

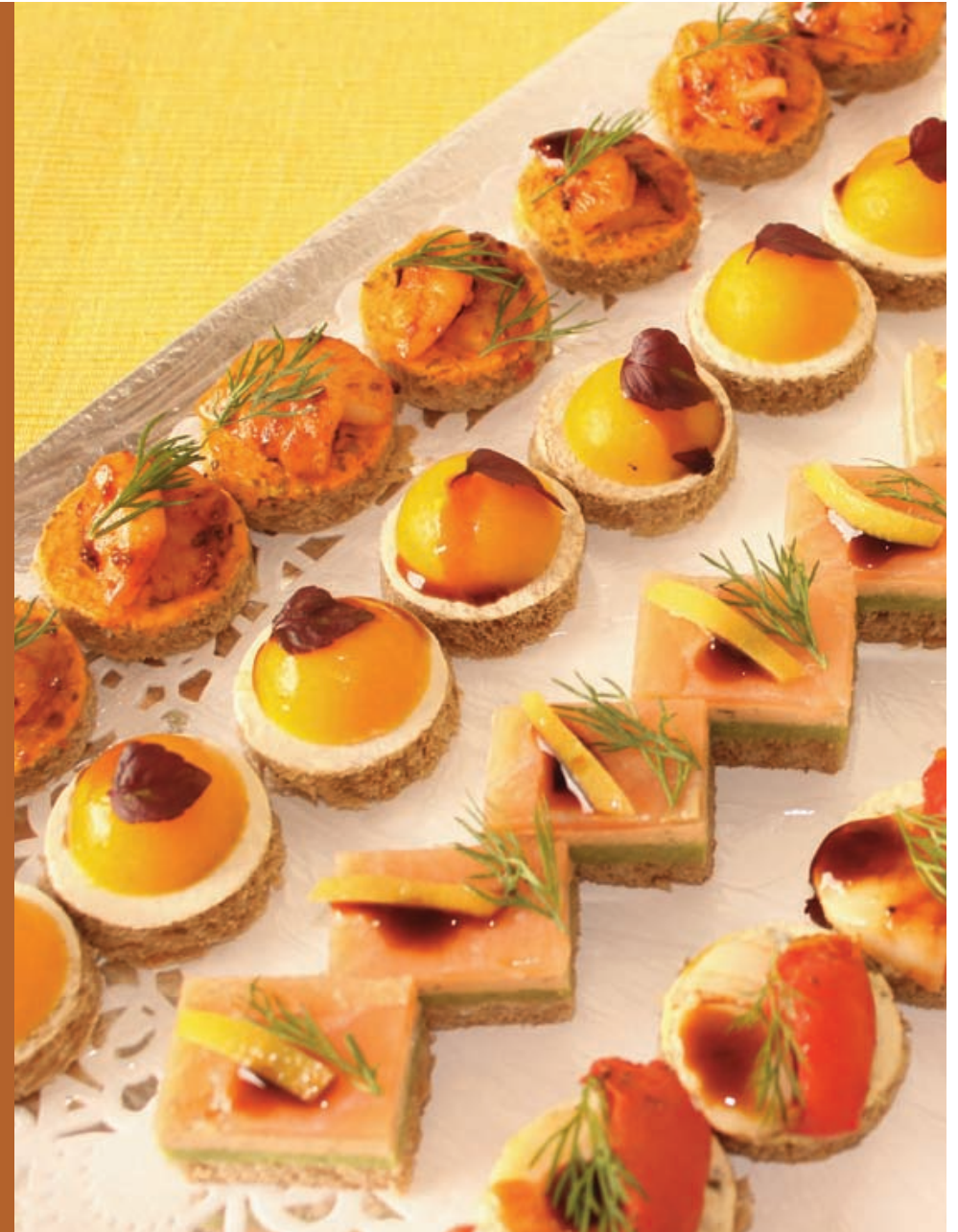


PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

COLLECTION AUTOMNE-HIVER



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre équipe
Nos engagements
Nos prestations



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

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

Une équipe de professionnels pour assurer la réussite de votre réception



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

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

QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

NOS ENGAGEMENTS

Le développement durable au quotidien

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

Un approvisionnement local et de saison

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

La qualité avant tout

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

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

Conditions générales de ventes 30

Carte de base valable du 01/09/2017 au 02/04/2018.
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

Potiron, betterave, poire, fenouil et crustacés...

