



# TRAITTEUR A TABLE

ANNÉE 2019

CARTE  
GOURMET

Tél : 06.16.64.54.33

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

Site : <http://www.a-table-traiteur.net>

Adresse : 19 rue Louis Gaudin - 44980 Ste Luce sur Loire

# CARTE GOURMET

## PRÉMICES

(DE 7,50 € À 17 € TTC)

### AU CHOIX

- Chartreuse de saumon et ses tagliatelles de concombre : 8 € <sup>2-5</sup>
- Croustillant de chavignol au miel sur lit de mesclun : 8,50 € <sup>1</sup>
- Terrine de canard au médaillon de foie gras : 10 € <sup>8</sup>
- Duo Terre et Mer (foie gras et saumon fumé) : 11 € <sup>2</sup>





- Cheesecake aux courgettes et tuile de parmesan : 7,50 € <sup>1-5</sup>
- Raviole d'écrevisses aux petits légumes sauce homardine vanillée : 11,50 € <sup>1-2</sup>
- Cassolette de noix de St Jacques au safran : 12 € <sup>5-10-12</sup>
- Tatin de chèvre et grains de blé : 7,50 € <sup>1-5</sup>
- Profiteroles d'escargots, crème de persil : 7,50 € <sup>1-5</sup>
- Duo fumé de magret au poivre et de filet mignon au piment d'espelette : 10 €
- Aumonière de homard et son coulis aux herbes fraîches : 17 € <sup>1-2-5</sup>
- Gâteau de foies de volaille, lentilles vertes du puy et crème porto (chaud) : 7,50 € <sup>5-12</sup>

# CARTE GOURMET

## POISSONS

(DE 12 € À 16 € TTC)

### AU CHOIX

---

- Dos de cabillaud sauce oseille ou au beurre blanc : 14 € <sup>2-5-10</sup>
- Filet de rouget à la provençale : 12 € <sup>2</sup>
- Médaillon de lotte aux agrumes : 16 € <sup>1-2-5-10</sup>
- Saumon braisé aux raisins ou au beurre blanc : 12 € <sup>1-2-5-10</sup>
- Filet de bar à la crème d'asperges vertes : 14 € <sup>1-2-5</sup>
- Montgolfière de noix de St Jacques bisque de homard vanillée : 15 € <sup>1-2</sup>
- Filet de bar gingembre et citronnelle : 14 € <sup>1-2-5</sup>
- Filet de perche en écaille de chorizo sauce safran : 13 € <sup>1-2-5</sup>
- Pavé de sandre au beurre blanc ou à la crème de vanille : 13 € <sup>1-2-5</sup>

\* - 2 € si le poisson précède la viande

- Garnitures au choix selon saison : riz sauvage, flan de courgettes, piperade, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, pois gourmands, tomate provençale, brocolis-poivrons, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, purée de patates douces...
- Le plat est servi avec 2 accompagnements. L'accompagnement supplémentaire est à 1,50 €.



# CARTE GOURMET

## VIANDES

(DE 10,50 € À 18 € TTC)

