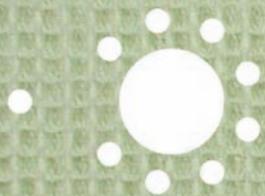


2019



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

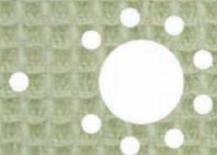
COLLECTION AUTOMNE - HIVER



QUI SOMMES-NOUS ?

Nos équipes
Nos engagements
Nos prestations

NOTRE
ENGAGEMENT
ZÉRO
PLASTIQUE



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 : cuisiniers, serveurs, chauffeurs, magasiniers, préparateurs 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

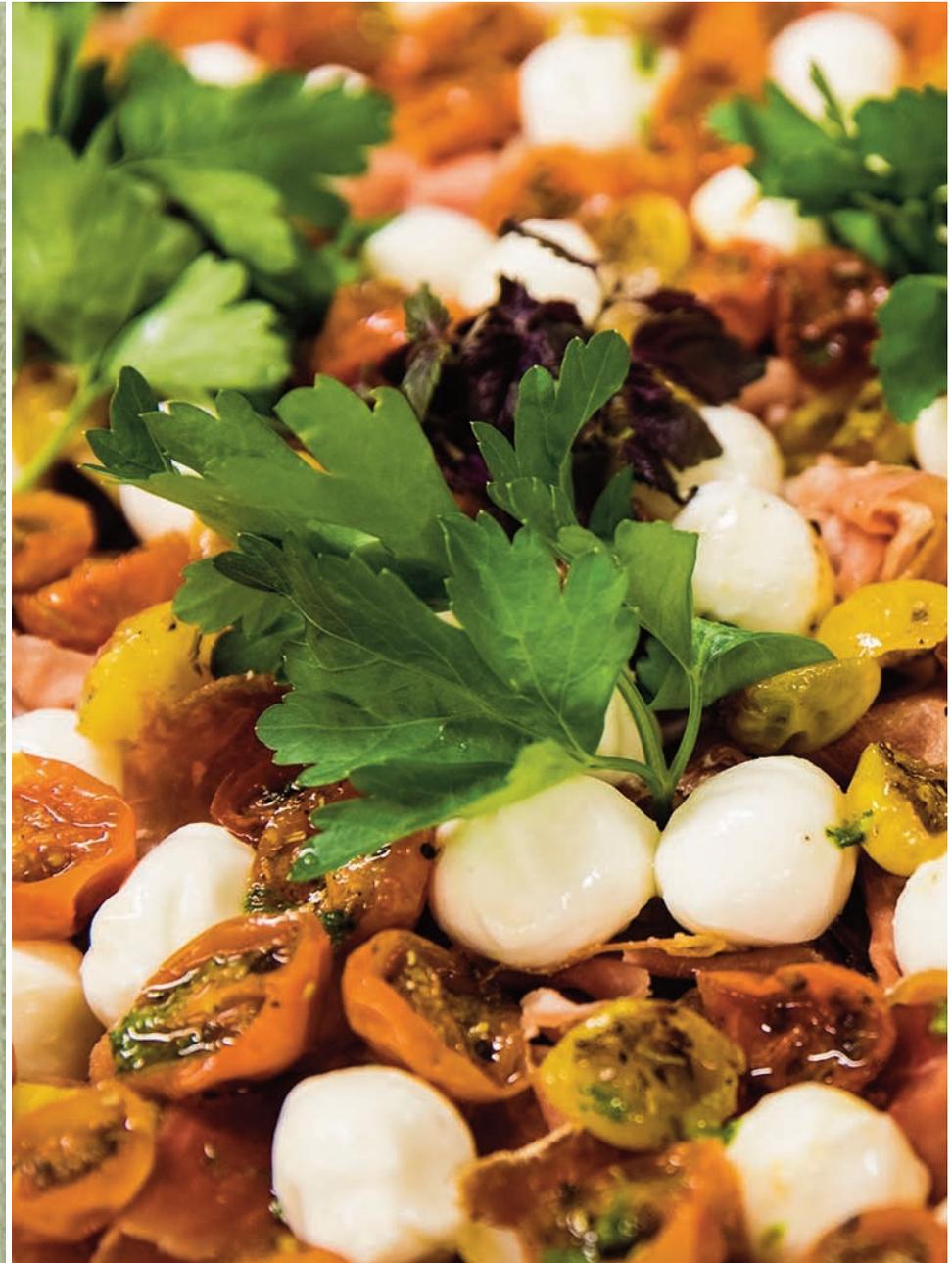
Cuisine partagée : un cuisinier réalise devant vos convives une pièce à déguster (wraps, brochette de gambas...)

