

COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020

Découvrez
nos formules
sécurisées



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

AU PROGRAMME

Quoi de neuf... 3

Pour des matins tranquilles 4
Les petits-déjeuners et pauses-café

Pour garder le sens de la fête 6
Les pièces cocktail en assiettes
Les formules

Chacun sa part... 12
Les buffets en formule individualisées
4 menus au choix

Sur le pouce 17
Les boîtes gourmandes
3 compositions au choix

La solution bureau 19
Les plateaux-repas
4 gammes au choix

Un petit verre ? 24
Des softs, du vin, des cocktails

A votre service ! 26
Notre guide de commande

Conditions générales de ventes 28

QUOI DE NEUF ?

Le plaisir d'être ensemble en toute sérénité

Une présentation individualisée

Petits-déjeuners, pauses café, cocktails ou buffets...
Nos prestations vous sont servies en boîtes biodégradables individualisées*

Des accessoires totalement sécurisés

Couverts, gobelets... le matériel nécessaire à votre dégustation est aussi en format individuel pour permettre une restauration «sans contact»

Vos convives informés

Avec nos prestations nous vous fournissons une affichette explicative pour montrer à vos convives que vous prenez soin d'eux

Toutes nos prestations sont livrées avec du gel hydroalcoolique

* avec une composition identique pour chaque convive

LES PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES-CAFÉ

Pour des matins
tranquilles



COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020

LES PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES-CAFÉ

Minimum de 20 convives par commande

01 55 59 53 53
contact@latabledecana-antony.com

3 FORMULES **AU CHOIX**

Formule Minute

7,37€ HT/pers*
soit 8,11€ TTC

Sablés maison
(3/pers)
Jus de fruits variés
Café, thé
Eau minérale plate
Lait et sucre

Café et thé sont issus du commerce équitable

Formule boulangier

9,52€ HT/pers*
soit 10,47€ TTC

Mini viennoiseries
(2/pers)
Jus de fruits variés
Café, thé
Eau minérale plate
Lait et sucre

Formule Bien être

10,17€ HT/pers*
soit 11,19€ TTC

Cake maison
Muesli (céréales,
fruits secs et
fromage blanc)
Jus de fruits bio
Café, thé
Eau minérale plate
Lait et sucre bio

Pour adapter ou compléter ces formules, **contactez-nous**

* Nos prix comprennent l'alimentaire, la boisson et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES COCKTAILS

Pour garder le sens
de la fête

COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES SALÉS *TRADITION*

Mini pains régionaux

1,49€ HT/pièce*
soit 1,64€ TTC

Le basque :
petit pain brioché,
Bayonne et cornichon

Le manceau :
petit pain faluche
aux rillettes de poulet
maison

Le méridional :
petit pain au pavot
aux légumes du soleil
marinés

Petits sablés à l'italienne

1,43€ HT/pièce*
soit 1,57€ TTC

*Petits sablés au
parmesan faits
maison, relevés d'une
crème fraîcheur*
Crème de chèvre et
tomate cerise confite
Mousse mascarpone
au poivron rouge, fève
Fromage frais au
pesto, bille de
mozzarella

Mini Wraps mania

1,52€ HT/pièce*
soit 1,67€ TTC

*Galettes de blé farcies
et roulées*
Houmous au curry,
poulet, courgette
et oignons rouges
St Môret®
au piment
d'Espelette,
légumes de saison

Piques gourmands

1,59€ HT/pièce*
soit 1,75€ TTC

Saumon fumé,
fromage frais aux
herbes et concombre
Billes de mozzarella
marinée au basilic,
tomate cerise
confite
à la fleur de sel
Sot-l'y-laisse
moelleux
à l'estragon

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES SALÉS *VEGGIE*

Gaspacho tricolores

2,31€ HT/pièce*
soit 2,54€ TTC

Tomate et légumes du soleil
Concombre, menthe et persil
Poivron jaune, coriandre et citron

Mini muffins à la française

1,34€ HT/pièce*
soit 1,48€ TTC

Bleu d'Auvergne et concassée de noix
Ricotta et jeunes pousses d'épinards
Carottes, curry, graines de courge