L'hiver approche avec sa farandole de légumes et l'envie des petits plats mijotés. Nos chefs s'en sont largement inspirés pour cette collection automne-hiver. Potiron, betterave, carottes rouges et jaunes, fenouil, pommes, poires et figues... Vous les retrouverez au gré de nos pièces cocktail et de nos buffets.

Des touches végétariennes pour les adeptes

Après le succès de nos pièces, plats et menus végétariens, nous jouons les prolongations sur cette nouvelle carte : parmi nos pièces cocktails, vous retrouverez nos bouchées du potager, assortiment totalement végétarien, composé de palets de polenta gratinés et de petits farcis, carottes et courgettes. Et nos menus (buffets et plateaux-repas) vous proposent au moins une formule végétarienne !

Côté sucré, le chocolat arrive en force avec ses mignardises

Gourmandises tout chocolat, moelleux et opéra praliné : notre chef pâtissier joue les variations autour du chocolat pour saluer cette fin d'année au goût de fête.



LES PAUSES-CAFÉ

COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES PAUSES-CAFÉ

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3 FORMULES AU CHOIX

Formule éco

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

6,90 €* /personne

Formule classique

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

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
AUTOMNE-HIVER



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 (48,80 €*)

Dôme de poivron rouge, mayonnaise au curry
Crevette marinée, pesto rouge et aneth
Crème de romanesco et olive noire
Pastrami, cornichon et balsamique
Saumon fumé, citron confit et aneth

Les canapés prestige

Plateau de 50 pièces (55,80 €*)

Noix de saint-jacques, tomate confite et aneth
Bavarois de foie gras, compote d'oignons,
grain de café et persil
Saumon fumé, mousse d'haricots verts
et citron confit
Dôme de poivron jaune et feuille de shiso
Gambas rôties au balsamique et aneth

Les mini brochettes

Plateau de 50 pièces (56,85 €*)

Saumon fumé, pois gourmand et boule de granny
Pain d'épice, foie gras et pruneau
Mozzarella, courgette et tomate séchée
Gambas poêlées, pois gourmand et navet
Bayadère de dinde fumée et cheddar

Les navettes et mini bun's

Plateau de 50 pièces (66,00 €*)

Poulet crudités, cheddar et amandes effilées
Saumon fumé au beurre citronné,
Duo de fromages (comté et mimolette)
Foie gras et compotée d'oignons

Les mini wraps

Plateau de 24 pièces (27,90 €*)

Galettes de maïs roulées,
avec garnitures variées
Crudités, mimolette et emmental
Poulet croustillant et petits légumes
Pastrami, cheddar et cornichons
Saumon fumé, crudités et Saint-Moret

Les salades cocktail

Plateau de 30 pièces (57,85 €*)

Salade de lentilles au fenouil et saumon fumé
Salade de mini penne aux cinq légumes
Salade Neptune (riz, concombre, poivron rouge,
pommes de terre, crevettes, aneth et vinaigrette
au citron)



Les verrines salées

Plateau de 35 pièces (71,05 €*)

Crème de potiron, saint-jacques, shiso et sésame
Duo de poivron rouge et maïs, poulet croustillant
Panna cotta au saumon, salade de lentilles
et saumon fumé
Mousse de betterave, carotte jaune, poulet et
shiso rouge
Crème de chou-fleur et brocolis en duo, gambas
rôties et pousses de betterave

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
Compotée de figues

Les bouchées du potager

Plateau de 50 pièces (45,00 €*)

Courgette au mascarpone et shiso
Carotte marinée à la crème au paprika
Palet de polenta, carotte violette
Palet de polenta, crème romanesco, olive noire
Palet de polenta, poivron jaune et persil

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

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



Canapés tradition



Mini wraps



Brochettes



Verrines



Maki de légumes



Mini paniers



Mini boîte chaude



Mini sandwiches



Jambon «bigoudis»



Salades cocktail



Pain nordique



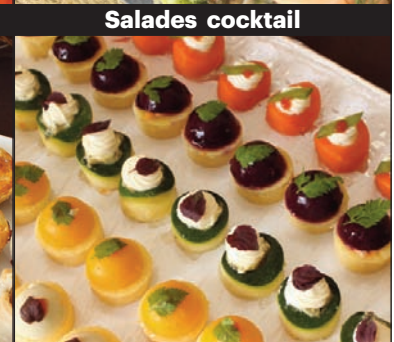
Canapés prestige



Navettes



Fours salés chauds



Bouchées du potager

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.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, Houmous et dés de poulet,
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 €*)

