



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@canatraiteur.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@canatraiteur.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, 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 contactés 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@canatraiteur.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 cocktails, Les pièces et les formules	5
Les buffets, Froids ou chauds	14
Les plateaux-repas, 3 gammes au choix	21
La carte du sommelier	26
Pour commander	28
<i>Conditions générales de ventes</i>	30

Carte de base valable du 03/04/2017 au 30/09/2017.
Pour plus de choix, nous consulter **01 55 59 53 53**



01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

LES NOUVEAUTÉS DE LA SAISON

Asperges, petits pois, melons, fraises et groseilles...

Avec les beaux jours, voici peu à peu le retour des saveurs tendres du printemps. Nos chefs s'en sont largement inspirés pour cette collection printemps-été. Asperges, petits pois, carottes nouvelles, melons, fraises, rhubarbe et groseilles... Vous les retrouverez au gré de nos pièces cocktail et de nos buffets.

Inspiration italienne pour de nouvelles pièces cocktail

Des crostini revisités : délicieux petits croustillants au parmesan assortis de pointes crémeuses, au Gorgonzola, à la figue, au mascarpone...
Et nos bouchées du potager : un nouvel assortiment, totalement végétarien, composé de palets de polenta gratinés et agrémentés de tapenade, ratatouille...
Le tout, complété de petits farcis, carottes et courgettes.

Côté sucré, le citron est à l'honneur avec de nouvelles recettes

Pour sublimer les fruits d'été, notre chef pâtissier joue les notes acidulées. Nos moelleux et financiers ont pris de la rondeur... et de la pistache !
Et le chocolat, qui ravit nos papilles en toute saison, est bien sûr toujours de la fête.



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@canatraiteur.com

3 FORMULES AU CHOIX

Formule éco

Assortiment de sablés
Jus de fruits variés
Café, thé
Eau minérale plate
Lait et sucre
Matériel jetable HQE
(thermos, gobelet carton,
touilleur, serviette...)

6,90 €* /personne

Formule classique

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

8,85 €* /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...)

10,45 €* /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 65 €*. 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 H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison.

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@canatraiteur.com

LES PIÈCES SALÉES



Les bouchées du potager

Plateau de 50 pièces (45,00 €*)

Courgette au mascarpone et olive noire,
Carotte marinée à la crème de curry,
Palet de polenta, tapenade et mozzarella,
Palet de polenta, crème de romanesco,
Palet de polenta, ratatouille et olive noire

Les canapés tradition

Plateau de 50 pièces (48,80 €*)

Charlotte de poivron jaune, feuille de shiso
Crème de tomates séchées à l'artichaut
Domino de petits pois, éclats d'amandes
Rondelle de chèvre, beurre de pistache
Rouleau de Bayonne à la gelée d'orange

Les canapés prestige

Plateau de 50 pièces (55,80 €*)

Pesto rouge, gambas sautées
et pois gourmand
Pointes d'asperges rôties sur fromage frais
Saumon fumé, écorce de citron et aneth
Dôme de carotte violette et tomate séchée
Bavarois au crabe et mousse de betterave

Les mini brochettes

Plateau de 50 pièces (56,85 €*)

Saumon fumé, menthe et boule de granny
Melon et mini mozzarella marinée au pesto
Tortillas, poivrons et tomate séchée
Gambas poêlées, pois gourmand et ananas

Les navettes et mini bun's

Plateau de 50 pièces (66,00 €*)

Duo de carottes, crème curry et raisin sec
Saumon fumé au beurre citronné,
Emietté de crabe et concombre
Poulet, fromage frais et tomate confite
Rondelle de chèvre sur beurre à la pistache

Les mini wraps

Plateau de 24 pièces (27,90 €*)

Galettes de maïs roulées,
avec garnitures variées
Méli-mélo de crudités, emmental
Poulet croustillant emmental
Jambon, mimolette et cornichons
Confit de canard et petits légumes
Saumon fumé, fromage à l'aneth

Les salades cocktail

Plateau de 30 pièces (57,85 €*)

Melon, tomates et mozzarella
Salade grecque
Râpé de carottes à l'ancienne,
vinaigrette à l'orange et pistache
Salade de rizoni aux légumes du soleil

Les verrines salées

Plateau de 35 pièces (71,05 €*)