Salades façon cocktail

2,06€ HT/pièce*
soit 2,27€ TTC

Brunoise de légumes d'été au romarin et huile d'olive
Méli-mélo de pastèque, melon, fêta et menthe
Taboulé d'épeautre au persil et tomates, sauce fromage blanc et tahini

Maki de légumes

1,79€ HT/pièce*
soit 1,97€ TTC

Lamelles de carottes et courgettes, farcies de crème de légumes servies avec sauce thaï

Bouchées fromagères

1,67€ HT/pièce*
soit 1,84€ TTC

Boules de chèvre frais, farcies aux cranberries et enrobées de pistaches, amandes ou pavot noir

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES SALÉS CHAUDS

Petits fours chauds

1,60€ HT/pièce*
soit 1,76€ TTC

Mini quiche au saumon
Mini croque au chèvre et à l'estragon
Mini tartelette à la ratatouille

Mini plats wood

3,90€ HT/pièce*
soit 4,29€ TTC

Véritables plats chauds servis en petites boîtes en bois
Risotto aux pointes d'asperges et petits pois
Filet de Saint Pierre basse température et sa ratatouille
Emincé de poulet au miel et sésame, wok de nouilles aux petits légumes

Torsades méditerranéennes

1,34€ HT/pièce*
soit 1,48€ TTC

Pâte feuilletée garnie
Au pesto
A la tapenade
Aux tomates séchées

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES SUCRÉS **GOURMANDS**

Péchés mignons

1,57€ HT/pièce*
soit 1,73€ TTC

Mini Opéra noir et blanc
Mini fraisier pistache

Incontournables tartelettes

1,71€ HT/pièce*
soit 1,88€ TTC

Mousse mascarpone et framboise
Crème de citron yuzu à l'ancienne

Mini gâteaux de maman

1,28€ HT/pièce*
soit 1,41€ TTC

Mini financier café et éclats de caramel
Mini financier fraise et figue

Résolument chocolat

1,87€ HT/pièce*
soit 2,06€ TTC

Opéra chocolat et noix de pécan
Snobinette à la mousse de mandarine
Mini tartelette au chocolat et piment d'Espelette

Macarons Tradition

1,57€ HT/pièce*
soit 1,73€ TTC

Vanille, chocolat, pistache, framboise, caramel au beurre salé

Salambo Arc-en-ciel

1,47€ HT/pièce*
soit 1,62€ TTC

Mini choux garnis à la crème pâtissière parfumée aux fruits
Fruits rouges, glaçage à la rose
Citron yuzu, glaçage passion
Pistache glaçage matcha

LES SUCRÉS **FRAÎCHEUR**

Smoothies de l'été



2,51€ HT/pièce*
soit 2,76€ TTC

Boissons fraîches à base de fromage blanc et de fruits

Fraise basilic
Mangue passion
Pomme kiwi vanille

Sushi aux fruits



1,47€ HT/pièce*
soit 1,62€ TTC

Mini rouleaux de riz coco ou riz pandan fourrés aux fruits de saison

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

NOS FORMULES *EN VERSION SÉCURISÉE*

Formule 9 pièces

12,44€ HT/pers*
soit 13,68€ TTC

6 pièces salées
3 pièces sucrées

Petits sablés à l'italienne
Mini wraps mania
Mini pains régionaux
Piques gourmands
Bouchées fromagères
Maki de légumes
Péchés mignons
Mini gâteaux de maman
Sushi aux fruits

Formule 12 pièces

16,83€ HT/pers*
soit 18,52€ TTC

8 pièces salées
4 pièces sucrées

Maki de légumes
Mini wraps mania
Mini pains régionaux
Piques gourmands
Mini muffins à la française
Bouchées fromagères
Petits sablés à l'italienne (2)
Macarons
Résolument chocolat
Incontournables tartelettes
Mini gâteaux de maman

Formule 16 pièces

22,33€ HT/pers*
soit 24,57€ TTC

12 pièces salées
4 pièces sucrées

Petits sablés à l'italienne (2)
Mini wraps mania
Mini pains régionaux (2)
Piques gourmands
Bouchées fromagères
Torsades méditerranéennes
Mini muffins à la française (2)
Salades façon cocktail
Gaspacho tricolores
Sushi aux fruits
Péchés mignons
Salambo arc-en-ciel
Mini gâteaux de maman

