

2018



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre équipe
Nos engagements
Nos prestations



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

TOUS LES JOURS, NOS CHEFS ET LEURS ÉQUIPES
CUISINENT POUR VOTRE PLAISIR

Une équipe de professionnels pour assurer la réussite de votre réception



Nos chefs diplômés,
avec plus de 10 ans d'expérience,
vous concoctent des recettes
savoureuses, associant le beau,
le bon et le juste prix.

Avec leurs équipes et le service
logistique, nous mettons tout notre
savoir-faire à votre service
pour assurer la réussite de
votre réception.

QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

NOS ENGAGEMENTS

Le développement durable au quotidien

Nous adoptons les pratiques d'une **entreprise éco-responsable** : tous nos contenants sont choisis selon des critères environnementaux (**matières réutilisables, recyclables ou biodégradables**) et ce, sans porter atteinte à la dégustation de nos plats. Nous utilisons du thé, du café et du chocolat, issus du **commerce équitable**. Nos jus de fruits, notre pain (portion individuelle), nos fruits et légumes (non transformés) sont tous **issus de l'agriculture biologique**.

Un approvisionnement local et de saison

Situés aux portes de Rungis, nous nous approvisionnons chaque jour auprès des producteurs d'Île de France (**60% de nos produits sont issus de circuits courts**). Nous choisissons nos produits selon la saison en composant 2 cartes par an et nous privilégions **les produits frais** (80% de notre production) et **faits maison** (pas d'assemblage).

La qualité avant tout

Titulaire de l'Agrément Sanitaire Européen (FR 92.002.0102 CE), nous respectons les procédures nécessaires pour vous garantir une qualité irréprochable. Chaque commande suit 4 contrôles consécutifs et 24 à 48H après la livraison, vous êtes contacté pour évaluer la prestation.

Solidaire et engagé

Traiteur engagé et solidaire depuis l'origine, nous formons et réinsérons des personnes éloignées de l'emploi : cuisinier, serveur, chauffeur, magasinier, préparateur de commandes... en tout, plus de 50 000 heures de travail en insertion financées chaque année grâce à vous.



QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

UNE PRESTATION TRAITEUR DE A JUSQU'À Z POUR TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT

Des services à la carte, selon vos besoins

En plus de la restauration et des boissons, nous vous proposons tous les services dont vous avez besoin pour l'organisation de votre réception :

La vaisselle (réutilisable ou jetable HQE) **et le nappage**

Le mobilier (tables, chaises, buffets, mange-debout, guéridons...)

Le matériel de réchauffe (cafetière, étuve, four...)

La décoration florale

Le personnel de service (maître d'hôtel, serveur, cuisinier...).

Les animations culinaires

Elles donnent une touche conviviale à votre réception et complètent agréablement les pièces de votre cocktail.

Bar à cocktails, Bar à smoothies : un professionnel réalise cocktails ou smoothies à la demande

Banc d'huîtres et fruits de mer : les coquillages, ouverts sur place par un écailler, sont offerts en libre service

Découverte de produits d'exception : vins, foie gras, fromages... sont proposés en dégustation

Cuisine partagée : un cuisinier réalise devant vos convives une pièce à déguster (wraps, brochette de gambas...)

Fontaine à chocolat : vos convives dégustent des fruits frais en brochette qu'ils enrobent de chocolat fondant.



À LA CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

Les nouveautés de la saison	2
Les pauses-café 3 formules au choix	3
Les buffets Froids ou chauds	5
Les cocktails Les pièces et les formules	12
Les boîtes cocktails Les cocktails clés en main	22
Les plateaux-repas 3 gammes au choix	24
La carte du sommelier	29
Pour commander	31
<i>Conditions générales de ventes</i>	33

Carte de base valable du 02/04/2018 au 01/10/2018.
Pour plus de choix, nous consulter **01 55 59 53 53**



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES NOUVEAUTÉS DE LA SAISON

Le produit, toujours et encore...

Nous attachons une valeur toute particulière aux produits.

Choisis avec soin par nos chefs et issus de circuits courts auprès de nos fournisseurs de Rungis, ils font l'objet d'un approvisionnement quotidien pour vous garantir le maximum de fraîcheur.

Avec l'arrivée des beaux jours, ils font entrer le soleil dans nos cuisines : tomates, aubergines, poivrons mais aussi radis, petits pois et asperges. Vous les retrouverez au gré de nos pièces cocktail et de nos buffets.

Des recettes végétariennes, mais aussi vegan ou sans gluten

Chaque saison, nous adaptons nos recettes à vos exigences.

En 2016, des menus végétariens ont fait leur entrée, en 2017, c'était le tour de certaines pièces cocktail.

Cette saison, nous élargissons le choix de nos plateaux-repas, en vous proposant dans chaque gamme, un menu spécial, entièrement végétarien.

Et si vous le souhaitez, nos chefs réaliseront à la demande un menu vegan ou même sans gluten.

Côté sucré, les fruits de l'été font leur entrée

Notre chef pâtissier vous a concocté de nouvelles recettes où les fruits sont à l'honneur : soupes de fruits à déguster glacées, tartelettes aux saveurs originales, verrines plaisir mais aussi fours frais à la mousse framboise et les financiers cassis. Côté buffet, un opéra framboise-chocolat à découvrir absolument !



LES PAUSES-CAFÉ

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES PAUSES-CAFÉ

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3 FORMULES AU CHOIX

Formule éco

Sablés faits maison (3/pers)
Jus de fruits variés
Café, thé
Eau minérale plate
Lait et sucre
Matériel jetable HQE
(thermos, gobelet carton,
touilleur, serviette...)