Crème de petits pois,
brunoise de courgettes et coriandre,
Panna cotta à la sauce soja,
pomme et feuille de shiso,
Crème de poivron et mousse d'anchois,
Tartare de courgettes au pesto et gambas,
Crème de maïs, dés de poulet grillé,
taboulé de graines

Les crostini revisités

Plateau de 50 pièces (59,50 €*)

Croustillants au parmesan
nappés d'une pointe de crème
Mascarpone et olive noire,
Gorgonzola et tomates séchées,
Figues

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

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

LES PIÈCES SALÉES

Les mini paniers

Plateau de 30 pièces (36,00 €*)

Fine lamelle de légume farcie
et servie à la pince

Roquefort et noix, Poulet et tomates
séchées, Crevettes et crème d'aneth

Les makis de légumes

Plateau de 24 pièces (38,60 €*)

Farce au poulet et petits légumes,
roulée façon maki dans une lamelle de carotte,
de concombre ou de courgette, sauce thaï

Les mini sandwiches

Plateau de 56 pièces (59,40 €*)

Aubergines, courgettes, tomates
et poivrons confits

Délice de dinde, tomates et salade verte
Pastrami, beurre et cornichons

Les pics fromage

Plateau de 40 pièces (48,70 €*)

Raisin frais enrobé de chèvre frais roulé
dans un mélange aromatique (sésame, amande,
noisette, pistache et romarin...)

La brioche surprise

48 pièces (40,60 €*)

Poulet-crudités ou Thon-crudités

48 pièces (45,60 €*)

Emietté de crabe, concombre et mayonnaise
Saumon fumé, crème de citron et aneth

Le pain nordique

50 pièces (35,50 €*)

Chèvre frais et oignons rouges, Poulet-curry

Le jambon «bigoudis»

100 pièces (116,70 €*)

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

Le panier de crudités

Grand panier de 100 pièces (59,40 €*)

Petits légumes frais à croquer
avec sauces d'accompagnement



Les boîtes chaudes

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

Les mini boîtes (5 cm)

Plateau de 30 pièces (85,80 €*)

Les maxi boîtes (8 cm)

Plateau de 10 pièces (40,60 €*)

Risotto de poireau, chèvre grillé et noix
Riz paëlla, moules, crevettes, chorizo
Pâte aux herbes, saumon et asperges grillées,
zeste d'orange

Les fours salés chauds

Plateau de 50 pièces (55,00 €*)

Mini quiche au lard et oignons,
Mini pizza à la mozzarella,
Mini croque monsieur au chèvre et estragon,
Croustade de pétoncles et poireaux safranés,
Feuilleté de saumon aux herbes

Les mini cakes

Plateau de 60 pièces (52,80 €*)

Les mini norvégiens (saumon, poireaux),
Les mini californiens (poulet, maïs et poivron),
Les mini italiens (tomates, emmental, olives
noires, câpres et basilic)

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

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

LES PIÈCES SUCRÉES

Les fours frais

Plateau de 60 pièces (67,00 €*)

Mini éclairs, Mini opéra,
Biscuit joconde, crème framboise, pavot,
Délice au citron,
et mousse glacée Mara des bois,
Bavarois aux fruits rouges, gelée passion,
Financier orange et dôme de fraise

Les verrines sucrées

Plateau de 35 pièces (67,50 €*)

Billes de melon, groseille framboise,
Compotée de mangue, ananas
et chantilly coco,
Mousse chocolat
et compotée de framboises,
Pommes poêlées, chantilly et amandes,
Panna cotta pistache
et cocktail de fruits rouges

Les brochettes de fruits frais

Plateau de 30 pièces (36,60 €*)

Fruits frais montés sur piques

Les mini tartelettes

Plateau de 50 pièces (65,00 €*)

Crème d'amande et fruits d'été,
Citron Augustine,
Chocolat fondant orange confite,
Mini normande au Calva,
Fruits de la passion, gelée passionata,
Chocolat blanc et fraises en brunoise

Les moelleux

Plateau de 60 pièces (57,00 €*)

Sablé aux pruneaux,
Coco framboise,
Mini madeleine au cassis,
Mini cannelé,
Mini cake orange et pistache,
Financier pain d'épices, chocolat blanc

