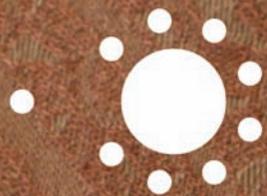


2018

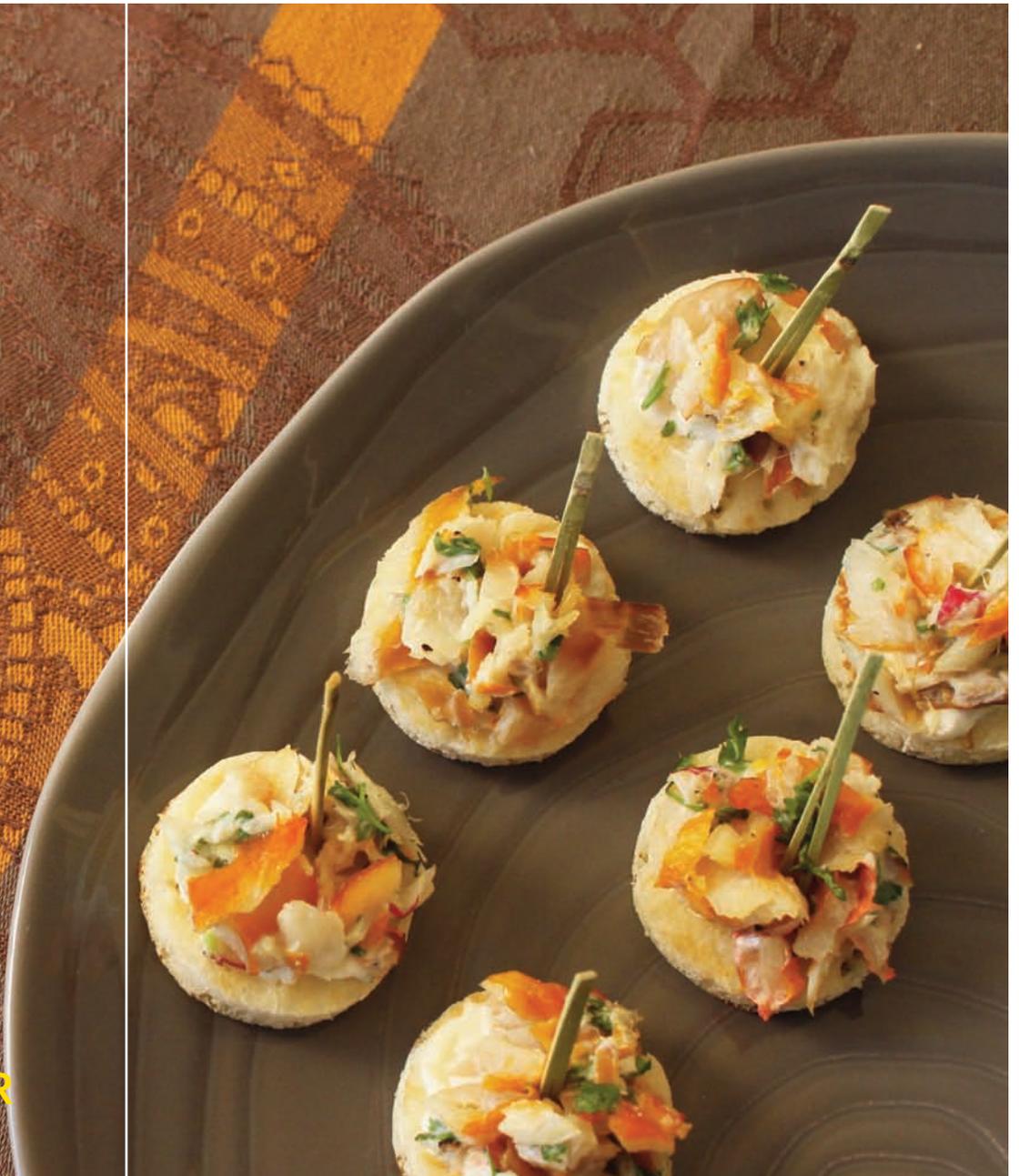


PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

COLLECTION AUTOMNE-HIVER



QUI SOMMES-NOUS ?

Nos équipes
Nos engagements
Nos prestations



PARIS - ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

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

Une équipe de professionnels pour assurer la réussite de votre réception



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

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

QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

NOS ENGAGEMENTS

Le développement durable au quotidien

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

Un approvisionnement local et de saison

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

La qualité avant tout

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

Solidaire et engagé

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



QUI SOMMES-NOUS ?