7,81 €/personne

Formule classique

Mini viennoiseries (2/pers)
Jus de fruits variés
Café, thé
Eau minérale plate
Lait et sucre
Matériel jetable HQE
(thermos, gobelet carton,
touilleur, serviette...)

10,06 €/personne

Formule bio

Corbeille de fruits frais bio,
Cake fait maison
Jus de fruits bio
Café, thé (commerce équitable)
Eau minérale plate
Lait et sucre bio
Matériel jetable HQE
(thermos, gobelet carton,
touilleur, serviette...)

11,88 €/personne



Pour les prestations de moins de 30 personnes, nos formules peuvent être complétées par notre service installation (mise en place et dressage) au coût forfaitaire de 73,70 € H.T. Pour plus d'élégance, vous pouvez bénéficier de personnel de service, avec de la vaisselle réutilisable.

Pour adapter ou compléter ces formules, [contactez-nous](#)

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES BUFFETS

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

Pour les buffets, nous vous proposons **4 menus à déguster froid et 2 menus à servir chaud.**

Cette saison, nous avons ajouté **2 menus spécifiques**, végétarien et exotique.

Pour chaque menu, **2 entrées, 2 plats et 2 desserts sont à choisir parmi les 4 proposés.**

De quoi offrir une belle variété à vos convives !

En complément de chaque proposition, vous pouvez **choisir notre plateau fromager** (5 AOC) et son pain au noix (4,62 €/personne).

Pour les buffets chauds, nous vous recommandons de prévoir du personnel de service (dressage, préparation, service) et la location d'une étuve (réchauffe des plats).

Pour faire votre choix : demandez conseil à notre équipe commerciale, à votre écoute du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00 au **01 55 59 53 53.**

**Chaque buffet comprend : pain, sel, poivre et condiments.
Minimum de 25 convives par commande**



LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

BASIQUE

16,20 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Emincé de tomates, billes de mozzarella, basilic et macaroni
Brocoli, mimolette, tomates, oignons rouges et amandes
Terrine de légumes, coulis de tomate
Salade de fusilli, aubergine grillée, chèvre, roquette

Les plats et garnitures (2 au choix)

Brochette de poulet, salade de maïs et légumes marinés
Pavé de saumon poché, penne à la piperade
Roti de bœuf, salade de haricots verts
Dos de colin, poêlé de légumes bretons

Les desserts (2 au choix)

Fromage blanc aux fruits d'été
Mousse au chocolat
Tarte aux poires et amandes
Cake pistache, pépites de chocolat

TRADITION

18,20 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade grecque
Flan aux petits pois et menthe
Méli-mélo de crudités enrubbannées, vinaigrette citronnée à la ciboulette, graines de pavot et sésame
Salade niçoise

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poulet mariné au miel et soja, salade de haricots vert et tomates
Aioli de merlu, pommes de terre aux herbes fines et moutarde à l'ancienne
Rôti de dinde, chutney de tomate, pommes grenaille et fèves à la menthe
Rôti de veau, salade de perles de pâtes et légumes à la provençale

Les desserts (2 au choix)

Brownie chocolat
Linzer torte
Bavarois fraise et compote de rhubarbe
Salade de melon, miel et menthe

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 73,70 € T.T.C.

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GOURMAND

22,55 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Gaspacho de tomates

Assiette de mozzarella, jambon sec et tomates confites maison

Salade de chou rouge, brebis frais, dattes, persil plat

Salade d'endives, céleri branche, crème de bleu d'auvergne et raisin

Les plats et garnitures (2 au choix)

Ballottine de poulet, abricot et raz el hanout, semoule aux fruits secs

Brochette d'agneau au zaatar, taboulé libanais au persil, fromage blanc au sésame

Filet de rouget, concassé de tomates et basilic, pointes d'asperge aux fines herbes

Tartelette d'artichaut, petits pois et parmesan, salade de risoni, pesto maison et légumes de saison

Les desserts (2 au choix)

Paris-Brest

Tartelette aux abricots

Clafoutis aux cerises

Entremets tout chocolat

BOÎTES GOURMANDES

9,80 €* / personne

La boîte campagne

Sandwich pain de campagne avec pastrami, céleri rémoulade

Salade de fusilli, tomates, billes de mozzarella, poivron rouge et pesto

Mousse au chocolat

La boîte bagel

Sandwich Pain Bagel avec saumon fumé, concombre, roquette, St Môret®

Salade niçoise

Brownie

La boîte bretzel

Sandwich Pain façon Bretzel avec Cheddar, chutney à la tomate, pousses d'épinards

Salade de quinoa, légumes aux cinq épices

Salade de melon, menthe et miel

Chaque boîte comprend : une bouteille d'eau (50 cl), gobelet, couverts, sel, poivre et serviette.

Minimum de 20 convives par commande



* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 73,70 € T.T.C.