Poulet fumé, tomates et mascarpone
Bacon grillé, salade et beurre de cornichons
Saumon fumé, concombre et beurre de citron

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 €*)

Mousse de foie gras, compotée d'oignons
Saumon fumé, crème de citron et aneth

Le pain nordique

50 pièces (35,50 €*)

Saumon fumé, crème de citron et aneth
Rillettes de canard

Le jambon «bigoudis»

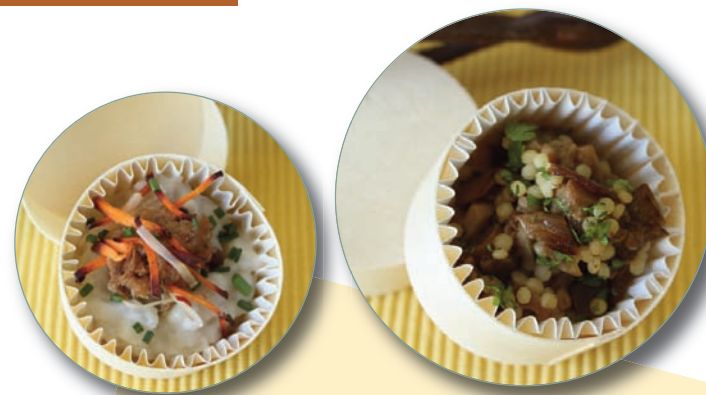
100 pièces (116,70 €*)

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 €*)

Mousseline de panais et confit de canard
Risotto au butternut, noix de pécan, féta
Duxelle de champignons, perles de pâte et
parmesan

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 fumé et fenouil)

Les mini californiens (poulet, maïs et cheddar)

Les mini italiens (tomates séchées, mozzarella
courgettes et oignons)

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

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES

Les fours frais

Plateau de 60 pièces (67,00 €*)

Mini éclairs
Mini opéra praliné
Mousse café en coque de chocolat blanc
Dôme griotte sur financier, concassée de pistaches
Snobinette à la mousse de mandarine
Financier, craquant chocolat et mousse de mangue

Les verrines sucrées

Plateau de 35 pièces (67,50 €*)

Pommes poêlées chantilly et amandes
Dés de brownies et crème anglaise
Panna cotta caramel et brunoise d'ananas
Mousse chocolat, façon forêt noire
Marrons en mousseline

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 €*)

Mini aux deux citrons
Chocolat fondant et feuille d'or
Mini normande au Calvados
Rhubarbe et framboise
Ricotta aux fruits confits et raisins secs

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
(pomme, poire, rhubarbe, orange)

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 macarons

Plateau de 50 pièces (68,00 €*)

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



LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com



Fours frais



Mini boîte dessert



Moelleux



Mini boîte dessert



Brochettes de fruits



Mini tartelette



Mini suisses



Tarte figues



Gourmandise tout chocolat



Mini financiers



Carpaccio de fruits frais



Four frais



Verrine sucrée



Mini tartelettes



Verrines sucrées

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES

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

Mangue, Orange, Ananas, Pomme
Kiwi, raisin, Groseilles, Framboises



Les mini boîtes dessert

Véritables desserts gourmands en version cocktail,

Plateau de 30 pièces (86,20 €*)

Compotée de rhubarbe et crème anglaise
Chocolat fondant et paillettes d'or
Crème brûlée vanille et brisures de nougat

Les gâteaux de cérémonies, tartes et entremets

Desserts pour 10 personnes
(de 40,14 €* à 59,10 €* selon les variétés, nous consulter)

