

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Bocaux

Un repas complet, frais et fait maison,
dans un bocal en verre écoresponsable.

Du goût, du sens, de la simplicité.



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison

COLLECTION

ÉTÉ
2025

13 menus* au choix

Des recettes **colorées et équilibrées** pour tous les goûts : viande, poisson, végétarien ou végan. Chaque menu est composé pour offrir un repas complet, savoureux et nomade.

Entre tradition et fraîcheur d'été

Inspirée du soleil et du marché du jour, notre carte mêle **recettes traditionnelles et touches méditerranéennes**. Elles se dégustent froides ou chaudes.

Local, Bio et Végan

Nous vous proposons des menus réalisés à la demande et sur devis.

*des menus sans viande bovine sont possibles sur demande

Pratiques & élégants

Chaque menu est livré dans des bocaux en verre 100% réutilisables, dans un coffret **sobre et chic**. Sont inclus **dans chaque coffret** :

- Fromage (sauf menu végan)
- Pain bio, gobelet, couverts en bois, serviette, condiments
- Option bodega en verre pour la version élégance

Nos recettes **peuvent être réchauffées** si besoin, directement dans les bocaux.

Impact positif pour la planète : Une fois votre repas terminé, gardez les bocaux pour une seconde vie, ou confiez-les-nous lors de votre prochaine commande : ils seront lavés et réemployés dans une démarche circulaire.



Au Cœur de nos engagements



Des produits frais et une cuisine faite maison

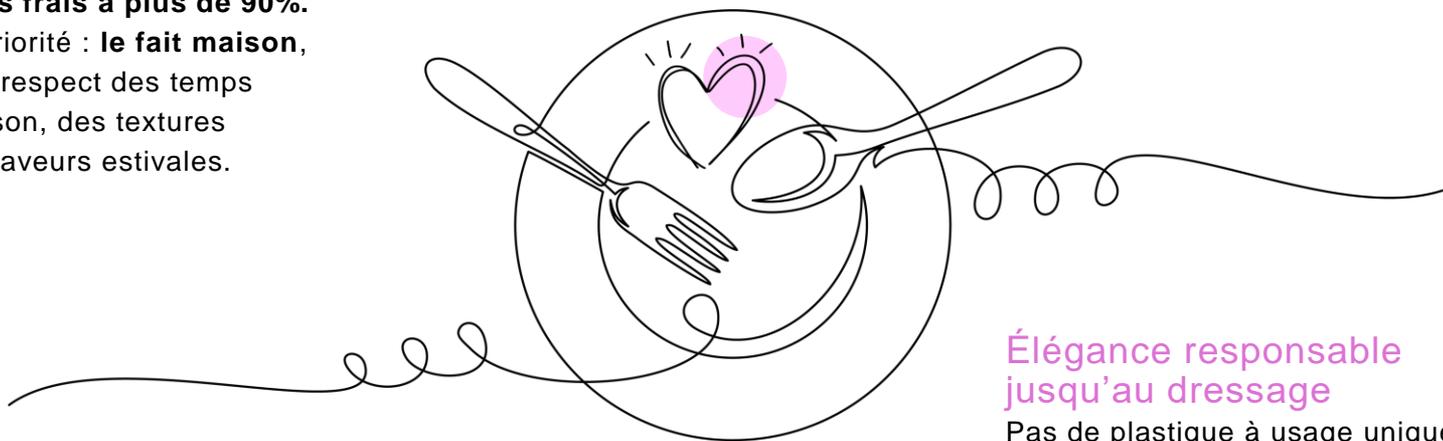
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**.

Notre priorité : **le fait maison**, dans le respect des temps de cuisson, des textures et des saveurs estivales.

Valorisation de nos biodéchets

Nous leur offrons une nouvelle vie !

Grâce à nos partenaires, nos déchets alimentaires sont **transformés en compost ou en biogaz**.



L'excellence culinaire au service de l'inclusion

En tant qu'**entreprise d'insertion**, nous formons chaque jour des femmes et des hommes éloignées de l'emploi aux métiers de la restauration.

Encadrées par des chefs professionnels, nos équipes cuisinent chaque recette avec **exigence et fierté**.

Élégance responsable jusqu'au dressage

Pas de plastique à usage unique : nos buffets sont livrés dans des contenants éco-conçus, réutilisables ou biodégradables (bocaux en verre, pulpe de canne, carton kraft...) et nos pièces cocktails se dégustent à la main.

De la vaisselle réutilisable est disponible en option (verres, flûtes, porcelaine...).

GAMME Décontractée

MENU ERABLE

- Fondant de petits pois à la menthe
- Salade de fusilli au pesto rouge et petits légumes
- Salade de fruits frais

MENU ABELIA

- Salade de carottes râpées à l'estragon
- Rôti de dinde, moutarde à l'ancienne et salade de fusilli aux petits légumes
- Fromage blanc allégé aux fruits rouges

MENU FUSAIN

- Faisselle aux fines herbes et ail, gressin (ou autre)
- Rôti de porc, mayonnaise aux herbes et ratatouilles
- Feuilleté aux pommes et crème d'amande

MENU EGLANTINE

- Flan aux légumes d'été
- Pavé de merlu, mayonnaise au citron et salade de riz aux légumes
- Pana cotta aux fruits

GAMME Tendance

MENU CHATAIGNIER

- Jambon de pays, burrata et tomates confites, huile d'olive
- Blanc de volaille rôti, salade de risoni, tomates, concombres, feta et olives
- Tiramisu framboise spéculos

MENU SUREAU

- Salade de tomates, mozzarella et basilic à l'huile d'olive
- Poisson du marché, duo de courgettes en salade
- Baba au citron et spéculos

MENU JASMIN

- Salade de pomme de terre et oignons rouges
- Emincé de suprême de volaille fermière rôti et mariné au citron confit et au thym et tian de légumes
- Mousse fruits rouges et biscuit Joconde

MENU LAVANDE

- Duo de pastèques et melon à la menthe
- Poke bowl aux nouilles, avocat, édamame, carottes, mangue et radis
- Mousse au chocolat rustique





GAMME Éléance

MENU SKIMMIA

- Gaspacho Andalou au basilic frais
- Pavé de truite saumonée - Salade de quinoa aux légumes grillées et basilic
- Crumble aux fraises

MENU MAHONIA

- Burrata crémeuse, tomates et pesto
- Brochette de falafel et légumes grillés au romarin
- Entremet fruits rouges et fromage blanc

MENU MARGUERITE

- Tartare de crudités au basilic et huile d'olive, crème de saumon fumé
- Lotte poêlée, Salade de risoni aux petits légumes
- Forêt noire

MENU TULIPE

- Salade d'haricots verts, magret fumé et tomates confites
- Rôti de Veau sauce Gribiche, taboulé libanais
- Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

Résolument Végan

MENU RENOUEE

- Salade Thai
- Poke bowl aux nouilles, avocat, édamame, carottes, mangue et radis
- Salade de fruits frais à la menthe

MENU HORTENSIA

- Fond d'artichaut et houmous sur lit de mesclun
- Salade de pleurotes et pomme de terre aux oignons, vinaigrette d'herbes
- Salade de fraises et pamplemousse

Pour commander

20 convives minimum par commande

COLLECTION

ÉTÉ
2025



Commandez jusqu'à J-5



Devis sous 48 à 72h



Contactez-nous

Notre équipe est à votre écoute

du lundi au vendredi de **9h à 17h** pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement.



Livraison tous les jours

De **6h à 20h**, en Île-de-France.

Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée (cgv).