LES BUFFETS CHAUDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

CLASSIQUE

19,69 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Tartelette aux crevettes et crème fraîche
Petite romaine aux œufs de caille, poitrine fumée et tomates confites
Assiette de légumes grillés, mozzarella buffalo, olives et roquette
Salade de pastèque, féta et tomates

Les plats et garnitures (2 au choix)

Lotte en croûte de noix de pécan, mousseline de carottes
Risotto aux artichauts, petits pois et copeaux de parmesan
Rôti d'agneau, petites pommes de terre au miso et ail
Bœuf en daube, purée de céleri

Les desserts (2 au choix)

Panna cotta au chocolat blanc, framboises
Financier aux fruits exotiques
Tartelette citron à l'ancienne
Opéra framboise chocolat

PRESTIGE

30,25 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade d'aubergines, canneberges, magret de canard fumé, oignon doux, nouilles soba
Filet de sardines en escabèche
Crème d'asperges, crevettes aux fines herbes
Blinis maison aux herbes et épinards, gambas et citron vert

Les plats et garnitures (2 au choix)

Canette rôtie, mousseline de chou-fleur
Noisette d'agneau, légumes d'été glacés
Filet de bœuf, beurre d'anchois et pommes ratte
Pavé de turbot, sauce au vin blanc et estragon, tarte aux courgettes, tomates et tapenade

Les desserts (2 au choix)

Amandine pistache framboise
Tartelette fraises, crème pâtissière
Entremets chocolat passion
Panna cotta à la fleur d'oranger, sirop de grenadine

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 73,70 € T.T.C.

LES BUFFETS SPÉCIFIQUES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

VÉGÉTARIEN⁽¹⁾

21,12 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade de pois chiche, cumin, citron et coriandre
Salade de chou rouge, betterave, cerfeuil, câpres et noix caramélisées
Méli-mélo de crudités enrubannées, vinaigrette citronnée à la ciboulette, graines de pavot et sésame
Caviar d'aubergine au tahini et crudités

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poivron farci au riz à la tomate, salade de jeunes maïs à la ciboulette
Assiette de légumes grillés, salade quinoa
Aubergine rôtie au miso, salade de riz noir
Fenouil et carottes rôtis à l'harissa, salade de millet

Les desserts (2 au choix)

Crème au chocolat à base de tofu soyeux
Brochette de fruits frais
Riz au lait d'amande, brunoise de mangue
Cake à la polenta, cardamome et ananas

EXOTIQUE

28,16 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Poke bowl saumon avocat
Salade de concombre à la chinoise
Houmous au miso poivron rouge et crudités
Emietté de poulet à la citronnelle et salade verte

Les plats et garnitures (2 au choix)

Brochette de bœuf au piment et soja, salade de riz
Epaule d'agneau braisée, tortilla et salade de haricots rouges
Emincé de poulet au miel et sésame, salade de nouilles et légumes marinés
Cabillaud au tamarin et asperges poêlées

Les desserts (2 au choix)

Perles de tapioca au lait de coco
Soupe au chocolat et gingembre
Baba au rhum et salade de fruits
Tartelette aux fruits de la passion et ananas

⁽¹⁾ Si vous souhaitez un menu végétarien ou sans gluten, contactez-nous

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 73,70 € T.T.C.

LES COCKTAILS

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES

Les canapés tradition

Plateau de 50 pièces (55,33 €*)

Tartelette à la rilette de saumon
Crème de chèvre, tomate et artichaut
Poivron rouge, beurre aux fèves et shiso vert
Gambas au sésame, miel et concombre
Saumon fumé, beurre d'épinard et aneth

Les canapés prestige

Plateau de 50 pièces (63,25 €*)

Mascarpone, pointes d'asperge et magret fumé
Crevettes aux fines herbes, betterave, gelée de fumet de poisson
Roulade de saumon fumé aux fines herbes
Tartelette aux tomates confites et féta
Financier épinard, rouget et mini ratatouille

Les bouchées du potager

Plateau de 50 pièces (50,93 €*)

3 variétés de palets de polenta
aux légumes verts d'été,
à la tomate séchée et ricotta et à la tapenade
Pince de betterave chioggia, garnie à la crème
de Roquefort et miel et pince de navet noir, garnie
à la mousseline de carottes glacées

VÉGÉTARIEN

Les mini blinis

NOUVEAU

Plateau de 60 pièces (70,95 €*)

Rillettes de sardine et citron
Mascarpone, œufs de saumon et aneth
Crabe aux herbes et citron

Les mini wraps

Plateau de 24 pièces (31,92 €*)

Galettes de maïs roulées,
avec garnitures variées
Poulet rôti au sésame et miel, feuille nori
Rôti de bœuf, concombre et St Môret®
Houmous, poivron rouge rôti, roquette et
aubergine grillée
Confit de canard, sauce hoisin, poireaux
concombre et salade verte

Les verrines salées

Plateau de 35 pièces (80,14 €*)

Crème de maïs, estragon et poulet croustillant
Emulsion de mozzarella et gelée de gaspacho
Crème de petits pois, cabillaud au miso
Crème d'asperges et crevettes
Panna cotta au saumon fumé
et gelée de pamplemousse



Les crostini revisités

Plateau de 50 pièces (67,43 €*)

Mozzarella sur croustillant au piment d'Espelette
Philadelphia, courgette et tomate séchée
sur croustillant à l'aneth
Magret fumé, chutney aux dattes
sur croustillant aux olives

Les salades cocktail

Plateau de 30 pièces (65,56 €*)

Taboulé libanais au persil et tomates, poulet,
sauce fromage blanc tahini
Concombre, pomme verte, saumon fumé
et fromage blanc à l'aneth
Haricots aux 3 couleurs, maïs, ananas et coriandre

Les gaspachos

Plateau de 30 pièces (67,65 €*)

Tomates et légumes du soleil
Concombre et menthe
Poivrons jaunes et tomates jaunes

NOUVEAU

Les pics fromage

Plateau de 40 pièces (55,11 €*)