Les gourmandises tout chocolat

Plateau de 36 pièces (58,90 €*)

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

Les mini suisses

Plateau de 35 pièces (45,20 €*)

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

Les mini financiers

Plateau de 60 pièces (46,00 €*)

Pistache et graines de pavot,
Fraise et pépites de chocolat blanc,
Mangue et framboise,
Chocolat et abricot sec,
Thé, noisette râpée et orange confite,
Framboise, bâtonnets de pistache

Les mini cup cake

Plateau de 60 pièces (57,90 €*)

Framboise ou fraise,
Orange,
Passion ou mangue,
Praliné,
Fruits des bois,
Pistache

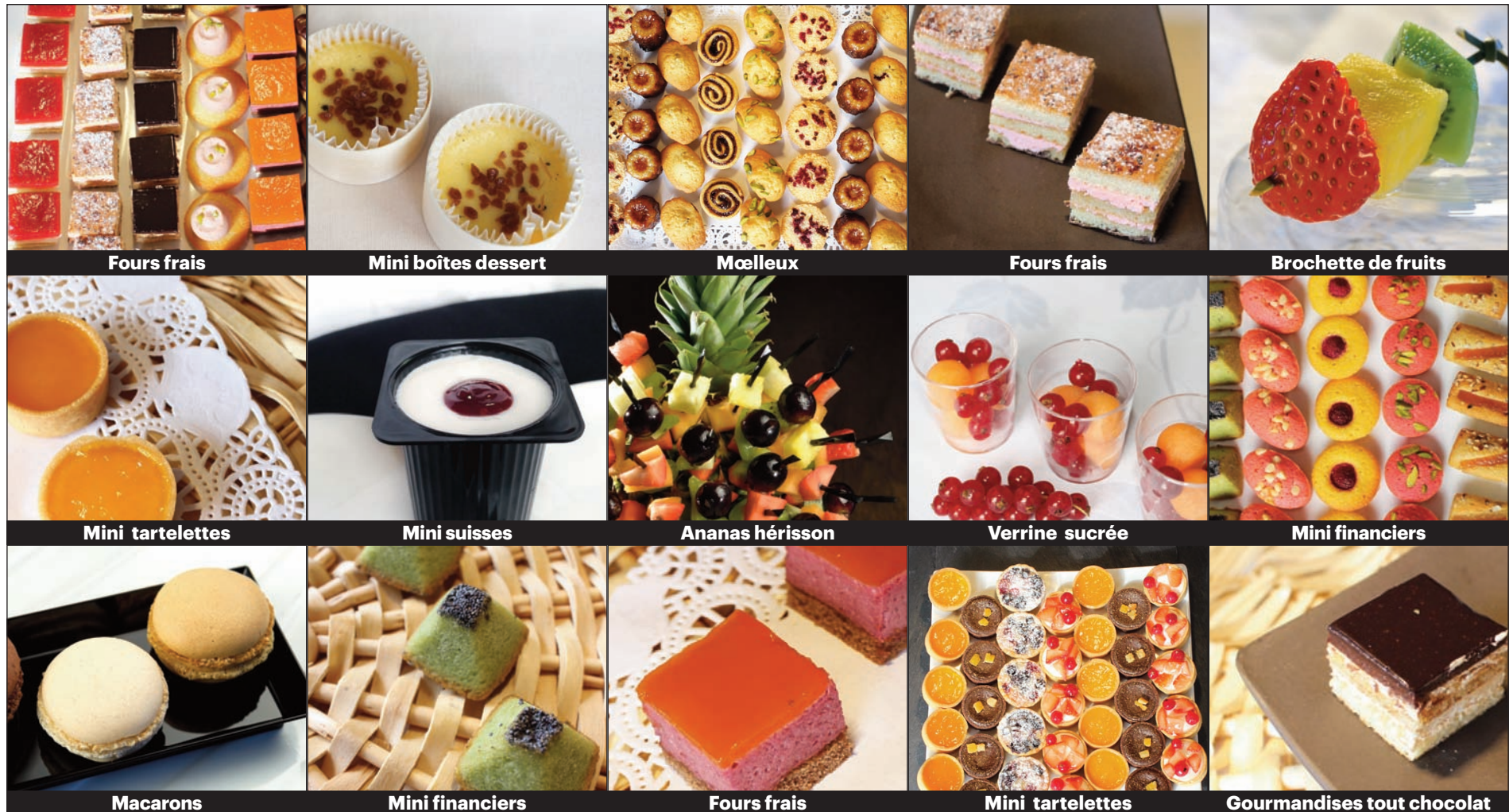


* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

LES PIÈCES SUCRÉES

Les macarons

Plateau de 50 pièces (68,00 €*)