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 accueils et pauses-café 3 formules au choix	4
Les cocktails Pièces, Plateaux composés, Formules	6
Les cocktails collection	13
Les buffets Froids ou chauds	18
Les plateaux-repas 3 gammes au choix	24
La carte du sommelier	29
Pour commander	31
<i>Conditions générales de ventes</i>	33

Carte de base valable du 15/10/2019 au 15/04/2020.
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...

Cette saison, **plus de 5 pièces nouvelles à découvrir**, qui ont été élaborées avec soin par nos chefs pour vous donner un maximum de plaisir. Et en complément de nos pièces, nous vous proposons **3 plateaux composés** afin d'offrir à vos convives une belle variété de saveurs et de couleurs.

Toujours des recettes végétariennes, vegan ou sans gluten

Pour répondre à vos attentes, nous vous proposons nos recettes «spécifiques» et ce, en cocktails, buffets ou plateaux-repas. 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

Vous retrouverez cette saison encore, nos pièces de collection. Réalisées à partir de produits nobles, elles demandent un soin tout particulier dans leur réalisation... Nos chefs ont hâte de vous les faire déguster cette saison encore !



01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

AVEC VOUS VERS LE ZÉRO PLASTIQUE

Eco-responsable, toujours plus

Dés cette saison, **nous nous engageons vers le «zéro plastique»** : tous nos contenants à usage unique (assiettes, verres, couverts, plats de présentation, plateaux-repas etc...) ont été remplacés afin d'atteindre **100% d'emballages biodégradables d'ici la fin 2020**. Le chemin qui reste à parcourir : trouver des solutions pour les couvercles de nos saladiers (buffets) et les couvercles des assiettes (plateaux-repas).

Les matériaux biodégradables

Le **PLA** (polymère biodégradable en compostage industriel obtenu à partir d'amidon de maïs).

Il a l'apparence du plastique sans en être et c'est pourquoi il est souvent appelé «bioplastique». C'est la première alternative naturelle au polyéthylène.

La fibre de canne est le résidu de canne à sucre après extraction du suc. Cette matière extrêmement robuste passe au four traditionnel et au micro-onde, elle résiste au chaud et au froid.

La canne à sucre est 100% naturelle et compostable.



LES ACCUEILS ET PAUSES-CAFÉ

COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES ACCUEILS ET 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

7,30 €* /personne



Formule classique

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

9,45 €* /personne



Formule bio

Corbeille de fruits frais
Cake fait maison
Jus de fruits bio
Café, thé (commerce équitable)
Eau minérale plate
Lait et sucre bio

11,10 €* /personne

Formules servies en matériel jetable HQE (thermos, gobelet carton, touilleur, serviette...).

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 68 € H.T. Vous pouvez aussi 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

NOTRE
ENGAGEMENT
ZÉRO
PLASTIQUE



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



Mini blinis

Plateaux de 60 pièces (1,10 €/pièce*)

Cabillaud mariné au miso
Rillettes de saumon à la thaïlandaise
Œuf de truite, fromage blanc au citron

Pics fromage

Plateaux de 60 pièces (1,60 €/pièce*)

Chèvre frais, farci à l'abricot sec ou à la figue séchée, enrobé de pistaches, amandes ou pavot noir

Salades cocktail

Plateaux de 60 pièces (2,06 €/pièce*)

Lentilles au saumon fumé, artichaut
et fromage blanc aux fines herbes
Taboulé oriental aux gambas et pois chiches
Pâtes perle, pesto vert et tomates cerise

Mini wraps

Plateaux de 60 pièces (1,27 €/pièce*)

Chèvre, miel, carotte et salade
St Môret®, pastrami, crudités, cornichons
Saumon fumé, fromage frais, concombre

Petits farcis

Plateaux de 60 pièces (1,80 €/pièce*)

Mini piquillos au thon
Cœurs d'artichaut, St Môret®, paprika
Mini champignons au fromage et cerfeuil

Mini pains garnis

Plateaux de 60 pièces (1,42 €/pièce*)