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

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

Des services à la carte, selon vos besoins

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

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

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

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

La décoration florale

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



Les animations culinaires

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

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

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

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

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

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

À LA CARTE AUTOMNE-HIVER

Les nouveautés de la saison	2
Les cocktails	
Les pièces et les formules	3
Les boîtes cocktails	
Les cocktails clés en main	11
Les buffets	
4 menus au choix	13
Les repas	
4 menus au choix	17
La carte du sommelier	21
Pour commander	23
Conditions générales de ventes	25

Carte de base valable du 15/10/2018 au 15/04/2019.
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

Nouvelles pièces, nouvelle présentation...

Nous avons créé pour vous de nouvelles pièces cocktails : palets de polenta, mini cornets fourrés, bouchées du jardin, tartelettes salées, mini opéra, mignardises, boîte de fruits frais... en tout, **plus de 9 pièces nouvelles à découvrir**, qui ont été élaborées avec soin par nos chefs pour vous offrir un maximum de plaisir.

Et pour la présentation, nous composons pour vous des **plateaux assortis (50 pièces minimum)** afin d'offrir à vos convives une belle variété de saveurs et de couleurs.

Toujours des recettes végétariennes, vegan ou sans gluten

Vous retrouverez cette saison encore nos recettes «spécifiques» et ce, en cocktails, buffets ou plateaux-repas. Et si vous le souhaitez, nos chefs réaliseront à la demande un menu vegan ou même sans gluten.

Nos pièces de collection, le choix de l'excellence

Cette saison, nous sommes heureux et fiers de vous proposer nos pièces de collection présentées dans notre carte «collection spéciale», téléchargeable sur notre site www.latabledecana-antony.com.



LES COCKTAILS

COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

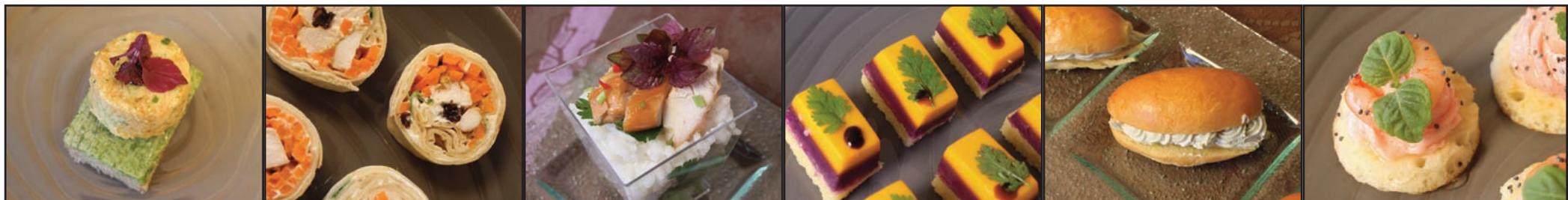
Le premier traiteur gourmand
et engagé



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES



Canapés tradition

Pain de mie, cabillaud mariné au miso et beurre fines herbes
Pain de mie, beurre à la tomate et courgette au thym
Pain de mie, volaille à l'estragon en aspic

Mini wraps

Saumon mariné au soja, mayonnaise wasabi et salade de concombres
Chèvre frais, concombre, salade et menthe
Poulet tandoori, carotte, raisin sec, coriandre et yaourt à la grecque

Salades cocktail

Caviar d'aubergine, mini falafel, yaourt au tahini
Lentilles aux lardons et petits légumes, vinaigrette vin rouge et persil
Dés de poulet, sauce aigre-douce, salade, menthe, coriandre et riz thaïlandais

Palets de polenta

Duo de carotte et cumin
Piquillos et féta
Tapenade, œuf de caille

VÉGÉTARIEN

Mini pains fourrés

Petit pain brioché, crème de roquefort et julienne de pommes vertes
Pain falouche, chiffonnade de dinde et St Môret® aux herbes
Pain bretzel, jambon blanc, cheddar et chutney de pomme

Mini blinis

Rillettes de saumon à la thaïlandaise
Haddock, crème raifort, pickles
Tarama, crevettes roses et aneth

* Nos pièces sont servies en plateaux assortis de 50 pièces.