Raisin enrobé de chèvre frais et de pavot noir
Figue enrobée de chèvre frais et de noisettes
Abricot enrobé de St Môret® et de pistaches

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



Bouchées du potager



Pain nordique



Mini brochettes



Verrine



Crostini revisités



Gaspacho



Pics fromage



Mini sandwiches



Jambon «bigoudis»



Salade cocktail



Canapés prestige



Mini blinis



Canapés tradition



Mini wraps



Fours salés chauds

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES

Les mini pains fourrés (navettes variées, pain faluche)

NOUVEAU

Plateau de 50 pièces (73,35 €*)

Poulet tikka, râpé de choux et carottes
mayonnaise
Rillettes de saumon
Crevettes, sauce cocktail et sucrine
Pastrami et céleri rémoulade
Bayonne et cornichons

Les makis de légumes

Plateau de 24 pièces (43,78 €*)

Farce au poulet et petits légumes,
roulée façon maki dans une lamelle de
betterave jaune, chioggia, carotte, courgette,
sauce thai

Les mini sandwiches

Plateau de 56 pièces (67,32 €*)

Pâté, rôti de porc, coriandre et crudités
St Môret®, tomate séchée, roquette
et cheddar blanc
Rillettes de sardine, échalote marinée
et sucrine

Les mini brochettes

Plateau de 50 pièces (64,41 €*)

Saumon fumé, concombre
et betterave chioggia marinée
Gambas au sésame et miel, pois gourmand
Mozzarella, courgette et tomate séchée
Magret de canard fumé et abricot sec
Viande des grisons et pruneaux



PIÈCES CHAUDES

Les mini boîtes

Véritables plats chauds en version cocktail,
existent en deux formats (mini et maxi)

Les mini boîtes (5 cm)

Plateau de 30 pièces (97,35 €*)

Les maxi boîtes (8 cm)

Plateau de 10 pièces (46,53 €*)

Risotto aux petits pois et langoustines
Mœlleux au crabe et shiitake
Bœuf en daube, risoni et citron

Les fours salés

Plateau de 50 pièces (62,92 €*)

Croustade et beurre d'escargot
Quiche poireaux
Mini croque-monsieur au chèvre et estragon
Mini pâte à la pistache et au sésame
Quiche saumon, oseille

Les mini cakes

Plateau de 60 pièces (59,95 €*)

Légumes du soleil
Saumon, épinards
Carottes, curry, graines de courge



* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES DECORATIVES

Le panier de crudités

Grand panier de 100 pièces (62,40 €*)

Petits légumes frais à croquer et œufs de caille avec sauces d'accompagnement

La brioche surprise

48 pièces (46,09 €*)

Poulet-crudités
Jambon blanc-gruyère

48 pièces (52,36 €*)

Saumon fumé-Saint-Moret
Jambon de Bayonne-beurre mayonnaise

Le jambon «bigoudis»

100 pièces (132,22 €*)

Mini-rouleaux de jambon de pays présentés dans la crosse du jambon

Le grand nordique

NOUVEAU

Saumon entier de 60 pièces (162,25 €*)

Saumon fumé entier et prédécoupé servi avec crème au raifort, mini blinis, crudités et citron



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES

Les fours frais

Plateau de 60 pièces (75,90 €*)

Mini éclairs ou mini Paris Brest
Mousse framboise sur financier pistache
Mini tartelette pêche et verveine
Génoise, praliné feuilletine, mousse d'ananas, coco râpée
Financier cassis, éclats de nougat
Duo de mousse de cerise noire et fromage blanc sur biscuit

Les verrines sucrées

Plateau de 35 pièces (76,45 €*)

Brunoise d'ananas, gelée de framboise
Baba, fruits exotiques, chantilly coco
Panna cotta à la fleur d'oranger et sirop de grenadine
Méli-mélo d'agrumes, chantilly
Marmelade de mangue, mousse chocolat au lait

Les brochettes de fruits frais

Plateau de 30 pièces (41,58 €*)

Fruits frais montés sur piques

Les soupes de fruits

Plateau de 30 pièces (71,50 €*)

Framboise à la rose
Mangue yaourt
Fraises

NOUVEAU

Les mini tartelettes

Plateau de 50 pièces (73,70 €*)

Chocolat cardamome
Fraise, amande et crème pâtissière
Crème de fruit de la passion, ananas
Mascarpone à la rose, framboise
Citron à l'ancienne

Les mœlleux

Plateau de 60 pièces (64,90 €*)

Madeleine, fraise, pavot
Mini crêpe, pomme, calvados
Brownie, noix de pécan, concassée de pistaches
Mini cake pain d'épice, citron confit
Financier café, éclats de caramel d'Isigny
Financier noisette, framboise

Les gourmandises tout chocolat

Plateau de 36 pièces (67,32 €*)

Four frais, tartelettes, mœlleux...
déclinés autour du chocolat

Les mini suisses

Plateau de 35 pièces (51,26 €*)

Fromage blanc chantilly sur gelée de fruits
(fraise, cerise, rhubarbe, myrtille, abricot)

Les mini financiers

Plateau de 60 pièces (52,25 €*)

Abricot
Menthe et pépites de chocolat
Cerises et pistaches hachées
Citron, fruits confits
Coco, fraise des bois
Fraises et figues

Les macarons

Plateau de 50 pièces (77,55 €*)

Déclinés en 5 parfums :
vanille, chocolat, pistache, framboise,
caramel au beurre salé...