Petit pain brioché, rillettes de poulet rôti,
tomates confites
Pain au pavot, brie, compote de pomme
Pain faluche, effiloché de porc, cornichons,
et moutarde

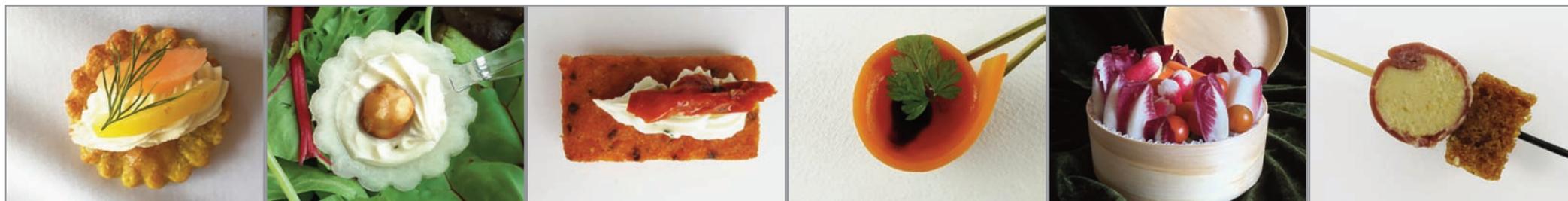
* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 pièces.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES



Crostini revisités

Plateaux de 60 pièces (1,27 €/pièce*)

Saumon fumé et citron confit
Tête de moine, tomates confites et ciboulette
Chutney de figes et magret fumé

Bouchées du jardin

Plateaux de 60 pièces (1,20 €/pièce*)

Lamelles de légumes
montées en cornet
crème mascarpone à l'estragon,
noisette

VÉGÉTARIEN

Mini financiers salés

Plateaux de 60 pièces (1,27 €/pièce*)

Financier aux herbes, mascarpone,
zeste de citron
Financier à la tomate, mascarpone,
tomates séchées
Cupcake champignons et pignons

Maki de légumes

Plateaux de 60 pièces (1,72 €/pièce*)

Légumes en lamelles
farcis au poulet, servis avec sauce thaï

Boîte de crudités

Pièce pour 25 ou 100 personnes
(1,20 €/personne*)

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

VÉGÉTARIEN

Mini brochettes

Plateaux de 60 pièces (1,35 €/pièce*)

Poulet à l'indienne, poivron jaune
Jambon de pays, foie gras, pain d'épices
Tortilla et chorizo

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 pièces.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES



Croquants salés

Plateaux de 60 pièces (1,27 €/pièce*)

Palmiers à la tapenade
Sablés aux herbes et parmesan
Allumettes au fromage

Fours salés **PIÈCE CHAUDE**

Plateaux de 60 pièces (1,50 €/pièce*)

Mini quiches lorraine
Mini boudins
Pruneaux au bacon

Le grand nordique

Pièce pour 50 personnes

(2,60 €/personne*)

Saumon fumé entier, prédécoupé
servi avec crème au raifort, mini blinis,
crudités et citron

Polaire surprise

Pièce pour 50 personnes

(1,15 €/personne*)

Saumon fumé et fromage frais aux herbes
Effiloché de porc, cornichons, moutarde
Roquefort au Calvados, noix et raisins secs

Jambon «bigoudis»

Pièce pour 100 personnes

(1,25 €/personne*)

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

Brioche surprise

Pièce pour 50 personnes

(1,30 €/personne*)

Foie gras
Truite fumée
Mousse de poulet rôti

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 pièces.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PLATEAUX COMPOSÉS



Plateau Parfums de la mer

Plateaux de 60 pièces

(96 €/plateau*)

Mini blinis au cabillaud mariné au miso
Gambas, tarama et graines de pavot
Palet de vitelotte, mousseline de haddock



Plateau Recettes fromagères

Plateaux de 60 pièces

(84 €/plateau*)

Fraicheurs de fromage et pickles
Pain d'épices, chèvre
et compotée de fruits secs
Sablé au parmesan, crème de courgettes



Plateau Spécial végétarien

Plateaux de 60 pièces

(78 €/plateau*)

Palets de carotte fondante,
aspic de carotte jaune
Crostini au Cantal
Cupcake champignons et pignons

* 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



Fours frais

Plateaux de 60 pièces (1,50 €/pièce*)

Biscuit pistache,
mousse de riz au lait, rhum raisin
Mini ardéchois
(biscuit et mousse aux marrons)
Biscuit amande au citron vert
et crème de citron yuzu