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

DES COMPOSITIONS POUR VOUS GUIDER

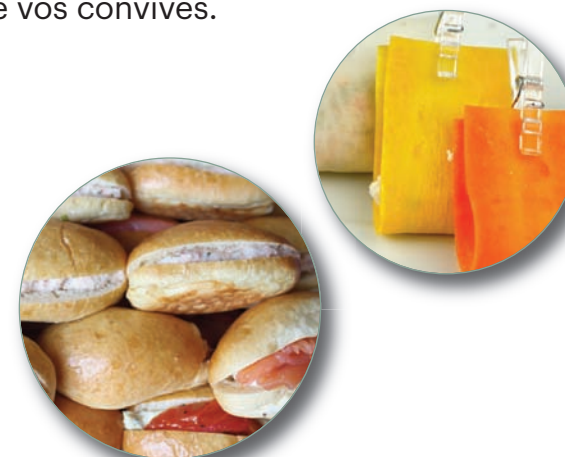
De l'apéritif **9 pièces** en 1 heure au cocktail dînatoire **21 pièces** pour 2 heures ou plus, vous trouverez des exemples de compositions établies à partir de nos pièces salées et sucrées. Ces compositions peuvent bien sûr être adaptées en fonction de vos envies.

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 H.T. 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

10,40 €* / personne

6 pièces salées

3 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition

Mini wraps

Navettes et mini bun's

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

Navettes et mini bun's

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

Navettes et mini bun's

Bouchées du potager

Petits fours frais

Mini financiers

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

Navettes et mini bun's

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
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.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 exotique.

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@latabledecana-antony.com



Gratin de carottes, cumin et orange



Salade César aux crevettes, pancetta



Panna cotta au saumon fumé



Tartelette aux oignons et chèvre



Salade de riz sauvage, poire pochée



Brochette d'agneau et chou-fleur



Tataki de bœuf et nouilles soba



Filet de veau sauce cassis



Filet de dorade, fusilli



Brochettes de saint-jacques



Tarte aux pommes



Fromage blanc à la rhubarbe



Charlotte à la mangue



moelleux chocolat



Tartelette figues pistaches

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

TRADITION

16,05 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Assortiment de charcuteries
Salade de pâtes au thon, oignons rouges, tomate et olives noires
Salade de lentilles, lardons, pommes et céleri
Flan de légumes, compote de tomates aux herbes de Provence

Les plats et garnitures (2 au choix)

Brochette de poulet, salade de riz et quinoa pilaf
Râble de lapin à la moutarde, salade de champignons à la grecque
Filet de dorade, sauce vierge, salade de fusilli
Rôti de porc, sauce gribiche, panaché de légumes d'hiver

Les desserts (2 au choix)

Flan à la parisienne
Financier aux poires
Salade de fruits de saison
Tarte aux pommes à la cannelle

CAMPAGNARD

17,15 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Terrine de campagne et cornichons
Céleri rémoulade aux pommes vertes et noix
Salade bombay (*chou, carottes, raisins secs, mayonnaise au curry*)
Salade piémontaise

Les plats et garnitures (2 au choix)

Emincé de poulet mariné à la harissa et citron, taboulé
Assiette Anglaise et salade de mini penne
Pavé de saumon poché, salade de pommes de terre à la ciboulette
Rôti de dinde, conchiglie, tomates, maïs, cébette, olives noires

Les desserts (2 au choix)

Fromage blanc à la rhubarbe
Mousse coco chocolat
Far aux pruneaux
Gâteau basque

* 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@latabledecana-antony.com

GOURMAND

19,80 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade Waldorf (*bleu d'Auvergne, céleri, noix, pommes, raisins secs blonds*)

Rillettes de haddock et blinis

Tartelette aux oignons, chèvre et romarin

Salade César aux crevettes, pancetta et œuf de caille

Les plats et garnitures (2 au choix)

Brochette d'agneau mariné, chou-fleur rôti, sauce sésame, olives et raisins secs

Merlu à l'aïoli, salade de haricots coco au fenouil et romarin

Cabillaud rôti au miso, riz basmati au sésame

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

Les desserts (2 au choix)

Riz au lait à l'orange confite

Mœlleux chocolat fève tonka

Tarte aux quetsches et pain d'épice

Charlotte à la mangue

RAFFINÉ

23,75 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Tartare de thon, sésame, échalote et chiffonnade d'algues Nori

Salade de riz sauvage au confit de canard, poire pochée, graines de moutarde et radis roses

Panna cotta soja, brunoise de pommes fruits

Assiette de truite fumée, œuf de caille, radis rose, ricotta au raifort

Les plats et garnitures (2 au choix)

Filet de rouget aux morilles, perles de pâtes à la persillade

Tatakï de bœuf en carpaccio, nouilles soba, tomates cerise, noix de cajou

Brochette de saint-jacques et chorizo, compote d'oignons, salade de topinambour et noisettes