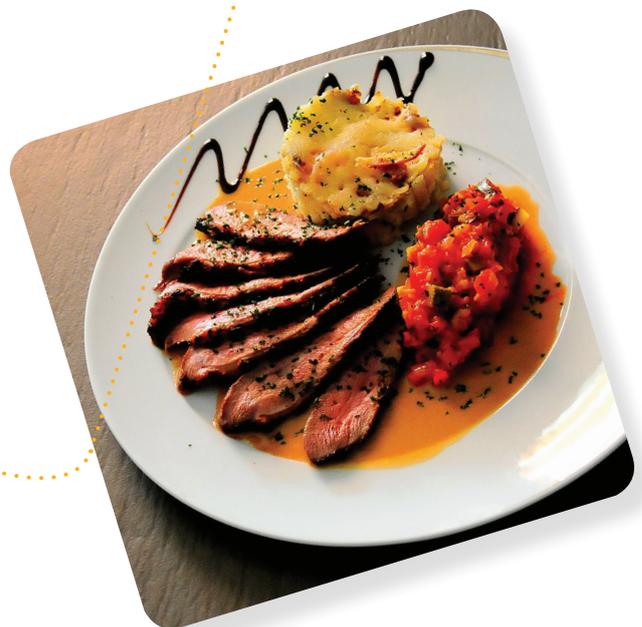
### AU CHOIX

---

- Suprême de pintadeau sauce au choix : 10,50 € <sup>1-5</sup>
- Filet mignon de porc au chorizo : 11 € <sup>1-5</sup>
- Magret de canard sauce au choix : 13 € <sup>1-5</sup>
- Côte de veau à l'étouffé aux herbes aromatiques : 15 €
- Médaillon de veau aux morilles : 18 € <sup>1-5</sup>
- Tournedos sauce périgourdine : 17 € <sup>5</sup>
- Civet de biche (selon saison) : 15 € <sup>1-5-10</sup>
- Cailles farcies aux raisins et foie gras : 14,50 € <sup>1-5-10</sup>
- Noisette d'agneau au thym : 16 € <sup>1-5</sup>
- Suprême de pintade aux écrevisses : 12,50 € <sup>1-2-5</sup>
- Souris d'agneau confite : 16,50 € <sup>1-5</sup>

\* Sauces au choix : au poivre, forestière, au cidre, aigre-douce, normande

- Garnitures au choix selon saison : gratin dauphinois, flan de courgettes, piperade, fagot de haricots verts, flan de potimarron, poêlée de topinambours, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, pois gourmands, tomate provençale, champignons des bois, écrasée de pommes de terre...



● Le plat est servi avec 2 accompagnements.  
L'accompagnement supplémentaire est à 1,50 €.

# CARTE GOURMET

## FROMAGES

(DE 4 € À 5 € TTC)

### AU CHOIX

---

- Assiette de 3 fromages et sa salade verte : 4 €<sup>5-8</sup>
- Curé nantais sur pain d'épices : 5 €<sup>1-5-8</sup>
- Plateau des Carmélites (4 sortes) : 5 €<sup>5-8</sup>

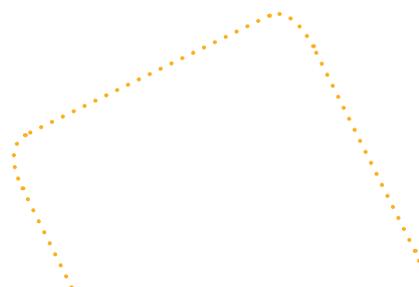


## DOUCEURS

(DE 4 € À 5 € TTC)

### VOIR LA CARTE DES DOUCEURS

---



# CARTE GOURMET

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

### À SAVOIR

- Eau plate / gazeuse, pain et café / thé (Damman) compris.
- Le menu enfant : crudités, volaille - pommes de terre, glace individuelle (vanille macadamia, fraise ou chocolat) est à 9 €.
- Dégustation possible, facturation à l'unité, 4 personnes minimum.  
Non facturé si la prestation alimentaire commandée est supérieure à 2000 €.
- Livraison gratuite dans un rayon de 35 km.  
Au-delà de 35 km, un forfait livraison de 35 € sera appliqué.  
Au-delà de 50 km, un forfait livraison de 70 € sera appliqué.
- D'autres choix sont possibles, nous consulter.



# CARTE GOURMET

## PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

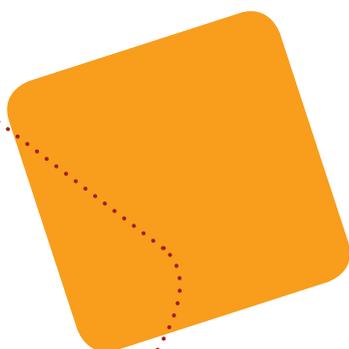
(PRIX VARIABLES SELON PRESTATIONS)

---

### POUR VOTRE FIN DE SOIRÉE

---

- Brioche Bonnin : 150 parts - 70 € / 35 parts - 20 €
- Fontaine de champagne : 50 € (hors champagne)
- Corbeille de fruits : 2 € par personne
- Softs : 2 € par personne
- Bar à bonbons : 3 € par personne (100 grammes par personne)
- Soupe à l'oignon : 3,50 € par personne (croutons, gruyère et vaisselle jetable comprise)
- Percolateur de café pour la soirée : 15 € (café moka fraîchement moulu)
- La vaisselle, le nappage et le service sont en supplément :
  - En moyenne, 4 € par personne pour la vaisselle (varie selon le nombre d'assiettes) et autour de 2 € pour le nappage (selon la configuration)
  - Le service en salle comme en cuisine nécessite une personne pour 35 convives.
  - Le prix de l'heure de service est de 30 €, 35 € après minuit.



# CARTE GOURMET

## LISTE DES ALLERGÈNES

### PAR ORDRE CROISSANT

---

- 1 Gluten
- 2 Poissons
- 3 Arachides
- 4 Soja
- 5 Lait
- 6 Fruits à coques
- 7 Céleri
- 8 Moutarde
- 9 Sésame
- 10 Sulfites
- 11 Lupin
- 12 Mollusques

