



# TRAITEUR A TABLE

Année 2023-2024

Carte  
Desserts

Tel : 02.85.67.08.60

Tel : 06.16.64.54.33

mail : [contact@a-table-traiteur.net](mailto:contact@a-table-traiteur.net)

site : <https://www.a-table-traiteur.net>

adresse : 9 avenue de la Vertonne - 44120 Vertou

# CARTE DESSERTS

## Entremets



Au choix 5,30 €

- Facilité (Mousse chocolat au lait, cacahuètes salées, caramel au beurre salé, sablé breton, dacquoise noisette) **1 3 5 6 13**
- Précieux (Mousse chocolat lait framboise, coulis de framboise, crémeux vanille, biscuit brownie) **1 5 13**
- Fraisier (Fraises et confit de fraise, crème légère vanille, biscuit moelleux amande imbibé sirop de fraise) **5 6 13** *Fin avril à septembre*
- Framboisier (Framboises et confiture de framboises, crème légère vanille, biscuit moelleux amandes imbibé sirop de framboises) **5 6 13** *Fin mai à septembre*
- Infiniment coco (Mousse coco, marmelade ananas citron vert, biscuit rocher coco, croustillant coco) **1 5 13**
- Suprême (Mousse chocolat, ganache chocolat, croustillant praliné, moelleux au chocolat) **1 5 6 13**
- Provence (Chantilly vanille, compotée abricot romarin, sablé pressé amande) **1 5 6 13**



# CARTE DESSERTS

## Mignardises



3 pièces 5,30 €

### Eté

- Tarte citron
- Tarte framboise
- Tarte fraise
- Tarte vanille
- Tarte café
- Facilité
- Suprême
- Paris-Brest

### Hiver

- Tarte citron
- Tarte vanille
- Paris-Brest
- Facilité
- Tarte café
- Evasion
- Suprême
- Voyage (fraise/framboise)





# CARTE DESSERTS

## Macarons

La pièce 1,80 €

- Parfum des macarons au choix : **1 5 6**
- Caramel au beurre salé
- Chocolat
- Framboise
- Citron-praliné
- Citron jaune
- Pêche de vigne
- Passion
- Pistache
- Vanille/pâte à tartiner
- Banane/chocolat
- Pop corn

## Paris-Brest

La part 4,70 €

- Paris-Brest (Streusel, pâte à choux, crème mousseline pralinée, praliné maison à la fleur de sel, praliné feuilletine) **1 5 6 13**



# CARTE DESSERTS

## Pièce Montée

3 choux par personne 5.50 €

Pièce montée **1 5 13** : Minimum 20 choux, forme conique ou escalier avec 3 choux par personne, crème mousseline ou pâtissière

0.50€ supplémentaire par chou, si montage de la pièce montée dans une forme particulière

## Parfums

- Chocolat
- Pistache
- Praliné
- Grand-Marnier
- Rhum
- Vanille
- Café
- Caramel au beurre salé
- Kirsch
- Fruits



# CARTE DESSERTS

## Liste des allergènes

- 1 Gluten
- 2 Poisson
- 3 Arachide
- 4 Soja
- 5 Lait
- 6 Fruits à coque
- 7 Céleri
- 8 Moutarde
- 9 Sésame
- 10 Sulfites
- 11 Lupin
- 12 Mollusques
- 13 Oeufs
- 14 Crustacés



Nous nous fournissons auprès de Stéphane Pasco, pâtissier situé à Vertou.