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES



Crostini revisités

Crostini de parmesan,
chutney de figue et brésaola
Crostini aux épinards, Philadelphia,
saumon fumé aux herbes
Crostini aux noix, mascarpone au miel
et lamelle de comté 18 mois

Bouchées du jardin

Lamelle de légumes
montée en cornet
et farcie au mascarpone
noisette

VÉGÉTARIEN

Mini club

Pastrami et lamelle de betterave cuite
Salade de thon, câpres et échalote
Rosette, beurre et cornichons

Tartelettes salées

Potimarron,
noix de pécan et romarin
Compotée d'oignons et olives
Champignons et gouda

VÉGÉTARIEN

Mini brochettes

Gambas sautées au miel et sésame
Figue compotée, chiffonnade de magret fumé
Tomate, mozzarella, menthe

Maki de légumes

Farce au poulet et petits légumes
parfumée au pesto rouge ou vert

Pics fromage

Chèvre frais, abricots secs ou romarin

* Nos pièces sont servies en plateaux assortis de 50 pièces.

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES



Mini cake salés

PIÈCE CHAUDE

Saumon-épinards
Olives vertes et tomates séchées
Thon, poivrons et parmesan

Fours salés

PIÈCE CHAUDE

Mini madeleine au chèvre et miel
Mini quiche au crabe
Mini feuilleté à la ricotta, épinards
et tomates séchées

Boîte de crudités

Petits légumes frais à croquer
servis en boîte en bois
avec sauces d'accompagnement

Jambon «bigoudis»

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

Brioche surprise

Mortadelle et emmental
Mousse de foie gras et compotée d'oignons
Dinde rôtie et beurre aux câpres

Polaire surprise

Saumon fumé et beurre citron
Jambon fromage et beurre cornichons
Choux, carottes, raisins
et mayonnaise au curry

* Nos pièces sont servies en plateaux assortis de 50 pièces.

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES



Tout chocolat

Mini opéra praliné
Tartelette chocolat façon «After eight»
Mini choco café, éclats de chocolat

Macarons

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

Mini opéra

Chocolat café
Praliné
Duo de chocolats

Verrines sucrées

Fromage blanc citronné et citron confit
Panna cotta vanille, coulis de mûres
Crème chocolat-orange, feuilletine

Mignardises

Pâtes de fruits passion
Mini Shortbread
Truffes maison

Mini cake

Banane, glaçage Philadelphia
Citron et graines pavot
Pain d'épices et noix de pécan

* Nos pièces sont servies en plateaux assortis de 50 pièces.

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES



Mœlleux

Mini kouglof aux fruits confits
Brownie aux noisettes et fleur de sel
Mini madeleine au miel

Mini cornets choco

Chocolat, mousseline pralinée
et amandes hachées
Vanille, crème pistache et pavot
Vanille, mousse vanille et fleur de violette

Mini financiers

Duo pistache-framboise
Thé matcha
Poire caramel

Mini tartelettes

Vanille façon crème brûlée, pain d'épices
Marron cassis
Myrtille au citron vert, crumble noisettes

Boîte de fruits frais

Fruits frais de saison,
découpés et servis en boîte en bois
avec piques

Fours frais

Sablé gianduja
Brownie, mousseline pralinée
Cake citron, glaçage crème citronnée

* Nos pièces sont servies en plateaux assortis de 50 pièces.

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 33 ans d'expérience dans l'activité traiteur nous permettent de vous conseiller au mieux pour que vos convives soient satisfaits et votre prestation réussie.

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



Cocktails servis pour un minimum de 30 personnes

* Nos prix sont indiqués T.T.C, sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 50 pièces.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

4 COMPOSITIONS AU CHOIX

Formule 9 pièces

11,83 €* / personne

6 pièces salées

3 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition
Palets de polenta
Mini pains fourrés
Mini brochettes
Pics fromage
Bouchées du jardin
Petits fours frais
Mini financiers
Boîte de fruits frais

Formule 12 pièces

14,96 €* / personne

8 pièces salées

4 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition
Mini wraps
Mini brochettes
Mini tartelettes salées
Palets de polenta
Mini blinis
Crostini revisités
Bouchées du jardin
Petits fours frais
Mini financiers
Mini cornets choco
Macarons

Formule 16 pièces

20,64 €* / personne

12 pièces salées

4 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition
Mini wraps
Mini tartelettes salées
Crostini revisités
Mini brochettes
Pics fromage
Mini pains fourrés
Bouchées du jardin
Petits fours frais
Mini financiers
Mignardises
Boîte de fruits frais

Formule 21 pièces

27,89 €* / personne

16 pièces salées

5 pièces sucrées

Exemple de composition

Canapés tradition
Mini tartelettes salées
Mini wraps et palets de polenta
Bouchées du jardin
Mini blinis
Mini pains fourrés
Mini brochettes
Salades cocktail
Brioche surprise
Boîte de crudités
Fours frais et moelleux
Verrines sucrées
Macarons
Tout chocolat

* Nos prix sont indiqués T.T.C, sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 50 pièces.