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



Fours frais



Mini boîte dessert



Mini financiers



Four frais



Jardin de fruits frais



Verrine sucrée



Mini suisses



Tarte figues



Mœlleux



Verrine sucrée



Carpaccio de fruits frais



Four frais



Gourmandise tout chocolat



Macarons



Brochettes de fruits

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES DÉCORATIVES

Le jardin de fruits frais

Corbeille pour 30 personnes (47,19 €*)

Assortiment de fruits frais en corbeille

L'ananas hérisson

100 pièces (97,79 €*)

Assortiment de fruits frais en bouchées piquées sur ananas

La salade de fruits en pastèque

Salade pour 15 personnes (26,29 €*)

Salade de fruits glacés servis en pastèque



Le carpaccio de fruits frais

Assiette pour 30 personnes (67,65 €*)

Assortiment de fines lamelles de fruits frais dressées sur assiette

Selon les fruits du marché : mangue, ananas, fraises, kiwi, raisin, groseilles, framboises...

Les mini boîtes dessert

Véritables desserts gourmands en version cocktail

Plateau de 30 pièces (97,79 €*)

Compotée de rhubarbe et crème anglaise
Crumble de fruits rouges
Crème brûlée vanille et brisures de nougat

Les gâteaux de cérémonie, tartes et entremets

Desserts pour 10 personnes

(de 45,65 €* à 67,65 €* selon les variétés, nous consulter)



* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

DES COMPOSITIONS POUR VOUS GUIDER

De l'apéritif **9 pièces** en 1 heure au cocktail dînatoire **21 pièces** pour 2 heures ou plus, vous trouverez des exemples de compositions établies à partir de nos pièces salées et sucrées. Ces compositions peuvent bien sûr être adaptées en fonction de vos envies.

Pour y mettre votre touche personnelle, profiter de pièces différentes ou complémentaires : demandez conseil à notre équipe commerciale. Elle est à votre écoute du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00 au **01 55 59 53 53**.

Quelques conseils pour bien choisir votre formule

Du 9 au 21 pièces, votre cocktail doit s'adapter à la durée de votre prestation et à l'appétit de vos convives. Nos 30 ans d'expérience dans l'activité traiteur, nous permettent de vous conseiller au mieux pour que vos convives soient satisfaits et votre prestation réussie.

	9 pièces	12 pièces	16 pièces	21 pièces
Apéritif (salé)				
Cocktail (salé + sucré)				
Cocktail déjeunatoire				
Goûter				
Cocktail dînatoire				

Cocktails servis pour un minimum de 30 personnes

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

4 COMPOSITIONS AU CHOIX

Formule 9 pièces

11,74 €* / personne

6 pièces salées

3 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition

Mini blinis

Mini pains fourrés

Mini brochettes

Pics fromage

Maki de légumes

Petits fours frais

Mini financiers

Brochettes de fruits

Formule 12 pièces

16,12 €* / personne

8 pièces salées

4 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés prestige et tradition

Pics fromage

Mini brochettes

Mini pains fourrés

Mini gaspacho

Salades cocktail

Bouchées du potager

Petits fours frais

Mini tartelettes

Verrines sucrées

Macarons

Formule 16 pièces

20,54 €* / personne

12 pièces salées

4 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés prestige et tradition

Mini wraps

Salades cocktail

Crostini revisités

Mini brochettes

Pics fromage

Mini pains fourrés

Bouchées du potager

Petits fours frais

Mini financiers

Mini suisses

Brochettes de fruits frais

Formule 21 pièces

28,53 €* / personne

16 pièces salées

5 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés prestige et tradition

Maki de légumes

Mini wraps

Pics fromage

Mini blinis

Mini pains fourrés

Mini brochettes

Salades cocktail

Brioche surprise

Panier de crudités

Fours frais et moelleux

Verrines sucrées

Macarons

Soupes de fruits frais

* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES BOÎTES COCKTAILS

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES BOÎTES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

DES MINI COCKTAILS CLÉS EN MAIN

NOUVEAU

Une composition pour 20 personnes livrée en boîtes en bois

2 boîtes cocktail (176,55 €*)

Assortiment de mini wraps (20 pièces)
Assortiment de mini pains fourrés (20 pièces)
Assortiment de verrines cocktail (20 pièces)
Assortiment de macarons (40 pièces)

3 pièces salées et 2 pièces sucrées / personne

Une composition pour 30 personnes livrée en boîtes en bois

3 boîtes cocktail (246,00 €*)

Assortiment de mini wraps (20 pièces)
Assortiment de mini pains fourrés (30 pièces)
Assortiment de verrines cocktail (20 pièces)
Assortiment de mini brochettes (20 pièces)

Assortiment de macarons (20 pièces)
Assortiment de mini financiers (40 pièces)
Assortiment de verrines sucrées (10 pièces)
Assortiment de brochettes de fruits (20 pièces)

3 pièces salées et 3 pièces sucrées / personne



* Nos prix sont indiqués T.T.C sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3 GAMMES DE PLATEAUX-REPAS AU CHOIX

Réalisés à partir de produits frais, nos plateaux-repas sont conçus pour vous faire savourer un large choix de recettes : cuisine familiale, menus gourmands ou recettes prestige, à vous de choisir selon vos envies et les circonstances.

