



BIENVENUE À A TABLE POUR LES FÊTES 2023

Menu à 47€ par personne

1 VERRINE SURPRISE DANS LE MENU COMPLET!

PREMICES : (19€ hors menu)

- Méli-mélo Terre et Mer (truite, filet mignon, magret de canard, saumon) Fumage maison
- Coquille Saint Jacques, julienne de légumes, sauce aux pistils de safran
- Sot l'y laisse de dinde aux morilles en deux façons
- Feuilleté de médaillon de homard, salicorne, sauce homardine, tartare de légumes (Supplément de 3€)
- Cheesecake au potimarron, mâche et son crumble aux noisettes (Végétarien)

SUITES : (26€ hors menu)

- Suprême de volaille fermière aux morilles et vin jaune, écrasé de vitelotte, poêlée de butternut
- Pavé de veau aux cèpes et à la truffe, purée de potimarron, poêlée de champignons des bois
- Filet mignon de sanglier, sauce Grand veneur, échalote fumée, crémeux de céleri
- Médaillon de lotte aux agrumes, riz vénéré aux perles yuzu
- Risotto de Saint-Jacques et homard (Supplément de 2€)
- Parmentier de patate douce au tofu fumé (Végétarien)

DESSERT par Stéphane PASCO

Bûchette ou assortiment de 3 mignardises

- Bouftou : Vanille, caramel beurre salé, croustillant praliné et dacquoise amande
- Gadou : Chocolat noir, Ganache chocolat et jus de cacao, biscuit chocolat, croustillant grué de cacao
- Tincelle : Fève de Tonka, Passion, financier, crémeux mangue et poivre de Timut, croustillant Ivoire
- Gribouille : Chocolat framboise cassis, crémeux Gianduja noisette, biscuit chocolat noisette

Commande à passer avant le 17 décembre pour Noël : contact@a-table-traiteur.net ou [googleforms](https://forms.gle)

Commande à passer avant le 23 décembre pour la Saint-Sylvestre

Commande à retirer au 9 avenue de la Vertonne à Vertou, avant 16h les 24 et 31.

Allergènes sur demande au 02.85.67.08.60 ou au 06.16.64.54.33

Paiement espèces, chèque, virement. Acompte nécessaire pour validation de la commande.



FABRICATION MAISON