Formule 21 pièces

30,49€ HT/pers*
soit 33,54€ TTC

16 pièces salées
5 pièces sucrées

Maki de légumes (2)
Petits sablés à l'italienne (2)
Mini wraps mania (2)
Mini pains régionaux (2)
Salades façon cocktail
Mini muffins à la française (2)
Torsades méditerranéennes (2)
Bouchées fromagères
Gaspacho tricolores (2)
Péchés mignons
Incontournables tartelettes
Sushi aux fruits (2)
Salambo arc-en-ciel

Possible de remplacer certaines pièces par des pièces de prix équivalents

Notre conseil

Pour votre cocktail, faites le choix de **ces formules**. **Plus économiques que les compositions à la carte**, elles regroupent nos pièces les plus demandées.

De l'apéritif en 1 heure au cocktail dînatoire de 2 heures ou plus, **évaluez la durée de votre cocktail** pour bien choisir votre formule.

Nos commerciaux sont là pour vous conseiller

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

Chacun sa part !

COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

SIMPLE COMME BONJOUR

19,53€ HT/pers*
soit 21,48€ TTC

Les entrées (1 au choix)

Assortiment de charcuteries

Œufs mimosa au paprika 

Salade de concombre à la chinoise 

Emincé de tomates, mozzarella et basilic 

Les plats et garnitures (1 au choix)

Dos de colin, poêlée de légumes printaniers

Rôti de bœuf sauce tartare,
salade de pommes de terre à la ciboulette

Emincé de poulet au miel, sésame et soja,
wok de nouilles aux petits légumes

Assiette de légumes grillés,
salade d'épeautre aux fruits secs 

Les desserts (1 au choix)

Brownie

Flan coco à la parisienne

Tarte aux poires Bourdaloue

Fruits de saison juste à déguster

Formule
individualisée

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

DÉLICEUX **PARTAGE**

22,53€ HT/pers*
soit 24,78 TTC

Les entrées (1 au choix)

Antipasti (légumes grillés, olives marinées, cubes de polenta grillés aux herbes) 

Gaspacho à l'avocat et aux zestes de citron 

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

Salade de pommes de terre aux harengs marinés, échalotes et radis roses

Les plats et garnitures (1 au choix)

Filets de rouget, concassée de tomates et basilic, riz aux pointes d'asperges et fines herbes

Rôti de porc sauce ravigote et salade d'haricots verts

Magret de canard, sauce au persil, olives vertes, amandes effilées et pommes grenaille

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

Les desserts (1 au choix)

Cake semoule à la cardamome et ananas

Entremet chocolat

Tartelette amande et cerise

Compotée de mangue, brunoise d'ananas et chantilly coco

Formule
individualisée



* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

REFUGE **GOURMAND**

25,48€ HT/pers*
soit 28,03€ TTC

Les entrées (1 au choix)

Carottes fondantes à l'orange et curcuma, coriandre et jambon fumé

Haricots verts à la tapenade, filet de maquereau et haddock fumé

Poireaux cuits en coque, émulsion d'artichaut et lomo

Salade de quinoa à la mangue et citron vert, truite fumée

Les plats et garnitures (1 au choix)

Dos de cabillaud au lait de coco et citron vert, riz venere au thé

Emincé de rôti de porc au citron confit, spaetzle à la fondue de tomates, artichaut et ciboulette

Ballottine de poulet farcie aux poivrons doux, fenouil mariné et crème de poivron, romarin

Caviar d'aubergine, purée de brocolis, tomates cerise confites et barre de céréales maison 

Les desserts (1 au choix)

Cheesecake vanille gingembre, chutney de fruits rouges

Mœlleux aux baies de goji et ganache montée

Perles de tapioca au lait de soja, coulis passion

Brochette de fruits frais et crémeux au citron combawa

Formule
individualisée

* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

PENSÉE DÉLICATE

29,59€ HT/pers*
soit 32,55€ TTC

Les entrées (1 au choix)

Tomates farcies à la crème mascarpone aux noisettes et ciboulette 

Gaspacho à l'amande et viande des grisons

Salade de sucrine aux crevettes et œufs durs, pancetta grillée, copeaux de grana padano et sauce César