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

Les mini boîtes dessert

Plateau de 30 pièces (86,20 €*)

Crème brûlée vanille, éclats de caramel, Crème chocolat et paillettes d'or, Compotée de mangue et cocktail de fruits rouges

Le jardin de fruits frais

Corbeille pour 30 personnes (41,60 €*)

Assortiment de fruits frais en corbeille

L'ananas hérisson

100 pièces (86,30 €*)

Assortiment de fruits frais en bouchées piquées sur ananas

La pyramide de macarons

40 pièces (66,50 €*)

Assortiment de 5 parfums de macarons dressés en pyramide

Le carpaccio de fruits frais

Assiette pour 30 personnes (58,90 €*)

Assortiment de fines lamelles de fruits frais dressées sur assiette

Selon le marché :
Melon, pastèque, nectarine et mûres ou fraises

Mangue, ananas, kiwi, raisin et groseilles

Les gâteaux de cérémonies, tartes et entremets

Desserts pour 10 personnes

(de 39,60 €* à 58,90 €* selon les variétés, nous consulter)



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.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 H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

4 COMPOSITIONS AU CHOIX

Formule 9 pièces

10,40 €* / personne

6 pièces salées

3 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition

Mini wraps

Mini navettes

Mini brochettes

Bouchées du potager

Maki de légumes

Petits fours frais

Mœlleux

Brochettes de fruits

Formule 12 pièces

14,15 €* / personne

8 pièces salées

4 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés prestige et tradition

Mini wraps

Mini navettes

Salades cocktail

Mini brochettes

Crostini revisités

Pics fromage

Petits fours frais

Mini suisses

Mini tartelettes

Macarons

Formule 16 pièces

18,10 €* / personne

12 pièces salées

4 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés prestige et tradition

Mini wraps

Mini paniers

Crostini revisités

Mini brochettes

Pics fromage

Mini navettes

Bouchées du potager

Petits fours frais

Mini cup cake

Mini tartelettes

Brochettes de fruits frais

Formule 21 pièces

25,20 €* / personne

16 pièces salées

5 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés prestige et tradition

Maki de légumes

Mini wraps

Mini navettes

Crostini revisités

Mini brochettes et mini paniers

Salades cocktail

Brioche surprise

Panier de crudités

Fours frais et mœlleux

Verrines sucrées

Mini financiers

Carpaccio de fruits frais

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@canatraiteur.com

LES BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

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

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

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 (4,05 €/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@canatraiteur.com



Salade d'asperges, jambon de pays



Riz Pondichéry en salade



Tartare de crabe et avocat



Panna cotta de fenouil



Salade de roseval et harengs



Rôti de dinde à l'orange



Noisette d'agneau aux pistaches



Taboulé aux olives vertes



Magret au pesto de persil



Rouget sauce escabèche



Mœlleux aux amandes



Fromage blanc aux myrtilles



Tartelette figues pistaches



Salade de fruits de saison



Opéra noir et blanc

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

TRADITION

16,05 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Semoule de blé aux fruits de mer, brunoise de légumes
Terrine de campagne, cornichons
Riz Pondichéry, amandes grillées, petits légumes et raisins blonds
Salade de mini penne, tomates, olives noires, mozzarella et pesto

Les plats et garnitures (2 au choix)

Pavé de saumon, mayonnaise à l'aneth et duo de haricots
Rôti de dinde à l'orange et macaroni aux olives noires
Emincé de poulet, boulghour aux légumes rôtis, sauce sésame
Contre-filet, blé aux légumes grillés et fines herbes

Les desserts (2 au choix)

Salade de fruits de saison
Tartelette au chocolat crémeux
Panna cotta vanille
Financier aux fruits

CAMPAGNARD

17,15 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade de Roseval, harengs, oignons marinés et œufs durs
Flan de légumes et coulis de tomates
Assortiment de charcuteries
Salade de betteraves, œufs, tomates cerise, ciboulette, sauce moutarde

Les plats et garnitures (2 au choix)

Assiette Anglaise et taboulé
Rôti de porc, sauce gribiche et sauté d'asperges
Brochettes de poulet mariné, courgettes, poivrons rouges
et salade de mini penne au pesto et tomates
Rôti de bœuf, salade de haricots verts

Les desserts (2 au choix)

Gâteau basque
Mœlleux amandes et pêches
Cake au chocolat et griottes
Fromage blanc aux myrtilles

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 65 € H.T.

