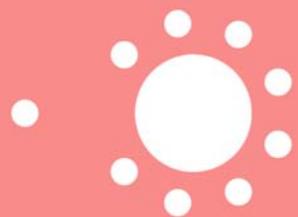


2018



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 cocktails**  
Les pièces et les formules 3

**Les boîtes cocktails**  
Les cocktails clés en main 13

**Les buffets**  
4 menus au choix 15

**Les repas**  
4 menus au choix 20

**La carte du sommelier** 24

**Pour commander** 26

*Conditions générales de ventes* 28

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.

## De nouvelles pièces à découvrir

Mini blinis, gaspacho, petits pains fourrés... de nouvelles pièces cocktails font leur entrée pour vous offrir toujours plus de plaisir. Sans oublier nos boîtes cocktails, une formule clé en main, pour vos «petits» événements entre amis ou au bureau.

## Des recettes végétariennes pour les adeptes

A travers nos différentes gammes de produits (pièces cocktail et buffets), vous retrouverez des recettes végétariennes, devenues désormais une composante incontournable de notre carte.

## 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 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](mailto: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



## LES COCKTAILS

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 moelleux

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, moelleux...  
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 figes

### Les macarons

Plateau de 50 pièces (77,55 €\*)

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



\* 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



**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)



# 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)

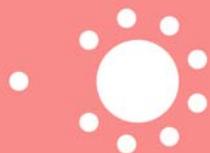
**3 pièces salées et 3 pièces sucrées / personne**



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

# LES BUFFETS

COLLECTION  
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé



## LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### 4 MENUS À DÉCOUVRIR

Pour chaque menu, vous avez **2 entrées, 2 plats et 2 desserts** 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 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](mailto:contact@latabledecana-antony.com)



## LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### TRADITION

18,20 €\* / personne

#### Les entrées (2 au choix)

Salade grecque

Flan aux petits pois et menthe

Méli-mélo de crudités enrubannées, 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

Aïoli 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 tarte

Bavarois fraise et compote de rhubarbe

Salade de melon, miel et menthe

### CAMPAGNARD

19,47 €\* / personne

#### Les entrées (2 au choix)

Assiette de crudités, sauce cocktail et crème fraîche aux herbes

Salade mexicaine (*riz, maïs et haricots rouges*)

Emincé de betterave, œuf dur, ciboulette, vinaigrette

Salade de mini penne, tomates, olives, oignons rouges, poivrons jaunes

#### Les plats et garnitures (2 au choix)

Emincé de poulet, macédoine de légumes

Assiette anglaise, salade de farfalle

Brochette de colin, poivron rouge et olives noires, taboulé

Rôti de porc, sauce tartare, salade Bombay (*chou, carottes, raisins secs, mayonnaise au curry*)

#### Les desserts (2 au choix)

Gâteau basque

Salade de fruits frais

Mousse à la framboise

Tartelette citron à l'ancienne

\* 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

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

### RAFFINÉ

26,95 €\* / personne

#### Les entrées (2 au choix)

Saumon en gravlax, pommes vertes et concombre

Gaspacho d'amande, viande des grisons

Crème de maïs, huître fumée, feuilles de céleri

Salade thaïlandaise (*calamar, émiété de poulet, piment, coriandre, citron vert et nouilles vermicelle*)

#### Les plats et garnitures (2 au choix)

Brochette de langoustines, riz noir façon paëlla

Magret de canard aux olives et abricots, chou romanesco aux amandes

Tataki de bœuf, petits maïs grillés, salsa à la ciboulette et tomates confites

Truite pochée, mayonnaise à l'oseille et tarte fine à la tomate cerise

#### Les desserts (2 au choix)

Sacher torte

Mousse cheesecake, gelée de goyave

Charlotte au cassis, abricots et estragon

Entremets framboise sur financier pistache

\* 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 REPAS

COLLECTION  
PRINTEMPS-ÉTÉ



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

# 4 MENUS POUR L'ÉTÉ

Découvrez nos **4 menus** avec **1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choisir** parmi les 4 proposés.

Pour les événements importants, vous pouvez remplacer le dessert proposé dans nos menus par **un beau gâteau de cérémonie** (Opéra framboise chocolat, fraisier...).

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

**Nous vous recommandons de prévoir du personnel de service (dressage, préparation, service) et la location d'une étuve pour la 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 menu comprend : pain, sel, poivre et condiments.  
Minimum de 25 convives par commande**



## LES REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### CLASSIQUE

19,69 €\* / personne

#### Les entrées (1 au choix)

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

#### Les plats et garnitures (1 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 (1 au choix)

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

### VÉGÉTARIEN<sup>(1)</sup>

21,12 €\* / personne

#### Les entrées (1 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 (1 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 (1 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

<sup>(1)</sup> Si vous souhaitez un menu végan 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 REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### EXOTIQUE

28,16 €\* / personne

#### Les entrées (1 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 (1 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 (1 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

### PRESTIGE

30,25 €\* / personne

#### Les entrées (1 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 (1 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 (1 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.

# 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 Lapérière .....	14,46 €*
Cidre brut .....	4,68 €*

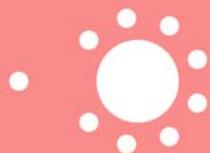
## Les alcools et cocktails

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](http://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*