Brochette de gambas rôties, crème légère à l'huile d'olive et basilic

Les plats et garnitures (1 au choix)

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

Longe de porc aux pruneaux, légumes d'été et sauce acidulée

Suprême de poulet jaune et sa réduction au citron vert et miel, salade d'orge au bouillon et coriandre

Flan d'asperges et coulis de poivrons rouges, hash brown aux herbes 

Les desserts (1 au choix)

Assortiment de macarons

Opéra chocolat et noix de pécan

Tartelette à la crème passion, ananas et kiwi

Salade de mangue, groseilles et sirop de grenadine

Formule
individualisée



* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES BOÎTES GOURMANDES

Sur le pouce...



COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020

LES BOÎTES GOURMANDES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3 COMPOSITIONS **AU CHOIX**

Échappée campagnarde

10,27€ HT/pers*
soit 11,30€ TTC

Sandwich au pain de campagne, brie de Meaux, jambon blanc
Salade de lentilles aux petits légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes
Fruit de saison

Virée mexicaine

10,27€ HT/pers*
soit 11,30€ TTC

Fajita au poulet (*galette de blé, légumes du marché, poulet et salade*)
Salade mexicaine (*haricots rouges, maïs, tomates, ananas, coriandre*)
Panna cotta caramel aux éclats de caramel

Ballade en Méditerranée

10,27€ HT/pers*
soit 11,30€ TTC

Sandwich focaccia au poivrons, aubergines grillées et fromage de chèvre
Salade grecque (*concombre, tomates, féta, olives noires, oignons rouges et poivrons*)
Madeleine à la fleur d'oranger, zestes d'orange



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

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



La solution bureau

COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME *DECONTRACTÉE*

17,25€ HT/pers*
soit 18,97€ TTC

Menu tradition française

Assortiment
de charcuteries
Rôti de bœuf sauce tartare,
salade de pommes de terre
à la ciboulette
Fromage portion
Tarte aux poires Bourdaloue

Menu style barbecue

Œufs mimosa au paprika
Assiette niçoise (*thon,
haricots verts, pommes de
terre, tomates, oignons
rouges et anchois*)
Fromage portion
Cake pistache et pépites
de chocolat

Menu 100% veggie

Emincé de tomates, billes
de mozzarella et basilic
Assiette de légumes grillés,
salade d'épeautre aux fruits
secs
Fromage portion
Fromage blanc aux fruits

Menu du voyageur

Salade de concombre
à la chinoise
Emincé de poulet au miel,
sésame et soja, wok de
nouilles aux petits légumes
Fromage portion
Flan coco

Menu minceur

Terrine de légumes,
coulis de tomate aux herbes
Rôti de dinde à l'orange,
jeunes carottes et petits pois
Fromage portion
Brochettes de fruits frais

Menu du dimanche

Salade Cole slaw (*choux,
carottes et raisins secs*)
Rôti de porc sauce gribiche,
salade de farfalle
aux légumes
Fromage portion
Brownie

Menu rouge en couleur

Panna cotta aux
poivrons rouges et à l'ail
Dos de colin au pesto
rouge, ratatouille et riz
blanc
Fromage portion
Financier aux fraises
et figes

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME *TENDANCE*

22,80€ HT/pers*
soit 25,08€ TTC

Menu façon bistrot

Salade de pommes de terre
aux harengs marinés,
échalotes et radis roses
Rôti de porc sauce ravigote,
salade d'haricots verts
Fromage portion
Tarteleite à l'abricot
au romarin

Menu venu d'ailleurs

Houmous et crudités
Kefta d'agneau au Zaatar,
taboulé libanais au persil
et fromage blanc au tahini
Fromage portion
Cake semoule à la
cardamome et ananas

Menu summer body

Méli-mélo de crudités
enrubannées, vinaigrette
citronnée à la ciboulette,
pavot et sésame
Filets de rouget, concassée
de tomates et basilic, riz aux
pointes d'asperges et fines
herbes
Fromage portion
Compotée de mangue,
brunoise d'ananas
et chantilly coco

Menu à l'italienne

Antipasti (*légumes grillés,
olives marinées, cubes de
polenta grillés aux herbes*)
Vitello tonnato, spaghetti
de courgettes
Fromage portion
Tiramisu aux fruits d'été