Gamme Éco

Recettes du marché
dans un coffret éco
(couverts et verre HQE)



Gamme Hebdo

Cuisine familiale
dans un coffret éco
(couverts et verre HQE)



Gamme Affaires

Recettes gourmandes
dans un coffret tendance
(couverts et verre HQE)



* Nos prix sont indiqués T.T.C hors boissons et livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME ÉCO ● ● ● ● ● 18,59 €* / personne

MENU N°1

Salade aux trois haricots, ananas
maïs et coriandre
Emincé de poulet, wok de légumes,
nouilles, sauce aigre doux
Fromage portion
Salade de fruits

MENU N°2

Œufs mimosa
Rôti de porc sauce tartare,
salade de farfalle
Fromage portion
Flan à la Parisienne

MENU N°3

Betterave, œuf dur, ciboulette
et vinaigrette
Brochette de colin, poivrons rouges
et olives noires, timbale de riz
Fromage portion
Fromage blanc, coulis fruit

MENU N°4

Salade Bombay
Rôti de dinde, macaroni au maïs et
haricots rouges
Fromage portion
Gâteau basque

MENU N°5

Flan de légumes, coulis tomate
Pavé de saumon,
salade de haricots verts
Fromage portion
Tartelette aux abricots

MENU N°6

Gratin d'aubergines
et pommes de terre, tapenade
Poivron rôti et farci au riz à la tomate
Fromage portion
Cake pain d'épices

MENU N°7 (végétarien)

Salade de fenouil aux agrumes
Brochette de légumes,
haricots coco à la tomate
Fromage portion
Mousse coco

Chaque plateau comprend : gobelet, couverts, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.

Livraison sous 48 heures, partout en Île-de-France du lundi au samedi.

Minimum par commande : 10 plateaux (< 10 plateaux, supplément livraison à prévoir)

* Nos prix sont indiqués T.T.C hors boissons et livraison.



LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME HEBDO ● ● ● ● ● 23,92 €* / personne

MENU N°1

Salade aux trois haricots, ananas
maïs et coriandre
Brochette de poulet au sésame
et miel, brocolis vapeur et riz
Fromage portion
Crème citron, speculoos

MENU N°2

Flan de petits pois et menthe
Lieu noir fumé,
pommes grenaille mimosa
Fromage portion
Quatre-quart aux graines de pavot

MENU N°3

Salade grecque
Feuilleté de saumon,
duo d'asperges et fèves
Fromage portion
Mousse au chocolat

MENU N°4

Salade de petits pois et pois
gourmands, fromage de brebis
Emincé de poulet, chutney ananas
tomate, salade de riz
Fromage portion
Bavarois fraise
et compote de rhubarbe

MENU N°5

Salade de chou rouge, betterave,
cerfeuil, sauce câpres et crème
fraîche, noix caramélisées
Rôti d'agneau, pommes grenaille
et petits pois à la menthe
Fromage portion
Cheesecake
et coulis de fruits rouges

MENU N°6

Panna cotta au saumon fumé
Rôti de dinde, compote de tomates
et farfalle
Fromage portion
Assortiment de macarons

MENU N°7 (végétarien)

Salade de fenouil aux agrumes
Tortilla de pommes de terre à l'ail,
petit pois et pointes
d'asperges poêlées
Fromage portion
Brochette de fruits frais

Chaque plateau comprend : gobelet, couverts, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.

Nos plateaux peuvent vous être proposés en plat à réchauffer au micro-ondes (supplément à prévoir de 0,66 €* par plateau).

Livraison sous 48 heures, partout en Île-de-France du lundi au samedi.

Minimum par commande : 10 plateaux (< 10 plateaux, supplément livraison à prévoir)

* Nos prix sont indiqués T.T.C hors boissons et livraison.



LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME AFFAIRES ● ● ● ● ● 28,38 €* / personne

MENU N°1

Salade de féta, tomates cerise, olives, basilic et noisette

Tartelette d'artichaut, petits pois et parmesan, perles de pâte au pesto

Fromage portion

Panna cotta pistache et coulis de fruits rouges

MENU N°2

Salade aux crevettes, cœurs de palmier, croûtons et sauce cocktail

Ballottine de poulet, abricots et raz el hanout, semoule aux fruits secs

Fromage portion

Tartelette aux amandes et cerises

MENU N°3

Salade de moules, aneth et concombre

Brochette d'agneau au zaatar, taboulé libanais au persil et tomates confites

Fromage portion

Cake semoule à la cardamome et ananas

MENU N°4

Crème au bleu d'Auvergne, servie avec ses crudités de saison

Rôti de porc, asperges sauce gribiche

Fromage portion

Salade de melon, miel, menthe

MENU N°5

Méli-mélo de crudités enrubannées, vinaigrette citronnée à la ciboulette, graines de pavot et sésame

Aïoli de merlu, pommes de terre aux herbes fines et moutarde à l'ancienne

Fromage portion

Paris-Brest

MENU N°6

Panna cotta de chèvre, coulis de petits pois, menthe, croquant de parmesan

Filet de rouget, concassé de tomates et basilic, risoni, pesto maison, légumes à la provençale

Fromage portion

Mœlleux chocolat

MENU N°7 (végétarien)

Assortiment de crudités et crème fraîche aux herbes

Tartelette aux tomates cerise et féta, salade de risoni

Fromage portion

Brownie aux noix de pécan et pistaches

Chaque plateau comprend : gobelet, couverts, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.

Nos plateaux peuvent vous être proposés en plat à réchauffer au micro-ondes (supplément à prévoir de 0,66 €* par plateau).

Livraison sous 48 heures, partout en Île-de-France du lundi au samedi.