Mini sushi aux fruits

Plateaux de 60 pièces (1,35 €/pièce*)

Mini rouleaux de riz coco ou riz pandan
fourrés à la gelée de fruits

Mini opéra

Plateaux de 60 pièces (1,80 €/pièce*)

Chocolat café
Praliné
Duo de chocolats

Macarons

Plateaux de 60 pièces (1,50 €/pièce*)

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

Mignardises

Plateaux de 60 pièces (1,10 €/pièce*)

Pâtes de fruits
Sablés bretons
Truffes maison

Moelleux

Plateaux de 60 pièces (1,15 €/pièce*)

Moelleux coco
Mini cakes rhubarbe et gingembre
Mini madeleines à la fleur d'oranger et écorce
d'orange

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 pièces.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES



Mini cheesecake

Plateaux de 60 pièces (1,90 €/pièce*)

Vanille et myrtille
Cassis
Fruits de la passion

Mini cornets choco

Plateaux de 60 pièces (1,55 €/pièce*)

Mousse aux marrons, éclats de marrons
Mousseline de nougat, amandes hachées
Mousseline de poires, éclats de caramel

Mini financiers

Plateaux de 60 pièces (1,05 €/pièce*)

Gingembre et graines de pavot
Chocolat et griottines
Pralines roses

Mini tartelettes

Plateaux de 60 pièces (1,40 €/pièce*)

Crème brûlée cacao, piment d'Espelette
Crème myrtilles
Mini tatin revisitée

Boîte de fruits frais

Pièce pour 25 ou 100 personnes
(1,97 €/personne*)

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

Tout chocolat

Plateaux de 60 pièces (1,80 €/pièce*)

Snobinettes aux deux chocolats
Mini tartelettes ganache chocolat passion
Mini tartelettes chocolat noisettes

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 pièces.

LES COCKTAILS COLLECTION

COLLECTION
AUTOMNE-HIVER



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



LES COCKTAILS DE COLLECTION

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SALÉES DE COLLECTION



Canapés prestige

Plateaux de 60 pièces (1,30 €/pièce*)

Mille-feuille de foie gras,
pain d'épices et mangue
Mini opéra fruits de mer et agrumes
Cheesecake de fromage frais au saumon fumé

Mini brochettes

Plateaux de 60 pièces (1,45 €/pièce*)

Viande de grisons, pruneaux et Comté
St Jacques, gambas et chorizo
Tofu mariné à la japonaise, pois gourmand, gingembre mariné

Salades cocktail

Plateaux de 60 pièces (2,25 €/pièce*)

Méli-mélo d'agrumes, gambas et cerfeuil
Crozets, tomme de Savoie et jambon blanc fumé
Périgourdine (*haricots verts, gésiers, foie gras et magret fumé*)

Mini choux farcis

Plateaux de 60 pièces (1,40 €/pièce*)

Crème de foie gras
Mousse de truite fumée à l'aneth
Fromage bleu fouetté, plumes de légumes

Mini tartelettes

Plateaux de 60 pièces (1,55 €/pièce*)

Duxelles de champignons au Xérès
Butternut et marrons
Figue et St Marcellin

Boîtes chaudes

Mini boîtes de 5 cm (3,10 €/pièce*)

Maxi boîtes de 8 cm (4,10 €/pièce*)

Guinness pie au bœuf
et purée de pommes de terre
Crème brûlée au crabe
Mousseline de topinambours, St Jacques et noisettes

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 pièces.

LES COCKTAILS DE COLLECTION

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PIÈCES SUCRÉES DE COLLECTION



Mini boîtes dessert

Plateaux de 60 pièces (3,05 €/pièce)*

Crumble aux pommes et éclats de noisettes
Clafoutis aux figues
Crème cacao et brisures de nougat

Mini cornets

Plateaux de 60 pièces (2,05 €/pièce)*

Crème citron yuzu et citron confit
Mousseline caramel, paillettes d'or
Chocolat et cranberries

Déclinaisons chocolat

Plateaux de 60 pièces (1,90 €/pièce)*

Mini tartelette chocolat et noix de pécan
Mini mogador
Craquant au chocolat gianduja

Petits choux

Plateaux de 60 pièces (1,40 €/pièce)*

Mousseline à la vanille
Chocolat
Crème citron, fleurs de violettes

Fruits d'amour

Plateaux de 60 pièces (2,05 €/pièce)*

Fruits d'hiver
montés sur pique en bois,
perlés d'or ou enrobés de chocolat

Fours frais

Plateaux de 60 pièces (1,90 €/pièce)*

Crèmeux café et whiskey, biscuit chocolat,
croustillant café et mousse de lait
Mini choux, fruits de la passion
Mini financier pain d'épices, mousse de figues

* Nos prix sont indiqués H.T. sans personnel de service, sans matériel ni livraison. Pièces servies en plateaux assortis de 60 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 compositions établies à partir de nos pièces salées et sucrées.