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

GOURMAND

19,80 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Trio de dips (*chèvre et poivron rouge, houmous à la betterave, artichaut épinard*) avec ses bâtonnets de crudités

Salade de millet, carottes, oignons rouges et fenouil rôti à la harissa avec sa sauce aux herbes et yaourt

Taboulé, olives vertes, tomate séchée et cébette

Assiette de saumon fumé, blinis, crème aux herbes et pickles

Les plats et garnitures (2 au choix)

Rôti d'agneau aux herbes de Provence, sauce tzatziki, carottes et pois gourmands

Filet de rouget, sauce escabèche et rizoni aux petits légumes

Magret de canard, pistou de persil, olives vertes, échalotes, amandes effilées et pommes grenaille

Brochette de saumon et colin marinés au tamarin, jus de citron vert et riz basmati

Les desserts (2 au choix)

Clafoutis aux griottes

Pot de chocolat au lait, oranges confites

Tartelette rhubarbe framboises

Charlotte à la mangue et fruits rouges

RAFFINÉ

23,75 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Panna cotta d'asperges et œufs de caille

Carpaccio de thon, câpres, parmesan et pesto

Langoustine pochée au court bouillon et bisque montée en mousse

Gaspacho d'avocats et tomates confites

Les plats et garnitures (2 au choix)

Pavé d'espadon mariné, gnocchis romana, concassée de tomates fraîches et basilic

Filet de veau au fenouil et cassis, salade de pommes grenaille

Longe de porc aux pruneaux, légumes sauce acidulée

Noisette d'agneau, pistaches, navets glacés et riz blanc

Les desserts (2 au choix)

Crème catalane

Mœlleux chocolat fève tonka

Tartelette pistaches griottes

Panna cotta au thé vert et brunoise de fraises

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 65 € H.T.

LES BUFFETS CHAUDS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

CLASSIQUE

17,35 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Panna cotta de fenouil, chips de pancetta
Tartare de lieu jaune et gambas au citron vert
Salade Niçoise
Taboulé de graines mélangées, tomates, citron confit, cumin et aubergine

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poulet en pipérade et riz long parfumé
Rôti de veau, gratin de chou-fleur au comté
Boulettes de bœuf, sauce marinara, pâtes fraîches au parmesan
Cabillaud, sauce vin blanc et estragon, brocolis poêlés

Les desserts (2 au choix)

Financier pistaches abricots
Pot de pommes cassis et streuzel noisette
Quatre-quart aux poires et framboises
Salade de fruits frais

PRESTIGE

26,50 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Terrine de saumon fumé, salade de ratte, anchois blancs
Salade d'asperges, jambon de pays, œufs de caille
Tartare de crabe et avocats, sésame et échalotes
Tortilla de petits pois, menthe et chèvre

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poulet jaune avec son jus au citron vert et miel, risotto d'orge au lait de coco et coriandre
Chipirons, sauce à la tomate, chorizo, câpres et romarin, semoule de blé
Lotte, sauce poivrons rouges au miso, gnocchi à la parisienne
Noisette d'agneau, houmous, sauté de fèves et petites pommes de terre

Les desserts (2 au choix)

Opéra noir et blanc
Pot de chocolat noir et gianduja, éclats de noisettes
Tartelette aux figues et pistaches
Compotée de mangue, brunoise d'ananas et chantilly coco

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 65 € H.T.