Menu des gourmands

Assiette de mozzarella,
jambon sec et tomates
confites maison
Magret de canard, sauce
au persil, olives vertes,
amandes effilées et
pommes grenaille
Fromage portion
Assortiment de macarons

Menu vert en couleur

Gaspacho à l'avocat et aux
zestes de citron
Tarteleite d'artichaut, petits
pois et parmesan, salade
de risoni aux légumes de
saison, pesto maison
Fromage portion
Panna cotta chocolat,
menthe

Menu 100% vegan

Salade thaïlandaise au tofu
et lait de coco
Tomates farcies au risotto
de millet, lait végétal,
carottes et oignons rouges
Granola
Brochette de fruits frais

GAGNEZ
0,50€ /PERS
EN CHOISSANT
LE COFFRET
ÉCO

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME **CHIC**

26,80€ HT/pers*
soit **29,48€** TTC

Menu des grands classiques

Poireaux cuits en coque,
émulsion d'artichaut et lomo
Saumon à l'unilatéral, crème
soja à l'oseille, concombre
et fenouil à la croque
Fromage portion
Mousse au chocolat noir au lait
de coco et anis vert, croustillant
cacao

Menu de printemps

Haricots verts à la tapenade,
filet de maquereau et
haddock fumé
Ballottine de poulet farcie aux
poivrons doux, fenouil mariné,
crème de poivron, romarin
Fromage portion
Clafoutis pistache cerise
à la reine des prés

Menu 100% veggie

Courgettes à l'huile d'olive,
haricots Azuki au fromage de
chèvre frais
Caviar d'aubergine, purée de
brocolis, tomates cerise
confites et barre de céréales
maison
Fromage portion
Perles de tapioca au lait
de soja, coulis passion

Menu de fin d'été

Salade de quinoa à la mangue
et citron vert, truite fumée
Rôti d'agneau aux figues et aux
épices, ratatouille et tapenade
de tomates confites
Fromage portion
Cupcake aux amandes et fruits
confits, crémeux à l'abricot

Menu bien-être

Carottes fondantes à l'orange et
curcuma, coriandre et jambon
fumé
Emincé de rôti de porc au citron
confit, spaetzle à la fondue de
tomates, artichaut et ciboulette
Fromage portion
Mœlleux aux baies de goji,
ganache montée

Menu du Far West

Champignons de Paris,
crumble au grana padano,
sauce épinard
Emincé de bœuf sauté
au paprika, pommes grenaille
au thym et petite romaine
Fromage portion
Cheesecake vanille gingembre,
chutney de fruits rouges

Menu tout en fraîcheur

Radis glacé au jus de raifort,
betterave rouge et chou fleur
parfumé au miso
Dos de cabillaud au lait
de coco et citron vert,
riz venere au thé
Fromage portion
Brochette de fruits frais
et crémeux citron combawa

**GAGNEZ
0,90€ / PERS
EN CHOISSANT
LE COFFRET
ÉCO**

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



**GAGNEZ
2€ /PERS
EN CHOISSANT
LE COFFRET
ÉCO**

GAMME ÉLÉGANCE

33,25€ HT/pers*
soit 36,57€ TTC

Menu brasserie

Tartelette aux pommes de terre, haddock et crème fraîche
Canon d'agneau, riz blanc aux pistaches et mini carottes glacées, sauce yaourt à la menthe
Fromage à la coupe
Opéra chocolat et noix de pécan

Menu sans gluten

Salade de pois chiches, carottes, citron confit et menthe
Falafels de lentilles, salade de pousses d'épinard et sauce tahini
Fromage à la coupe
Bavarois à la figue et pistaches concassées

Menu délicat

Gaspacho de concombre, émietté de crabe
Brochette de gambas, pico de gallo, asperges poêlées, fèves et menthe
Fromage à la coupe
Salade de mangue, groseilles et sirop de grenadine

Menu épicurien

Saumon fumé aux baies roses, pommes vertes et concombre
Filet de bœuf au poivre du Sichuan, petits maïs grillés, polenta aux tomates cerise, sauce ciboulette
Fromage à la coupe
Assortiment de macarons