Ces compositions, plus économiques que les formules à la carte, rassemblent nos pièces les plus demandées.

Pour y mettre votre touche personnelle, 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. Notre expérience traiteur nous permet 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

11,46 €* / personne

6 pièces salées

3 pièces sucrées

Composition

Mini blinis
Mini wraps
Mini pains garnis
Mini brochettes
Pics fromage
Bouchées du jardin
Petits fours frais
Mini financiers
Boîte de fruits frais

Formule 12 pièces

15,10 €* / personne

8 pièces salées

4 pièces sucrées

Composition

Mini blinis (2)
Mini wraps
Mini brochettes
Maki de légumes
Petit farci
Crostini revisités
Bouchées du jardin
Petits fours frais
Mini financiers
Mini cornets choco
Macarons

Formule 16 pièces

19,38 €* / personne

12 pièces salées

4 pièces sucrées

Composition

Mini blinis (2)
Mini wraps (2)
Mini financiers salés
Crostini revisités
Mini brochettes (2)
Pics fromage
Mini pains garnis
Bouchées du jardin (2)
Mini cornets choco
Mini financiers
Mignardises
Boîte de fruits frais

Formule 21 pièces

26,81 €* / personne

16 pièces salées

5 pièces sucrées

Composition

Mini blinis (3)
Maki de légumes
Mini wraps (2)
Petits farcis
Bouchées du jardin (2)
Pics fromage et Croquants salés
Mini brochettes
Salades cocktail
Brioche surprise
Boîte de crudités (2)
Fours frais et moelleux
Mini cheesecake
Mini financiers
Tout chocolat

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

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, vous retrouverez **2 menus spécifiques**, végétarien et exotique.

Pour chaque menu, **2 entrées, 2 plats et 2 desserts sont 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 (4,35 €/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**



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

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

TRADITION

17,15 €* / personne



Les entrées (2 au choix)

Salade paysanne (pommes de terre, tomates, poulet et cornichons)
Panna cotta aux légumes d'hiver
Céleri rémoulade, pommes vertes, moutarde à l'ancienne
Cake salé au chèvre et tomates

Les plats et garnitures (2 au choix)

Rôti de bœuf, duo d'haricots
Merlu, petites pommes de terre et chou-fleur rôti au curcuma
Brochette de poulet, champignons à la grecque
Filet de colin, taboulé oriental

Les desserts (2 au choix)

Tartelette pomme rhubarbe
Gâteau aux carottes et noisettes
Crème brûlée cacao, piment d'Espelette
Mousse banane et agrumes

CAMPAGNARD

18,35 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Mœlleux aux carottes
Salade de betterave, comté, julienne de pommes fruit, estragon
Terrine forestière
Salade César (avec bacon ou poulet au choix)

Les plats et garnitures (2 au choix)

Rôti de dinde, compote de pommes, salade de pâtes perle
Ballotine de poulet aux champignons et marrons, pommes ratte
Filet de bar, coquillettes aux légumes à la provençale
Rôti de porcelet, jardinière de légumes

Les desserts (2 au choix)

Congolais
Mœlleux caramel au beurre salé
Tiramisu ananas rhum
Salade d'oranges à la cannelle

* 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 68 € H.T.

LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GOURMAND

21,25 €* / personne



Les entrées (2 au choix)

Salade Waldorf (*bleu d'Auvergne, céleri, noix, pomme, raisins secs*)
Flan forestier
Salade de lentilles, sauce yaourt à la cardamome, piment, jus de citron vert
Salade Landaise (*salade verte, gésiers, magret de canard fumé, œuf dur et tomates*)

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poulet aux épices cajun, salade de quinoa et butternut à la sauge
Assiette anglaise, taboulé aux cinq céréales, raisins secs et amandes effilées
Pavé de saumon, sauce ravigote, navets glacés
Rôti de veau, chutney d'oignons, légumes d'hiver rôtis au tahini

Les desserts (2 au choix)

Mini crèmes brûlées en duo
Entremet croustillant, chocolat praliné
Panna cotta gingembre
Financier chocolat griottes

RAFFINÉ

25,36 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Mille-feuille de foie gras, pain d'épices et mangue
Assiette de saumon fumé, crème fraîche aux herbes, blinis
Rillettes de crabe maison, crostini
Tartare de gambas, mangue et ananas

Les plats et garnitures (2 au choix)

Magret de canard, crozets aux cèpes et marrons
Noix de St Jacques et gambas à la crème de fenouil, riz pilaf
Filet de rouget, brunoise de légumes à la provençale, éclats de noisette et orzo aux crevettes
Tournedos de bœuf au thym, échalotes fondantes, mille-feuille de panais

Les desserts (2 au choix)

Financier aux pralines roses
Tartelette chocolat et noix, poires à la réglisse
Biscuit amande citron vert et crème citron yuzu
Craquant au chocolat gianduja

* 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 68 € H.T.

LES BUFFETS CHAUDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

CLASSIQUE

18,80 €* / personne



Les entrées (2 au choix)

Tartelette aux champignons
Salade de fusilli à la niçoise
Taboulé à l'oriental
Assortiment de charcuteries

Les plats et garnitures (2 au choix)

Rôti de dinde, sauce volaille, brocolis sautés à l'ail
Bœuf braisé à l'irlandaise, purée de pommes de terre
Dos de cabillaud, chou-fleur sauce Mornay
Osso bucco à la milanaise, gremolata et pommes vapeur

Les desserts (2 au choix)

Fromage blanc et granola maison
(amandes, noisettes, raisins secs et cranberries)
Ardéchois (biscuit et mousse aux marrons)
Tartelette au chocolat crémeux
Cake pomme, carotte et amandes

PRESTIGE

28,47 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Tarte fine figes et chèvre
Salade périgourdine (haricots verts, gésiers, foie gras et magret fumé)
Assiette de pommes rattes, truite, citron et roquette,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Chawanmushi (flan japonais aux œufs, gambas marinées)

Les plats et garnitures (2 au choix)

Suprême de pintade, sauce cidre, pommes vitelotte
Souris d'agneau braisée, mousseline de carottes à l'orange
Poulet chasseur (label rouge), panais rôtis
Queue de lotte, poireaux au miso et ciboulette

Les desserts (2 au choix)

Bavarois miel, myrtille et pignons torréfiés
Imperial (bavarois chocolat et mousse d'ananas)
Financier chocolat, mousse café
Paris Brest

* 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 68 € H.T.

LES BUFFETS SPÉCIFIQUES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

VÉGÉTARIEN

19,58 €* / personne



Les entrées (2 au choix)

Salade d'orge perlée, citrouille rôtie, marrons, graines de courge
Flan de légumes
Tapenade aux olives vertes, sablés à la semoule
Crème de poivrons rôtis, noix et crudités

Les plats et garnitures (2 au choix)

Brochette de légumes fondants et tofu, salade de riz
Tartelette aux légumes, taboulé aux cinq céréales
Choux farci aux légumes et carottes râpées
Gratin de patates douces, féta, romarin, quinoa et riz pilaf à la sauge

Les desserts (2 au choix)

Tartelette aux pommes caramélisées, raisins, croustillant d'amandes
Salade de fruits d'hiver
Crème caramel café au lait de coco
Congolais

EXOTIQUE

26,11 €* / personne

Les entrées (2 au choix)

Houmous au miso et poivron rouge, mouillettes de pain, crudités
Rillettes de saumon à la thaïlandaise
Taboulé de chou-fleur
Salade d'oseille et endives, haddock, orange et œuf

Les plats et garnitures (2 au choix)

Cabillaud mariné au miso, salade de radis noir, carottes et gingembre
Filet de bar, sauce tarator, boulghour aux pois chiches
Brochette de gambas au yuzu, riz sésame
Poulet mariné au miel, soja et gingembre, nouilles soba, julienne de légumes et germes de soja

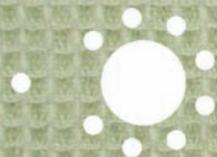
Les desserts (2 au choix)

Crumble au sarrasin
Financier gingembre pavot
Tartelette chocolat mangue
Cake citron aux quatre épices