LES BOÎTES COCKTAILS

COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES BOÎTES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

DES MINI COCKTAILS CLÉS EN MAIN



Une composition
pour 20 personnes
livrée en boîtes en bois

(9,00 €/par personne*)

Mini wraps (20 pièces)
Mini pains fourrés (20 pièces)
Verrines cocktail (20 pièces)
Macarons (40 pièces)

3 pièces salées et 2 pièces sucrées / personne
livrées en 2 boîtes cocktails

Une composition
pour 30 personnes
livrée en boîtes en bois

(8,36 €/par personne*)

Mini wraps (20 pièces), Mini pains fourrés (30 pièces)
Pics fromage (20 pièces), Mini brochettes (20 pièces)
Macarons (20 pièces), Mini financiers (40 pièces)
Verrines sucrées (10 pièces), fruits frais à piqués (20 pièces)

3 pièces salées et 3 pièces sucrées / personne
livrées en 3 boîtes cocktails

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

LES BUFFETS

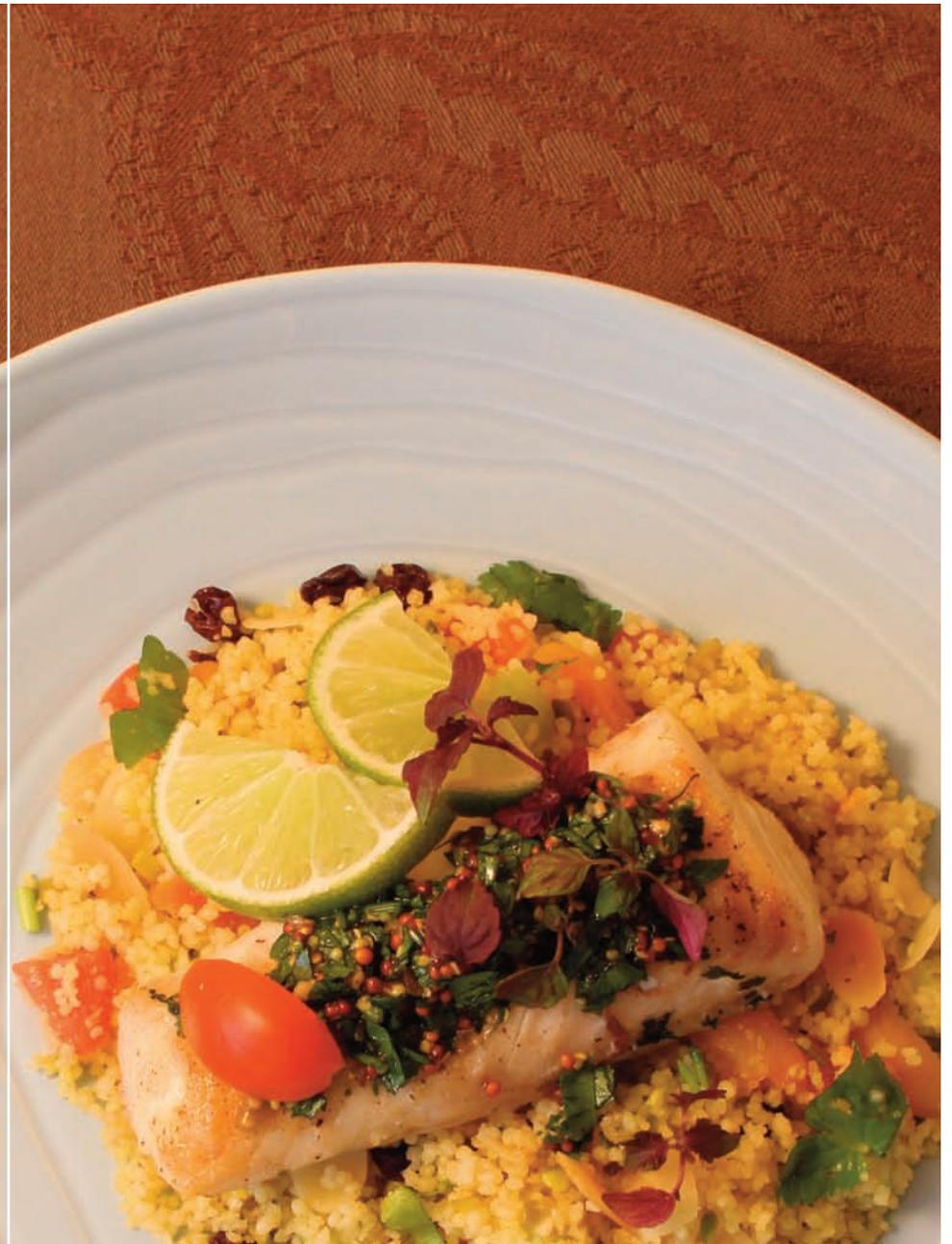
COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