LES BUFFETS SPÉCIFIQUES

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

VÉGÉTARIEN

18,65 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade de nouilles soba, aubergines rôties et mangue
Tortilla de petits pois, menthe et chèvre
Houmous au poivron et miso, bâtonnets de crudités
Salade de betteraves, œufs, tomates cerise, ciboulette, sauce moutarde

Les plats et garnitures (2 au choix)

Quinoa torréfié, légumes rôtis à la cardamome et cumin, faisselle de chèvre
Tomate farcie au risotto de millet, carottes, oignons rouges et fenouil rôti à la harissa
Quinoa aux piquillos et haricots coco, féta et concassé de tomates, fines herbes
Nouilles sarrasin, shiitaké, bok choi, sésame grillé

Les desserts (2 au choix)

Tarte aux poires et amandes
Charlotte à la mangue et fruits rouges
Mœlleux amandes et pêches
Salade de fruits frais

ITALIEN

24,80 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Mozzarelle, tomates marinées, balsamique
Assiette d'antipasti (*légumes grillés, olives marinées, cubes de polenta aux herbes*)
Panna cotta au taleggio, crumble de noix, pommes séchées
Salade de rizoni à la tomate confite, courgettes crues et aubergines rôties

Les plats et garnitures (2 au choix)

Vitello tonnato, timbale de riz
Bresaola, salade d'haricots cannellini au poivron rouge et tomate rôtie, romarin et ail, crostini
Cabillaud au pesto de roquette et citron, penne à la salicorne
Duo de Pizzetti (*tomate, anchois et artichaut, Gorgonzola*)

Les desserts (2 au choix)

Tiramisu au citron
Panna cotta aux fruits rouges
Pot de chocolat noir et gianduja, éclats de noisettes
Tartelette aux figues et pistaches

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service sans matériel ni livraison. Service installation pour buffet de moins de 30 personnes : forfait de 65 € H.T.

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@canatraiteur.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 Hebdo

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



Gamme Affaires

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



Gamme Prestige

Menus élaborés
dans un coffret luxe
(couverts inox et verre prestige)



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

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

GAMME HEBDO ● ● ● ● ● 21,10 €* / personne

MENU N°1

Gratin provençal
Emincé de poulet, légumes d'été
salade de mini penne,
Fromage portion
Panna cotta vanille

MENU N°2 (végétarien)

Tomate farcie à la faisselle
de chèvre aux herbes
Millet aux carottes, oignons rouges
et fenouil rôti à la harissa avec sa
sauce aux herbes et yaourt
Fromage portion
Brochettes de fruits frais

MENU N°3

Salade de brocolis, noisettes,
cantal et tomates cerise
Blanc de poulet tandoori,
sauce raïta, riz blanc
Fromage portion
Gâteau basque

MENU N°4

Tortilla de petits pois,
menthe et chèvre
Rôti de bœuf, pommes de terre
aux cornichons et échalotes
Fromage portion
Tartelette au chocolat crémeux

MENU N°5

Salade niçoise
Rôti de porc, sauce gribiche,
sauté d'asperges
Fromage portion
Fromage blanc aux framboises

MENU N°6

Effiloché de saumon
à la thaïlandaise
Dos de colin, bok choi à l'ail
et gingembre, riz blanc
Fromage portion
Financier aux fruits



Chaque plateau comprend : verre à pied, 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 0,50 €* 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 H.T. hors boissons et livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

GAMME AFFAIRES ● ● ● ● ● 25,05 €* / personne

MENU N°1

Terrine de saumon fumé
Brochette d'agneau, pignons,
salade de boulghour,
sauce fromage blanc à la menthe
Fromage portion
Financier pistaches abricots

MENU N°2

Panna cotta d'artichaut
et bleu d'Auvergne
Lieu jaune, concassé de tomates
chorizo et câpres, riz noir et blanc
Fromage portion
Clafoutis aux griottes

MENU N°3

Faisselle de chèvre aux herbes
et légumes d'été marinés
Dorade, crème de fenouil,
pâtes à l'encre de sèche
Fromage portion
Tartelette rhubarbe framboises

MENU N°4

Salade de quinoa, pois chiche,
féta, tomates cerise confites
Rôti de veau, sauté d'haricots verts
Fromage portion
Compotée de mangue, brunoise
d'ananas et chantilly coco

MENU N°5

Salade de harengs marinés,
échalotes et radis roses
Emincé de volaille, taboulé, olives
vertes, tomates séchées
et oignons rouges
Fromage portion
Mœlleux chocolat fève tonka

MENU N°6 (végan)

Salade thaïlandaise au tofu
Poivron rouge rôti entier et farci
avec du blé à la tomate
façon risotto
Salade de fruits frais