* 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 68 € 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

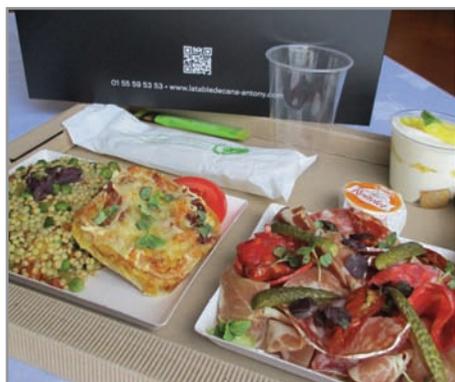
contact@latabledecana-antony.com

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.

Hebdo

Cuisine familiale
dans un coffret kraft
(couverts et gobelet HQE)



Affaires

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



Prestige

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



Dans chacune de nos gammes, vous pouvez remplacer le coffret avec assiettes par un coffret à compartiments, totalement biodégradable.

Une belle occasion de réduire les emballages tout en faisant des économies : **selon la gamme, vous gagnez de 0,50 € à 2 € par plateau avec le coffret Eco.**

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

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

GAMME HEBDO (22,80 €* / personne)

MENU N°1

Terrine forestière, cornichons
Rôti de bœuf, sauce tartare,
duo de haricots
Fromage portion
Crème brûlée cacao,
piment d'Espelette

MENU N°2

Cake salé chèvre et tomates
Dos de cabillaud, petites pommes de
terre et chou-fleur rôti au curcuma
Fromage portion
Mousse banane et agrumes

MENU N°3

Mœlleux aux carottes
Rôti de porcelet, jardinière
de légumes
Fromage portion
Mœlleux caramel au beurre salé

MENU N°4

Panna cotta aux légumes d'hiver
Poulet aux épices cajun, salade
de quinoa et butternut à la sauge
Fromage portion
Tartelette pomme rhubarbe

MENU N°5

Assiette de charcuteries
Quiche aux lardons,
salade de pâtes perle
Fromage portion
Tiramisu ananas rhum

MENU N°6

Salade de pommes de terre, hareng,
betterave et pommes fruit
Filet de bar, coquillettes aux légumes
à la provençale
Fromage portion
Salade d'oranges à la cannelle

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



MENU N°7 (végétarien)

Salade de betterave, comté,
julienne de pommes fruit
et estragon
Tartelette aux poireaux
et pommes de terre, boulghour
Fromage portion
Brochettes de fruits frais

Chaque plateau comprend :
gobelet, couverts, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.
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 (26,80 €* / personne)

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



MENU N°1

Assiette de saumon fumé, crème fraîche aux herbes et blinis
Ballottine de poulet aux champignons et marrons, pommes rattes
Fromage portion
Entremet croustillant chocolat praliné

MENU N°2

Salade de fusilli à la niçoise
Brochettes de poulet, brocolis slaw (sauce acidulée au yaourt)
Fromage portion
Tartelette aux noix

MENU N°3

Rillettes de saumon à la thaïlandaise
Rôti de veau, légumes d'hiver rôtis au tahini
Fromage portion
Crème brûlée au thé matcha

MENU N°4

Salade de lentilles, sauce yaourt à la cardamome, piment, jus de citron vert
Confit de canard, carottes et oignons rouges rôtis au sirop d'érable
Fromage portion
Panna cotta gingembre

MENU N°5

Salade waldorf (bleu d'Auvergne, céleri, noix, pommes, raisins secs)
Filet de bar, haricots verts sautés en chapelure et beurre noisette
Fromage portion
Financier chocolat griottes

MENU N°6

Salade de citrouille, pâtes perle, féta et roquette
Pavé de saumon, sauce ravigote, navets glacés
Fromage portion
Fromage blanc et granola maison (amandes, noisettes, raisins secs et cranberries)

MENU N°7 (végétarien)

Salade de poires, dattes, noix, et bleu d'Auvergne
Brochettes de légumes fondants au lait de coco et citron vert, salade de riz
Fromage portion
Cake pomme, carotte et amandes

Chaque plateau comprend :
gobelet, couverts, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.
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 (33,25 €* / personne)

GAGNEZ
2€ / PERS
EN CHOISSANT
LE COFFRET
ÉCO



MENU N°1

Assiette de pommes rattes, truite, citron et roquette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Magret de canard, crozets aux cèpes et marrons
Fromage à la coupe
Craquant au chocolat gianduja