Menu orange en couleur

Gambas rôties, crème légère à l'huile d'olive et basilic
Truite cuite en basse température, mayonnaise à l'oseille, tarte fine à la tomate cerise
Fromage à la coupe
Charlotte au cassis et à l'abricot, parfumée à l'estragon

Menu exotique

Buddha bowl
Dorade pochée au lait de coco et à la citronnelle, nouilles soba à l'ananas et cacahuètes
Fromage à la coupe
Tartelette à la crème passion, ananas et kiwi

Menu déjeuner au parc

Salade de sucrine aux crevettes et œufs durs, pancetta grillée, copeaux de grana padano et sauce César
Suprême de poulet jaune et sa réduction au citron vert et miel, salade de pommes grenaille
Fromage à la coupe
Financier à la noisette et café, avec sa crème caramel au beurre salé

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

LA CARTE DU SOMMELIER

Un petit verre ?

COLLECTION SPÉCIALE RENTRÉE 2020



LA CARTE DU SOMMELIER

Pour les prestations avec maîtres d'hôtel,
seules les bouteilles ouvertes sont facturées

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Sans alcool

Les eaux

Eau de source (50 cl)	1,17 ^{€ HT}	1,29 ^{€ TTC}
Eau de source (1,5L)	1,12 ^{€ HT}	1,23 ^{€ TTC}
Vittel (1,5L)	1,57 ^{€ HT}	1,73 ^{€ TTC}
Evian (1,5L)	1,70 ^{€ HT}	1,87 ^{€ TTC}
Badoit (1L)	1,83 ^{€ HT}	2,01 ^{€ TTC}
Perrier (1L)	1,99 ^{€ HT}	2,19 ^{€ TTC}

Les softs

Jus d'orange (1L)	3,93 ^{€ HT}	4,32 ^{€ TTC}
Jus multifruits (1L)	4,23 ^{€ HT}	4,65 ^{€ TTC}
Jus d'ananas (1L)	5,15 ^{€ HT}	5,66 ^{€ TTC}
Jus de pomme ou de pamplemousse (1L)	5,42 ^{€ HT}	5,96 ^{€ TTC}
Jus de raisin (1L)	3,15 ^{€ HT}	3,47 ^{€ TTC}
Orangina (1,5L)	3,60 ^{€ HT}	3,96 ^{€ TTC}
Ice tea pêche (1,5L)	4,02 ^{€ HT}	4,42 ^{€ TTC}
Coca-Cola, Light, Zéro (1,5L)	4,21 ^{€ HT}	4,63 ^{€ TTC}

Les bio

Jus d'orange (1,5L)	7,41 ^{€ HT}	8,15 ^{€ TTC}
Jus multifruits (1,5L)	7,41 ^{€ HT}	8,15 ^{€ TTC}

Vins

Les blancs

Chardonnay Pays d'Oc	9,12 ^{€ HT}	10,94 ^{€ TTC}
Sauvignon la Petite Perrière	9,59 ^{€ HT}	11,52 ^{€ TTC}
Bordeaux Deschartrons	9,72 ^{€ HT}	11,66 ^{€ TTC}
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	12,18 ^{€ HT}	14,62 ^{€ TTC}
Anjou La Rebellerie (Bio)	13,28 ^{€ HT}	15,94 ^{€ TTC}
Chablis Chausseron	25,27 ^{€ HT}	30,32 ^{€ TTC}

Les rouges

Bordeaux Deschartrons	9,94 ^{€ HT}	11,93 ^{€ TTC}
Pinot noir la Petite Perrière	10,66 ^{€ HT}	12,79 ^{€ TTC}
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	12,18 ^{€ HT}	14,62 ^{€ TTC}
Saumur Champigny	12,94 ^{€ HT}	15,53 ^{€ TTC}
Anjou-Villages La Rebellerie (Bio)	14,72 ^{€ HT}	17,66 ^{€ TTC}
Chinon Les Lutinières	15,38 ^{€ HT}	18,46 ^{€ TTC}
Côtes du Rhône-Villages Domaine des Amadieu (Bio)	18,57 ^{€ HT}	22,28 ^{€ TTC}
Brouilly Château des Tours	19,64 ^{€ HT}	23,57 ^{€ TTC}