Chaque plateau comprend : verre à pied, 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 0,55 €* 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 H.T. hors boissons et livraison.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.com

GAMME PRESTIGE ● ● ● ● ● 30,35 €* / personne

MENU N°1

Assiette de saumon fumé, blinis, crème aux herbes, pickles
Magret de canard, pistou au persil, olives vertes, échalotes marinées et amandes, pommes grenaille
Fromage à la coupe
Mœlleux amandes et pêches

MENU N°2

Tataki de thon au cumin, caviar d'aubergines
Poulet jaune et son jus au citron vert et miel, orge au lait de coco et coriandre
Fromage à la coupe
Tartelette pistaches griottes

MENU N°3

Tomates à l'ancienne, crème de mascarpone à la noisette et ciboulette
Lotte au millet, carottes, oignons rouges et fenouil rôti à la harissa sauce aux herbes et yaourt
Fromage à la coupe
Tartelette au chocolat crémeux

MENU N°4

Assiette de coppa, mozzarella, tomates confites (*ou nectarines en saison*)
Brochette de gambas, pico de gallo, riz noir
Fromage à la coupe
Opéra noir et blanc

MENU N°5

Tartare de crabe et avocat, sésame et échalotes
Dorade pochée au lait de coco, salade de nouilles aux cacahuètes et julienne de légumes
Fromage à la coupe
Assortiment de macarons

MENU N°6

Salade de crevettes, sucrides, pancetta croustillante, sauce César
Noisette d'agneau rôtie à la japonaise, salade namasu (*radis, navets et carottes marinés*)
Fromage à la coupe
Financier aux fruits



Chaque plateau comprend : verre à pied, 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 0,55 €* 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 H.T. 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@canatraiteur.com

Les eaux

Eau de source (50 cl) _____	1,10 €*
Eau de source (1,5 litre) _____	1,05 €*
Vittel (1,5 litre) _____	1,50 €*
Evian (1,5 litre) _____	1,50 €*
Perrier (1 litre) _____	1,90 €*
Badoit (1 litre) _____	1,98 €*

Les softs

Jus d'orange (1 litre) _____	3,97 €*
Jus de pomme ou de pamplemousse (1 litre) _____	4,02 €*
Jus d'ananas (1 litre) _____	3,97 €*
Jus multifruits (1 litre) _____	4,02 €*
Coca-Cola, Light, Zéro (1,5 litre) _____	4,00 €*

Les bio

Jus d'orange (1 litre) _____	6,30 €*
Jus multifruits (1 litre) _____	5,57 €*

Les vins blancs

Chardonnay, Les hauts de Florey, Pays d'Oc _____	8,73 €*
Costes de Florey blanc _____	9,03 €*
Bordeaux blanc J. Deschartrons _____	9,30 €*
Anjou blanc La Rebellerie (vin Bio) _____	9,46 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut _____	11,22 €*
Chablis Chausseron _____	19,35 €*



Le vin Rosé de la Table de Cana

Le «premier miracle» _____ 5,50 €*

Les vins rouges

Costes de Florey rouge _____	8,22 €*
Bordeaux rouge J. Deschartrons _____	9,09 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut _____	11,22 €*
Anjou-Villages La Rebellerie (vin Bio) _____	11,65 €*
Saumur Champigny _____	11,92 €*
Chinon« Les Lutinières » _____	13,40 €*
Brouilly Château des Tours _____	14,50 €*

Les champagnes et pétillants

Champagne Maison Gruet _____	28,00 €*
Blanc de blanc brut, Veuve Lapérierre _____	11,70 €*
Cidre brut _____	3,75 €*

Les alcools et cocktails

Whisky J. Walker Red Label (70 cl) _____	29,50 €*
Kir vin blanc / pers. _____	2,50 €*
Kir Royal / pers. _____	3,00 €*
Punch maison / pers. _____	4,00 €*
Soupe de champagne / pers. _____	4,50 €*

* Nos prix sont indiqués H.T. 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@canatraiteur.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 sulfite, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@canatraiteur.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@canatraiteur.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) : 38 € H.T. Zone 2 (93) : 51 € H.T.

Zone 3 (77, 78, 95) : 66 € 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.canatraiteur.com*