Minimum par commande : 10 plateaux (< 10 plateaux, supplément livraison à prévoir)

* Nos prix sont indiqués T.T.C hors boissons et livraison.



LA CARTE DU SOMMELIER

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LA CARTE DU SOMMELIER

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Les eaux

Eau de source (50 cl)	1,26 €*
Eau de source (1,5 litre)	1,21 €*
Vittel (1,5 litre).....	1,70 €*
Evian (1,5 litre).....	1,70 €*
Perrier (1 litre)	2,15 €*
Badoit (1 litre)	2,24 €*

Les softs

Jus d'orange (1 litre)	4,51 €*
Jus de pomme ou de pamplemousse (1 litre)	4,56 €*
Jus d'ananas (1 litre)	4,51 €*
Jus multifruits (1 litre)	4,56 €*
Coca-Cola, Light, Zéro (1,5 litre)	4,56 €*

Les bio

Jus d'orange (1 litre)	7,13 €*
Jus multifruits (1 litre)	6,31 €*

Les vins blancs

Chardonnay, Les hauts de Florey, Pays d'Oc	10,78 €*
Sauvignon la petite Perrière	11,24 €*
Bordeaux blanc J. Deschartrons	11,49 €*
Anjou blanc La Rebellerie (vin Bio)	11,76 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	14,22 €*
Chablis Chausseron	23,94 €*



Le vin Rosé de la Table de Cana

Le «premier miracle» 6,84 €*

Les vins rouges

Bordeaux rouge J. Deschartrons	11,74 €*
Pinot noir la petite Perrière	12,00 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	14,22 €*
Saumur Champigny	14,73 €*
Anjou-Villages La Rebellerie (vin Bio)	15,96 €*
Côtes du Rhône Villages-Domaine des Amadiou (vin Bio)	16,20 €*
Chinon « Les Lutinières »	16,80 €*
Brouilly Château des Tours	18,16 €*

Les champagnes et pétillants

Champagne Maison Gruet	35,84 €*
Champagne Nicolas Feuillate	52,53 €*
Blanc de blanc brut, Veuve Lapérierre	14,46 €*
Cidre brut	4,68 €*

Les alcools et cocktails

Whisky J. Walker Red Label (70 cl)	36,46 €*
Kir vin blanc/pers.	3,09 €*
Kir Royal/pers.	3,72 €*
Punch maison/pers.	4,98 €*
Soupe de champagne/pers.	5,58 €*

* Nos prix sont indiqués T.T.C. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

POUR COMMANDER

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



POUR COMMANDER

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Vous appelez nos commerciaux

Ils sont à votre écoute du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00. Ils sauront vous conseiller au mieux en fonction de vos attentes et établiront avec vous les composantes de la prestation selon vos envies et votre budget.

Vous recevez notre devis

48 à 72 heures après votre appel, nous vous adressons un devis, par mail ou courrier. Il vous donne, poste par poste, le budget à prévoir pour la réalisation de votre réception.

Vous confirmez votre commande

5 jours ouvrés avant la prestation, vous nous donnez votre accord sur le devis proposé en nous l'adressant signé avec un chèque d'acompte. Puis, 72 heures avant l'événement, vous nous confirmez le nombre définitif de personnes.

Et le jour J, nous serons là pour faire de votre réception un véritable succès !



Informations sur les allergènes (gluten, crustacés, œuf, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits. Agrément sanitaire (FR 92.002.0102 CE)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à notre offre traiteur (pauses-café, cocktails, buffets, repas, snacks et plateaux-repas). Elles sont téléchargeables sur notre site www.canatraiteur.com. Le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre document.

DEVIS / COMMANDES

- 1- Toute demande de prestation donne lieu à l'établissement d'un devis par notre équipe commerciale. Ce devis est valable 1 mois.
- 2- Pour confirmer votre commande, vous devez nous renvoyer (par courrier, fax ou mail) le devis signé avec la mention « bon pour accord » (avec, le cas échéant, votre cachet commercial) et nous adresser un chèque d'acompte (voir article suivant). Cette confirmation doit nous parvenir au plus tard dans les 72 heures qui précèdent la prestation.
- 3- Pour les commandes inférieures au minimum requis, un supplément forfaitaire vous est demandé. Pour les commandes de plateaux-repas ou snacks inférieures à 10 unités, un supplément forfaitaire de 15 € est demandé.

MODIFICATION / ANNULATION

- 1- La commande peut être modifiée jusqu'à sa confirmation définitive (72 heures avant la prestation). Au-delà des 72 heures et jusqu'à 48 heures avant la livraison, si vous souhaitez modifier votre commande, nous nous efforçons de vous donner satisfaction mais sans garantie. Un surcoût est alors possible qui vous sera soumis pour accord.
- 2- Le nombre définitif de convives peut être ajusté jusqu'à 48 heures avant la prestation sans dépasser 10% (en plus ou en moins) du nombre total prévu à la commande.
- 3- Toute annulation de commande doit se faire par écrit. Si l'annulation intervient 48 heures avant la livraison, la commande initiale vous sera facturée à hauteur de 80% du montant total.
- 4- Aucune annulation ou modification ne peut être prise en compte le jour de la livraison. La commande initiale vous est alors facturée à hauteur de 100% du montant total.

PRODUITS

- 1- Nos produits sont destinés à la consommation immédiate (dans les 6H maximum) et sont conçus en général pour une dégustation froide. En cas

de dégustation chaude, les procédés de réchauffe vous sont indiqués pour une consommation optimale de nos produits. Il vous appartient de vous y conformer.