Longe de porc aux pruneaux, gnocchi romana

Les desserts (2 au choix)

Crumble aux pruneaux et orange

Opéra praliné

Tartelette aux figues et pistaches

Panna cotta à la fleur d'oranger et citrons confits

* 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@latabledecana-antony.com

CLASSIQUE

17,35 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade de lentilles, salsifis et noix

Gratin de carottes au cumin et à l'orange

Salade de pommes de terre, hareng, oignons marinés, œufs

Salade Périgourdine (*haricots verts, gésier confit, magret fumé, copeaux de foie gras*)

Les plats et garnitures (2 au choix)

Papardelles au ragoût de canard, petits légumes et olives vertes

Dos de cabillaud, patates douces rôties, crème d'épinards

Lapin rôti, sauce putanesca et tagliatelles

Rôti de porc et gratin de chou-fleur au comté

Les desserts (2 au choix)

Plum cake

Gâteau de semoule aux raisins

Salade d'orange aux épices

Quatre-quart aux pommes

PRESTIGE

26,50 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Panna cotta au saumon fumé

Rillettes de poulet jaune au xérès

Foie gras, toasts de pain d'épice et compote de coing

Carpaccio de saint-jacques, raisins blonds, jambon de pays, huile de pépin de raisin

Les plats et garnitures (2 au choix)

Pintade, sauce champignons des bois, risotto d'orge au parmesan et truffes

Lotte, sauce poivron rouge au miso, gnocchi à la parisienne

Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de panais, épeautre

Filet de veau, sauce cassis, fenouil confit et pommes de terre fondantes

Les desserts (2 au choix)

Charlotte chocolat poires

Salade de fruits exotiques

Crème brûlée à la vanille

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 BUFFETS SPÉCIFIQUES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

VÉGÉTARIEN

18,65 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Salade de betteraves, œufs, tomates cerise, ciboulette, sauce moutarde
Tortilla de petits pois, menthe et chèvre
Salade de nouilles soba, aubergines rôties et mangue
Houmous à la betterave, crudités de légumes

Les plats et garnitures (2 au choix)

Nouilles sarrasin, shiitaké, bok choy, sésame grillé
Betterave rôtie au miel, pousses d'épinard et féta
Taboulé aux graines mélangées, légumes rôties aux épices
Tomate farcie au risotto de millet, carottes, oignons rouges et fenouil rôti à la harissa

Les desserts (2 au choix)

Salade de fruits frais
Riz au lait à l'orange confite
Crumble aux pruneaux et orange
Tarte aux pommes à la cannelle

EXOTIQUE

24,80 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Rillettes de saumon à la thaïlandaise
Emietté de poulet à la citronnelle, légumes croquants
Flan aux champignons shiitaké, soja
Salade de chipirons et poulet, brunoise de concombre, sauce coriandre, ail et piment

Les plats et garnitures (2 au choix)

Cabillaud teryaki, jardinière de légumes
Filet de bœuf, écrasée de pommes de terre au miso
Dorade pochée au lait de coco, feuille de citron, riz parfumé
Biryani d'agneau et riz basmati

Les desserts (2 au choix)

Tartelette aux figes et pistaches
Panna cotta au caramel
Tartelette à la ricotta et fruits confits
Tiramisu au citron

* 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
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3 GAMMES DE PLATEAUX-REPAS AU CHOIX

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

Gamme 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@latabledecana-antony.com

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

MENU N°1

Assiette de charcuteries
Emincé de poulet, chutney
à l'abricot, taboulé au chou-fleur
et oignons grillés
Fromage portion
Flan à la parisienne

MENU N°2

Salade de lentilles, salsifis
et noix
Rôti de porc, sauce gribiche,
panaché de légumes d'hiver
Fromage portion
Gâteau basque

MENU N°3

Salade de brocolis, noisettes,
cantal et tomates cerise
Filet de dorade, sauce vierge,
salade de fusilli
Fromage portion
Salade de fruits de saison

MENU N°4

Salade de carottes au sésame et
agrumes
Rôti de bœuf, salade de pommes
de terre aux cornichons, compote
d'oignons
Fromage portion
Financier aux poires

