:2:5:13)

Thon ciboulette (1:2:5:13)

Tomate confite, magret fumé et roquette (1:5)

Saumon et asperge verte (1:2:5)

Brochettes :

Magret fumé, abricot sec, tomate séchée

Lard, pruneaux marinés au Porto (10)

Filet mignon fumé, pruneau marinés au Porto (10)

Bouchées gourmandes :

Gaufre de pomme de terre et mousse de volaille (1:5:13)

Mini-cannelé au chorizo ou au fromage (1:5:13)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.20€ pièce

Végétariens

Mini muffins :

(1:5:13) Tomate séchée, olive noire

(1:5:13) Tomate confite, mozzarella et basilic

(1:5:13) Poivron rouge, fêta

Tartelettes :

(1:5:13) Chèvre miel

(1:5:13) Poireaux

Gaspachos (selon saison) :

Tomate

Melon

Betterave au cumin

Bouchées gourmandes :

Gaufre de pomme de terre (1:5:13)
aux algues

Gaufre de pomme de terre et
tartare de tomates (1:13)

Divers :

Chou emmental, pavot bleu (1:5:13)

Chou crème roquette (1:5:13)

Wrap carotte, tomate confite,
roquette (1:5)

Brochette gouda, raisin (5)

Fleur de betterave, crème citron
et yuzu (5)

Mini pita concombre oignon
rouge (1:5)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.80€ pièce

Non végétariens

Cuillères :

Fondue de poireaux, St Jacques (5:10:12)

Brunoise de courgettes, langoustine et sauce crustacés (1:5:12:14)

Tartare de saumon et sa gelée de pomme Granny (2)

Artichaut et queue de langoustine (14)

Verrines :

Rillettes de maquereau et concombre (2:5)

Tartare de daurade à la créole (2)

Tartare de daurade à la tahitienne (2)

Verrine crème aux algues, lieu fumé (2:5)

Buns/Bagels :

Saumon mariné et crème raifort (1:2:5)

Rillettes de thon au piment d'espelette (1:2:5)

Poulet poché, mousseline cumin paprika (1:5)

Magret de canard fumé et mousse de foie gras (1)

Beurre de cacahuètes et bacon (1:3)

Divers :

Canapé foie gras sur pain d'épices

(supplément de 0.20€) (1:10)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches 1.80€ pièce

Végétariens

Cuillères :

Chouchouka

(tomate, poivron, oignon, cumin)

Tomate déstructurée, mozzarella et basilic (5)

Verrines :

Sauté de poivron au piment d'espelette (5)

Velouté de potimarron au lait de coco, noisette (selon saison) (6)

Caviar d'aubergines et ses toasts (1)

Panna cotta chèvre romarin, crumble aux noix (1;5;6)

Tiramisu betterave au cumin (1;5)

Divers :

Omelette aux herbes fraîches et asperge verte (5;13)

Focaccia poire, fourme d'Ambert et oignon rouge (1;5)



Tous les amuse-bouches
sont faits maison !

Amuse-bouches sucrés 1.40€ pièce

Tartelette citron meringuée (1;5;13)

Tartelette chocolat caramel (1;5)

Tartelette fruits rouges, crème chiboust (1;5;13)

Mousse au chocolat (5;13)

Mousse caramel au beurre salé (5;13)

Tiramisu (1;5;13)

Panna cotta (5)

Coupelle chocolat mangue (1;4;5;13)

Gâteau nantais (1;5;6;10;13)

Rocher coco (13)

Brownie (1;5;6;13)

Cookie (1;5;13)

Chou craquelin parfum au choix (1;5;13)

(supplément 0.15€)

Mini cannelé

(2 pièces) (supplément 0.15€) (1;5;13)

Ou

Grand cannelé (1;5;13)

(supplément 0.15€)



**Tous les amuse-bouches
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