4 MENUS À DÉCOUVRIR

Pour chaque menu, vous avez **2 entrées, 2 plats et 2 desserts** à choisir parmi les 4 proposés. De quoi offrir une belle variété à vos convives !

En complément de chaque proposition, vous pouvez choisir notre plateau fromager (5 AOC) et son pain au noix (4,71 €/personne).

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

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



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

LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

TRADITION

18,57 €* / personne



CAMPAGNARD

19,86 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Céleri rémoulade, pommes vertes, moutarde à l'ancienne
Salade de pommes de terre, œuf dur et cornichons
Salade de lentilles aux lardons, persil, oignons marinés
Salade Bombay (chou, carottes, raisins secs, mayonnaise au curry)

Les plats et garnitures (2 au choix)

Emincé de poulet, penne à la sauce arabiata et féta
Quiche lorraine, salade de feuilles d'hiver
Rôti de dinde, compote de pommes et jeunes carottes
Pavé de saumon, salade de perles de pâtes et aubergines rôties

Les desserts (2 au choix)

Clafoutis aux pruneaux
Tartelette aux pommes
Cheesecake
Madeleine au miel

Les entrées (2 au choix)

Pâté en croûte aux pistaches
Salade paysanne (pommes de terre, tomates, poulet et cornichons)
Flan au potiron, romarin et fromage râpé
Assiette de saumon fumé, blinis et crème fraîche aux herbes

Les plats et garnitures (2 au choix)

Rôti de bœuf, salade de haricots verts
Assiette anglaise, salade de pommes de terre à la ciboulette
Cabillaud rôti, persillade et taboulé
Brochette de poulet et champignons à la grecque

Les desserts (2 au choix)

Gâteau basque
Fromage blanc à la compotée de fruits
Crumble pomme cannelle
Tartelette amandine aux poires

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

LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GOURMAND

23,00 €* / personne



Les entrées (2 au choix)

Salade Waldorf (*bleu d'Auvergne, céleri, noix, pommes, raisins secs*)
Flan de brocolis, crevettes aux fines herbes
Salade périgourdine (*haricots verts, gésiers, foie gras et magret fumé*)
Salade de betteraves, chèvre, miel et noisettes

Les plats et garnitures (2 au choix)

Cabillaud, chou-fleur rôti, raisins secs, citron confit et boulghour
Brochette de poulet tandoori, chutney d'aubergines et riz pilaf
Rôti de veau à l'ail et aux herbes, salade de riz et brunoise de légumes
Courgette farcie, salade aux cinq céréales et légumes grillés

Les desserts (2 au choix)

Gâteau de semoule aux raisins, pommes caramélisées
Paris-brest à la pistache
Salade d'agrumes
Opéra

RAFFINÉ

27,50 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Panna cotta au gorgonzola, figues et balsamique
Assiette d'aubergines grillées, poires pochées, roquette et pécorino
Tapenade d'artichaut au cumin et coriandre
Velouté d'amande et Saint-Jacques snackées

Les plats et garnitures (2 au choix)

Magret de canard, purée de topinambour, sauce à la cerise glacée
Caille, compote de dattes à l'orange, tarte fine au potimarron
Filet de truite, purée de panais au curry, salade de pommes vertes marinées
Ballotine de poulet farcie aux marrons et foie gras, pommes ratte

Les desserts (2 au choix)

Panna cotta au ribot, arôme de rose
Savarin à l'amaretto, coulis de cerise et crème d'amande
Cheesecake à la ricotta, fruits secs marinés au Xérès
Sablé chocolat, ganache à l'orange

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

LES REPAS

COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

4 MENUS AU CHOIX

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

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

En complément de chaque proposition, pensez à demander **notre plateau fromager** (5 AOC) et son pain au noix (4,71 €/personne).