MENU N°5

Flan de butternut et parmesan
Saumon glacé au mirin, poireaux
sautés et riz au gingembre mariné
Fromage portion
Fromage blanc à la rhubarbe

MENU N°6 (végétarien)

Frittata de patates douces à la féta
et romarin
Dahl (*lentilles jaunes braisées*) aux
légumes d'hiver
Fromage portion
Tarte aux pommes à la cannelle



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@latabledecana-antony.com

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

MENU N°1

Tartare aux deux saumons, crème fraîche à la ciboulette et algues Nori
Brochette de gambas et ananas caramélisé, salade de nouilles, sauce thaïlandaise aigre doux
Fromage portion
Tarte aux quetsches et pain d'épice

MENU N°2

Panna cotta d'artichaut et bleu d'Auvergne
Cabillaud poché, compote d'aubergine et riz blanc
Fromage portion
Charlotte à la mangue

MENU N°3

Salade de quinoa, pois chiche, féta, tomates cerise confites
Filet de rouget, potiron rôti, tomates séchées, épinards et graines de tournesol
Fromage portion
Riz au lait à l'orange confite

MENU N°4

Salade de harengs marinés, échalotes et radis roses
Râble de lapin à la moutarde, salade de champignons à la grecque
Fromage portion
Moelleux chocolat fève tonka

MENU N°5

Salade Périgourdine (*haricots verts, gésier confit, magret fumé, copeaux de foie gras*)
Poulet, salade d'orge aux carottes, chutney à la menthe
Fromage portion
Crumble aux pruneaux et orange

MENU N°6 (végan)

Salade de riz sauvage
Potiron rôti au romarin et sauge, quinoa, pois chiche, tomates cerise confites
Salade d'orange aux épices



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@latabledecana-antony.com

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

MENU N°1

Panna cotta au saumon fumé
Magret de canard, pistou au persil,
olives vertes, échalotes marinées et
amandes, pommes grenaille
Fromage à la coupe
Assortiment de macarons

MENU N°2

Salade César aux crevettes, pancetta
et œuf de caille
Tataki de bœuf en carpaccio, nouilles
soba, tomates cerise, noix de cajou
Fromage à la coupe
Charlotte chocolat poires

MENU N°3

Salade de riz sauvage au confit de
canard, poire pochée, graines de
moutarde et radis roses
Brochette de saint-jacques et chorizo,
compote d'oignons,
salade de topinambour et noisettes
Fromage à la coupe
Tartelette pistaches griottes

MENU N°4

Foie gras, toasts de pain d'épice
et compote de coing
Pavé d'espardon, riz safrané façon paëlla
Fromage à la coupe
Crème brûlée

MENU N°5

Tartare de crabe et lieu jaune,
mousseline de topinambours
Longe de porc aux pruneaux,
gnocchi romana
Fromage à la coupe
Panna cotta à la fleur d'oranger
et citrons confits

MENU N°6

Rillettes de poulet jaune
au xérès
Filet de rouget aux morilles,
perle de pâtes à la persillade
Fromage à la coupe
Opéra praliné



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
AUTOMNE-HIVER



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) _____	1,10 €*
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 €*
Sauvignon la petite Perrière _____	9,10 €*
Bordeaux blanc J. Deschartrons _____	9,30 €*
Anjou blanc La Rebellerie (vin Bio) _____	9,50 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut _____	11,50 €*
Chablis Chausseron _____	19,35 €*



Les vins rouges

Bordeaux rouge J. Deschartrons _____	9,50 €*
Pinot noir la petite Perrière _____	9,70 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut _____	11,50 €*
Saumur Champigny _____	11,92 €*
Anjou-Villages La Rebellerie (vin Bio) _____	12,90 €*
Chinon« Les Lutinières » _____	13,60 €*
Brouilly Château des Tours _____	14,70 €*

Les champagnes et pétillants

Champagne Maison Gruet _____	29,00 €*
Champagne Nicolas Feuillate _____	42,50 €*
Blanc de blanc brut, Veuve Lapérière _____	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
AUTOMNE-HIVER



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 sulfite, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits. Agrément sanitaire (FR 92.002.0102 CE)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

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

DEVIS / COMMANDES

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

MODIFICATION / ANNULATION

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

PRODUITS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LIVRAISON

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

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

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

Zone 1 (75, 92, 91, 94) : 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.latabledecana-antony.com*