À TABLE

Cuisinier Traiteur • Chambéry
06 01 94 16 64 • atable.chambery@gmail.com • atablechambery.com

PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS 2026

Contenants éco-responsables biosourcés en bagasse. Commande minimum 10 personnes, 48h à l'avance. Livraison incluse sur Chambéry et Montmélian.

PLATEAUX REPAS FROIDS (STANDARD)

***Tarifs :** Avec 1/2 eau : 17,00 € TTC (15,46 € HT) • Sans eau : 15,50 € TTC (14,10 € HT)*

Proposition 1

Blinis et saumon fumé, crème d'aneth • Œuf coulant et salade de pennes, sauce à la truffe • Fromage • Brookie

Proposition 2

Pâté en croûte de volailles et chutney de mangue • Salade océane aux crevettes • Fromage • Mignardises

Proposition 3

Salade savoyarde (crozets, tome et noix) • Rôti de porc, brunoise de légumes au gingembre • Fromage • Mousse chocolat Spéculoos

Proposition 4

Terrine de saumon, mesclun, vinaigrette et condiments • Salade de pennes à l'Italienne et mozzarella au pesto (Option Burrata +2€) • Fromage • Salade de fruits frais

Proposition 5

Jambon de pays et toast de chèvre sur salade, caramel de vinaigre • Poke bowl saumon • Fromage • Tartelette aux fruits

Proposition 6

Cocktail de crevettes et avocat aux pamplemousses • Émincé de filet de volailles sauce cacahuètes, salade de crozets • Part de Reblochon • Panna cotta vanille fruits rouges

Proposition 7

Terrine de saumon • Rôti de bœuf, légumes asiatiques, riz basmati • Part de Camembert • Crémeux mascarpone

Proposition 8

Œufs pochés et lardons sur salade • Saumon crème d'aneth, salade de pâtes 3 couleurs et légumes • Part de Beaufort • Brownie

Proposition 9

Salade de mozzarella, tomates confites et pesto • Émincé de filet de volailles sauce champignons, taboulé maison à la menthe • Fromage • Tiramisu aux fruits rouges

Proposition 10

Œuf poché sur lentilles aux lardons • Roast-beef en chiffonnade, légumes asiatiques • Fromage • Mignardises

PLATEAUX REPAS AVEC PLAT CHAUD (MICRO-ONDABLE)

Tarif unique : *20,00 € TTC (Pain et eau inclus)*

Proposition 9 (Chaud)

Salade de champignons au chorizo • Émincé de volailles aux champignons, pennes fraîches au pesto • Tome • Moelleux au chocolat

Proposition 10 (Chaud)

Poireaux et speck en vinaigrette • Dos de saumon grillé, sauce vierge et gnocchis • Tome • Tatin, crème de ferme

Proposition 11 (Chaud)

Tartare de tomate et burrata • Wok crevettes et saumon, légumes sautés • Part de Saint-Maure • Entremet

PLATEAUX VÉGÉTARIENS & VEGAN

Tarif unique : *16,50 € TTC (Pain et eau inclus)*

Proposition 1 (Végétarien)

Salade composée fraîcheur • Légumes asiatiques, riz cantonais • Part de Reblochon • Mousse au chocolat

Proposition 2 (Végétarien)

Œufs pochés sur salade • Salade de pâtes 3 couleurs et légumes • Part de Beaufort • Panna cotta

Proposition 3 (Vegan)

Salade de champignons • Pennes fraîches au pesto et petits légumes • Fromage Vegan • Salade de fruits frais

Proposition 4 (Vegan)

Poireaux vinaigrette • Ramen et légumes sautés à l'asiatique • Fromage Vegan • Salade de fruits frais

PLATEAU BUSINESS

Tarif : *30,00 € TTC (Minimum 20 personnes, 48h à l'avance)*

Blinis et saumon fumé par nos soins, crème d'aneth • Émincé de magret de canard aux griottes, salade landaise • Assortiment de fromages au lait cru de Savoie • Entremet et mignardises • Accompagné de pain.