Bulles et Cie

Les champagnes et pétillants

Champagne Maison Gruet	32,52 ^{€ HT}	39,02 ^{€ TTC}
Champagne Nicolas Feuillate	44,50 ^{€ HT}	53,40 ^{€ TTC}
Blanc de blanc brut Veuve Lapérière	12,23 ^{€ HT}	14,68 ^{€ TTC}
Cidre brut	4,52 ^{€ HT}	5,42 ^{€ TTC}

Les alcools et cocktails

Whisky J&B (70cl)	32,99 ^{€ HT}	39,59 ^{€ TTC}
Kir vin blanc/pers	2,69 ^{€ HT}	3,23 ^{€ TTC}
Kir Royal/pers	3,55 ^{€ HT}	4,26 ^{€ TTC}
Punch maison/pers	4,62 ^{€ HT}	5,54 ^{€ TTC}
Soupe de champagne/pers	5,02 ^{€ HT}	6,02 ^{€ TTC}

Solidaire jusqu'au bout

Nos vins bio d'Anjou sont
élaborés par un ESAT
«l'Arche de la Rebellerie»,
en bio dynamique depuis 2012

NOTRE GUIDE DE COMMANDES



A votre service!

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2020

NOTRE GUIDE DE COMMANDES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Appelez-nous

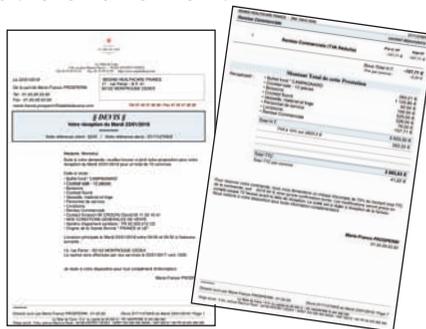
Nos commerciaux sont **à votre écoute du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00.**

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.**

48 à 72 heures après votre appel, nous vous adressons un devis, par mail ou courrier.

Notre devis

Détaillé poste par poste, notre devis vous indique le budget à prévoir pour la réalisation de votre événement.



Dès réception, **vous pouvez changer d'avis, modifier** ou préciser certains éléments : **il vous suffit de nous en parler !**

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 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, sachets gourmands et sachets pique-nique). Elles sont téléchargeables sur notre site www.latabledecana-antony.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 (cocktails, buffets) donne lieu à l'établissement d'un devis par notre équipe commerciale. **Ce devis est valable 1 mois.**
- 2- Pour confirmer votre commande de prestation, 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 ou un virement 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.
- 4- Les commandes de plateaux-repas (au minimum 10), sachets gourmands (au minimum 20) et sachets pique-nique (au minimum 25), doivent être passées **par mail la veille avant 12h (jours ouvrés du lundi au vendredi) pour vous être livrées le lendemain, à partir de 12h.**

MODIFICATION / ANNULATION

- 1- La commande de prestation 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 de prestation 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 de commande de prestation ne peut être prise en compte dans les 24H précédant la livraison. La commande initiale vous est alors facturée à hauteur de 100% du montant total.
- 5- Les commandes de plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique peuvent être annulées jusqu'à 24h avant la date prévue de livraison. De 24h à 12h, 30% de la commande sera facturée puis 50% ensuite.

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).
- 2- Nous assurons la livraison de prestation avec **un battement horaire d'une heure et demi** (en plus ou en moins) par rapport à l'heure fixée pour la livraison. La livraison des plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique sera assurée dans l'heure et demie précédant l'horaire prévue de livraison.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

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

Zone 1 (75, 92, 91, 94) : 50 € H.T. Zone 2 (93) : 65 € H.T.

Zone 3 (77, 78, 95) : 85 € 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 de prestation 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, Chate-nay-Malabry). **Pour les plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique, la livraison est gratuite sur Antony et toutes les communes limitrophes.** Ailleurs, elle est offerte à partir de 20 plateaux-repas, 25 sachets repas ou 30 sachets pique nique.

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. Toute difficulté de livraison non précisée au moment de la commande, entraînera des frais supplémentaires

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

2-Toute commande de prestation doit être réglée dans un délai maximum de 30 jours à date de facture. Toute commande de plateaux-repas, sachets pique-nique et sachets gourmands

doit être réglée à réception de facture. Celle-ci vous est envoyée par courrier ou par mail 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*