- 2- Il est de votre responsabilité de respecter les conditions de conservation (maintien au froid - $\leq 4^{\circ}\text{C}$ - jusqu'à 1H avant leur dégustation). Si vous n'avez pas de possibilité de stockage au froid, nous pouvons mettre à votre disposition des caissons isothermes (moyennant le coût d'une reprise). Pour en savoir plus, contactez-nous.

- 3- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée. En cas de réception avec personnel de service, celui-ci est tenu de détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation.

- 4- Signataire du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire (juillet 2013), La Table de Cana peut être amenée à mettre en place un procédé de reprise des surplus alimentaires pour leur valorisation (re-conditionnement et acheminement vers des associations ou structures servant des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin). Dans ce cas, vous en êtes informé et vous êtes dégagé de toute responsabilité sur le devenir des surplus revalorisés.

- 5- Pour les cas d'allergie alimentaire, des solutions (sans porc, sans gluten, etc...) sont possibles : merci de nous consulter.

- 6- Nous nous réservons le droit de modifier la composition de nos offres en fonction des aléas liés aux approvisionnements. Nous nous engageons dans ce cas à vous informer des modifications et à n'effectuer la prestation qu'avec votre accord.

- 7- Les photos ne sont pas contractuelles mais sont le reflet de nos produits.

- 8- Suite au décret N°2002-1465 du 14/12/02 nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine : France et Communauté Européenne.

LIVRAISON

- 1- Nous livrons du lundi au samedi dans toute l'Île-de-France (livraison le dimanche sur demande, avec supplément).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

2- Nous assurons la livraison avec un battement horaire d'une heure (en plus ou en moins) par rapport à l'heure fixée pour la livraison.

3- Les frais de livraison minimum sont forfaitaires selon la zone desservie.

Zone 1 (75, 92, 91, 94) : 40 € H.T. Zone 2 (93) : 53 € H.T.

Zone 3 (77, 78, 95) : 68 € H.T.

Selon la prestation (volume de la commande), ce minimum forfaitaire peut être majoré. C'est pourquoi sur la base de ce barème forfaitaire, les frais à prévoir pour votre livraison vous sont indiqués par notre service commercial au moment de la validation de votre commande.

4- La livraison est gratuite sur Antony (92) et limitée à 10 € H.T. pour toutes les communes limitrophes (Wissous, Fresnes, Massy, Bourg-La-Reine, Verrières-le-Buisson, Chatenay-Malabry).

5- Les livraisons avec contraintes particulières (heure fixe, attente, procédure administrative pour l'accès...) peuvent faire l'objet d'un tarif spécial indiqué avec la confirmation de votre demande.

6- Les éléments de la livraison (produits, adresse et horaires) sont définis sur le bon de commande. Merci de vérifier l'exactitude et la précision (bâtiment, code porte, numéro de salle et contact téléphonique) des informations délivrées. En cas de données erronées ou insuffisantes de votre part, entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due.

7- A l'issue de la livraison, un bon de livraison vous est remis. Vous devez y noter toutes les réserves et réclamations que vous jugez nécessaires et faire signer le document par une personne ayant délégation. Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

8- Tout retard ou annulation de livraison dû à un cas de force majeure ne pourra pas être imputé à la Table de Cana.

MATÉRIEL

Le matériel mis à disposition pour la prestation (vaisselle, verrerie, mobilier, linge etc...) ainsi que le matériel nécessaire au transport et à la conservation (caisson isotherme, caisse de transport, etc...) doit être restitué dans les 48 heures (reprise effectuée par nos soins). En cas de perte ou de casse, le matériel perdu ou endommagé sera facturé au tarif neuf.

ACOMPTE, FACTURATION ET PAIEMENT

1- Pour toute commande et sauf accord particulier, vous devez verser, à la commande, un acompte de 70% du montant total TTC.

2- Toute commande doit être réglée dans un délai maximum de 30 jours à date de facture. Celle-ci vous est envoyée par courrier après la livraison. Le paiement peut se faire par virement ou chèque à l'ordre de La Table de Cana SA. Conformément à la loi (art. L441-6), en cas de retard de paiement, le débiteur sera tenu de payer un intérêt de retard à La Table de Cana SA, égal à 3 fois le taux d'intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel soit nécessaire et sera calculé à compter du jour d'échéance de la facture et sur son montant TTC. Une indemnité forfaitaire de 40 € (Art D 441-5 du Code du commerce) devra être versée en sus pour frais de recouvrement et ce, dès le premier jour de retard de paiement.

3- Les prix indiqués sur la validation de votre commande sont ceux en vigueur au jour de la commande.

4- Tous nos prix sont indiqués en euros. Ils sont assujettis au taux de TVA (en vigueur au moment de la commande). Au 01/01/2014, ce taux est égal à 10% sauf pour les alcools et les services où il est fixé à 20%. En cas de changement de la législation sur le taux de TVA applicable, un réajustement des prix pourra être effectué.

5- Nos prix peuvent être modifiés en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.

REDEVANCE SACEM

Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge de l'organisateur, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique. La Table de Cana dégage toute responsabilité.

LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal de Nanterre (92) est compétent.

*La Table de Cana SA au capital de 90 000 € 5 bis avenue Maurice Ravel – 92168 Antony Cedex
RC Nanterre B 343 586 590 00030 – NAF 555D – APE 5621Z N° intracommunautaire FR 49 343
586 590 Tel : 01 55 59 53 53 – Fax : 01 55 59 53 59 – www.latabledecana-antony.com*