MENU N°2

Bavarois au saumon
Poulet poché au thym, champignons glacés au Xérès
Fromage à la coupe
Ardéchois (biscuit et mousse aux marrons)

MENU N°3

Salade périgourdine (haricots verts, gésiers, foie gras et magret fumé)
Queue de lotte, poireaux vinaigrette au miso blanc et ciboulette
Fromage à la coupe
Tartelette chocolat et noix, poires à la réglisse

MENU N°4

Mille-feuille de foie gras, pain d'épices et mangue
Noix de St Jacques et gambas à la crème de fenouil, riz pilaf
Fromage à la coupe
Financier aux pralines roses

MENU N°5

Tarte fine figues et chèvre
Filet de rouget, brunoise de légumes à la provençale, éclats de noisette et orzo aux crevettes
Fromage à la coupe
Biscuit amande citron vert et crème citron yuzu

MENU N°6

Crème brûlée au crabe
Pintade, compote de dattes à l'orange, mille-feuille de panais
Fromage à la coupe
Imperial (bavarois chocolat et mousse d'ananas)

MENU N°7 (végétarien)

Bavarois d'aubergine, coulis de tomates maison
Tarte fine aux champignons des bois, tapenade, quinoa et riz pilaf à la sauge
Fromage à la coupe
Bavarois miel, myrtille et pignons torréfiés

Chaque plateau comprend :
bodega en verre, couverts inox, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.
Livraison sous 48 heures, partout en Île-de-France du lundi au samedi.

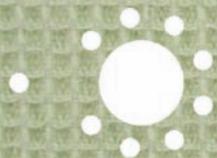
Minimum par commande : 10 plateaux (< 10 plateaux, supplément livraison à prévoir)

* 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)	1,17 €*
Eau de source (1,5 litre)	1,12 €*
Vittel (1,5 litre)	1,57 €*
Evian (1,5 litre).....	1,70 €*
Badoit (1 litre)	1,83 €*
Perrier (1 litre)	1,99 €*

Les softs

Jus d'orange (1 litre)	3,93 €*
Jus multifruits (1 litre)	4,23 €*
Jus d'ananas (1 litre)	5,15 €*
Jus de pomme ou de pamplemousse (1 litre)	5,42 €*
Coca-Cola, Light, Zéro (1,5 litre)	4,21 €*

Les bio

Jus d'orange (1,5 litre)	7,41 €*
Jus multifruits (1,5 litre)	7,41 €*

Les vins blancs

Chardonnay, Pays d'Oc	9,12 €*
Sauvignon la petite Perrière.....	9,59 €*
Bordeaux blanc J. Deschartrons.....	9,72 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	12,18 €*
Anjou blanc La Rebellerie (vin Bio)	13,28 €*
Chablis Chausseron	25,27 €*

Les vins rouges

Bordeaux rouge J. Deschartrons	9,94 €*
Pinot noir la petite Perrière.....	10,66 €*
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	12,18 €*
Saumur Champigny	12,94 €*
Anjou-Villages La Rebellerie (vin Bio).....	14,72 €*
Chinon « Les Lutinières »	15,38 €*
Côtes du Rhône-Villages Domaine des Amadiou (vin Bio).....	18,57 €*
Brouilly Château des Tours	19,64 €*

Les champagnes et pétillants

Champagne Maison Gruet	32,52 €*
Champagne Nicolas Feuillate	44,50 €*
Blanc de blanc brut, Veuve Lapérière	12,23 €*
Cidre brut	4,52 €*

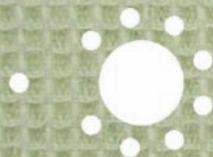
Les alcools et cocktails

Whisky J&B (70 cl)	32,99 €*
Kir vin blanc/pers.	2,69 €*
Kir Royal/pers.....	3,55 €*
Punch maison/pers.	4,62 €*
Soupe de champagne/pers.	5,02 €*

* 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 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) : 50 € H.T. Zone 2 (93) : 65 € H.T.

Zone 3 (77, 78, 95) : 85 € H.T.

Selon la prestation (volume de la commande), ce minimum forfaitaire peut être majoré. C'est pourquoi sur la base de ce barème forfaitaire, les frais à prévoir pour votre livraison vous sont indiqués par notre service commercial au moment de la validation de votre commande.

4- La livraison 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*