Nous vous recommandons de prévoir du personnel de service (dressage, préparation, service) et la location d'une étuve pour la réchauffe des plats.

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

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



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

LES REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

CLASSIQUE

20,08 €* / personne



Les entrées (1 au choix)

Panna cotta au gruyère et moutarde, lardons et ciboulette
Salade d'endives, poires, noix et comté
Cake salé aux légumes et parmesan, tapenade
Salade de lentilles, pastrami, persil, oignons marinés

Les plats et garnitures (1 au choix)

Rôti de dinde, purée de patates douces, pousses d'épinards, beurre noisette
Confit de canard, truffade de pommes de terre
Cabillaud au four, caponata aux olives vertes et penne
Osso bucco, gremolata, pommes vapeur

Les desserts (1 au choix)

Mœlleux chocolat à la fleur de sel
Salade de fruits ananas et raisin
Mousse griotte, biscuit chocolat
Charlotte aux poires

VÉGÉTARIEN⁽¹⁾

21,54 €* / personne

Les entrées (1 au choix)

Légumes rôtis au chèvre et miel
Salade de riz noir, champignons, patates douces et abricots
Flan de légumes au coulis de tomates
Bhaji d'oignons, sauce menthe coriandre

Les plats et garnitures (1 au choix)

Brochette de légumes et tofu, salade de riz
Tartelette aux légumes, quinoa aux canneberges et amandes
Tatin d'échalotes, salade d'endives rouges et noix
Pois chiche poêlés au cumin, gingembre et carottes, riz basmati

Les desserts (1 au choix)

Cake banane, glaçage Philadelphia
Brownie
Riz au lait au mascarpone et fruits confits
Tartelette au yuzu

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

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

LES REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

EXOTIQUE

28,72 €* / personne



Les entrées (1 au choix)

Carpaccio de bœuf, sauce chimichurri (*persil, tomates, ail et piment*)
Poke bowl aux gambas citronnées (*avocat, riz et sauce japonaise*)
Rillettes de saumon à la thaïlandaise
Gambas au citron vert sur blinis maison aux herbes et épinards

Les plats et garnitures (1 au choix)

Saumon mariné au miso, brocolis au piment et haricots noirs
Côtelette de porc, sauce tonkatsu et coleslaw
Sauté de poulet, shiitake et oignons verts, nouilles soba
Petits calamars à la plancha, sauce aigre-douce, nouilles vermicelle

Les desserts (1 au choix)

Financier au thé matcha
Carpaccio d'ananas, verveine et cannelle
Mousse de lychee, glaçage framboise
Panna cotta au lait de coco, coulis mangue-passion

PRESTIGE

30,85 €* / personne

Les entrées (1 au choix)

Tarte fine au chèvre et figes
Terrine de foie gras, spéculoos, datte à l'orange
Salade périgourdine (*haricots verts, gésiers, foie gras et magret fumé*)
César japonaise (*sucrine, thon mi-cuit mariné au soja, parmesan et croûtons*)

Les plats et garnitures (1 au choix)

Filet de bœuf togarashi, petits légumes, mousseline de ratte au parmesan
Pétoncles, gambas et jambon de pays, pâtes fraîches au Xérès et persil
Linguine au tourteau et crevettes, sauce façon bisque
Souris d'agneau braisée, polenta et fricassée de champignons

Les desserts (1 au choix)

Bavarois au miel, poires pochées et amandes
Amandine cassis-framboise
Chou au chocolat crémeux
Tartelette marrons, noix de pécan

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

LA CARTE DU SOMMELIER

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

Les softs

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

Les bio

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

Les vins blancs

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

Les vins rouges

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

Les champagnes et pétillants

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

Les alcools et cocktails

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

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

POUR COMMANDER

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



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à notre offre traiteur (pauses-café, cocktails, buffets, repas, snacks et plateaux-repas). Elles sont téléchargeables sur notre site www.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 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) : 42 € H.T. Zone 2 (93) : 55 € H.T.

Zone 3 (77, 78, 95) : 70 € 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*