



# TRAITEUR A TABLE

Année 2023

PLATEAUX  
REPAS

Tel : 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 : 9 avenue de la Vertonne - 44120 Vertou



# PLATEAUX REPAS

16.50€ HT sans fromage

18.50€ HT avec fromage

## Entrée au choix

- Méli-mélo melon et jambon Serrano (selon saison)
- Timbale de saumon à l'aneth, crème fouettée aux algues **2 5 13**
- Salade parisienne : pâtes, poivron, jambon blanc, maïs **1 5 8 13**
- Salade océane : riz, thon, saumon, tomate **2**
- Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic **5 VG**
- Duo d'avocat et coulis de tomates **VG**
- Salade rustique : mesclun, jambon sec, roquefort, noix **5 6 8 13**
- Terrine de campagne aux foies de volaille maison **13**

Minimum 8 plateaux



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.





# PLATEAUX REPAS

## Plat au choix

- **Suprême de poulet, penne au basilic 1**
- **Emincé de filet de canette et son jus, purée de patates douces**
- **Médailon de longe de veau aux herbes, risonnis aux petits légumes 1**
- **Chiffonnade de viande froide (rosbeef et poulet), polenta crémeuse 5**
- **Brochette de saumon, julienne de légumes, émulsion citronnée**
- **Filet de daurade sauce gingembre citronnelle, légumes du soleil**
- **Tataki de saumon, légumes croquants 2 4 9**
- **Brochette de boeuf mariné au soja et graines de sésame, poivron grillé et quinoa 4 9**
- **Ballotine de volaille farce fine aux champignons, flan de courgettes 13**
- **Brochette de poulet au piment d'espelette, piperade**
- **Omelette aux herbes et asperges vertes 13 VG**



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.



# PLATEAUX REPAS



Fromage au choix compris dans le menu à 18.50€

- Curé nantais sur pain d'épices **1 5**
- Brie et salade verte **5**
- Assortiment de 2 fromages et salade verte (chèvre et tome) **5**

Dessert au choix

- Tartelette chocolat caramel **1**
- Tartelette citron **1 5**
- Panna cotta et son coulis **5**
- Tiramisu aux speculoos **1 5 13**
- Gâteau nantais **1 5 6 13**
- Cheesecake citron vert **1 5**
- Mousse au chocolat **5 13**
- Tarte aux pommes **1**
- Gâteau au citron **1 5 13**



TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.

# PLATEAUX REPAS

## 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

**Minimum 8 plateaux**



**TOUS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON.**

