

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Buffets

gourmands & engagés

Des recettes fraîches,
colorées et généreuses pour
vos événements ensoleillés.



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Entre terroir et fraîcheur

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

Des menus à composer selon vos envies

Plus de **8 menus** imaginés pour varier les plaisirs : viandes, poissons, végétariens ou végan. Chaque menu inclut un **assortiment complet** : entrées, plats, accompagnements et desserts, pain de campagne tranché, condiments et dressage prêts à l'emploi.

Local, Bio et Végan

Une cuisine plus **durable, accessible à tous**. Nos recettes privilégient les produits de saison, issus de filières biologiques ou locales, végétariens ou véganes sur demande

Envie d'ajouter une touche d'exception ?

Complétez votre menu avec nos incontournables de l'été :

- Plateaux de fromages affinés & pains spéciaux.
 - Buffets de fruits frais, desserts glacés
 - Boissons fraîches, eaux aromatisées
- maison**

Envie d'un format personnalisé ?

Repas assis, scénographie thématique (paëlla, couscous, buffet signature...), cocktail dînatoire : nous composons avec vous **un événement sur mesure**, clé en main.

Mobilier, dressage, service, logistique : **notre équipe vous accompagne de A à Z.**



Au Cœur de nos engagements



Des produits frais et une cuisine faite maison

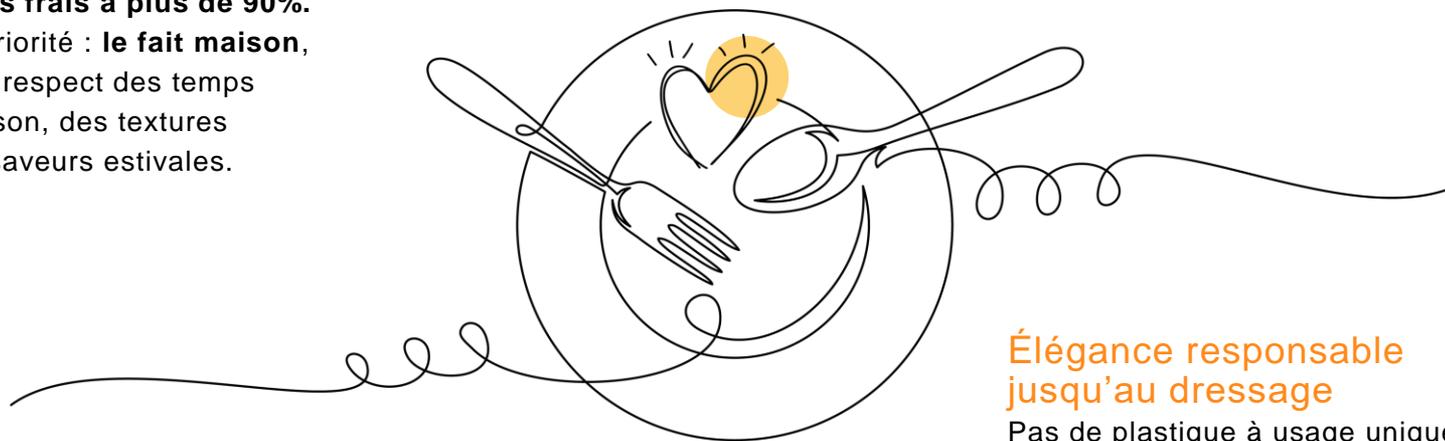
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**.

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...).

MENU Pensée

- Salade de quinoa à la féta, grenade, menthe fraîche et vinaigrette framboise
Salade de carottes râpées à l'estragon
- Roti de dinde, salade de haricots verts aux herbes fraîches
Pavé de merlu, salade de Fusilli au pesto rouge aux petits légumes
- Salade de fruits de saison
Fromage blanc allégé, coulis de fruits rouges

MENU Anémone

- Fondant de petits pois à la menthe
Faisselle aux fines herbes et ail, gressin
- Rôti de porc, ratatouille
Pavé de saumon, riz aux légumes
- Moelleux au chocolat
Feuilleté aux pommes et crème d'amande

MENU Genêt

- Duo de Pastèque et melon à la menthe
Salade de tomates, mozzarella et basilic frais
- Poulet rôti, Duo de courgettes jaunes et vertes
Poisson du marché, salade de risoni, tomates, concombres, feta, olives,
- Tiramisu framboise, spéculos
Tarte fine à la poire et crème d'amande

MENU Camélia

- Jambon de pays, burrata et tomates confites
Taboulé Libanais
- Lotte poêlée, pommes grenailles au persil
Emincé de suprême de volaille fermier rôti et mariné au citron confit et au thym, tian de légumes
- Mousse de fruits rouges et biscuit joconde
Tarte au chocolat, caramel et crème chantilly





MENU Bruyère

- Tartare de crudités au basilic et huile d'olive, crème de saumon fumé
Gaspacho Andalou au basilic frais
- Brochette de bœuf et poivrons, salade de quinoa aux légumes grillées et basilic
Pavé de truite saumonée, quinoa aux légumes
- Entremet aux 3 chocolats
Tarte fine à la poire et crème d'amande

MENU Dahlia

- Burrata crémeuse, tomates et pesto
Salade d'haricots verts, magret fumé et tomates confites
- Rôti de veau sauce gribiche, légumes grillés au romarin
Brochette de falafels, salade de risoni aux petits légumes
- Salade ananas et crème de calisson
Moelleux citron

Buffet Végétarien

MENU Cyclamen

- Tarte fine aux légumes du soleil
Duo de pastèque et melon à la menthe
- Tian de légumes, taboulé à la menthe fraîche
Poke bowl aux nouilles, avocat, radis, édamame, carotte, mangue,
Salade de riz japonais, légumes au saté
- Crumble aux pommes
Tartelette amandines aux prunes

MENU Cosmos

- Faisselle aux fines herbes et ail, gressin
Caviar d'aubergine, crackers aux céréales
- Brick de légumes, millefeuille de légumes au chèvre et basilic
Légumes rôtis à l'orientale, salade de pommes de terre aux herbes et tomates cerises
- Muffin aux myrtilles
Salade de fruits frais



Softs

LES EAUX

Eau de source (50 cl)

Eau de source (1,5 L)

Evian (1,5 L)

Perrier (1 L)

San Pellegrino (1 L)

LES EAUX EN VERRE

Evian (1,5 L)

San Pellegrino (1 L)

LES SODAS

Coca-Cola (1,5 L)

Coca-Cola Zéro (1,5 L)

Fuze Tea (1,5 L)

LES SODAS EN VERRE

Coca-Cola (1 L)

Coca-Cola Zéro (1 L)

LES JUS

Jus d'orange (75 cl)

Jus d'orange Bio (75 cl)

Jus de pomme (75 cl)

Jus de pomme Bio (75 cl)

Jus de pêche (75 cl)

Jus d'ananas Bio (75 cl)

Vins, Bulles & Cie

LES VINS BLANCS (75 CL)

Anjou La Rebellerie

Côtes de Gascogne,
Domaine Pellehaut

Chablis Chausseron

LES VINS ROUGES (75 CL)

Anjou-Villages
La Rebellerie (Bio)

Côtes de Gascogne,
Domaine Pellehaut

Côtes du Rhône

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Champagne (75 cl)

Maison Gruet

Crémant d'Alsace

Cidre Doux (75 cl)

Cidre Brut (75 cl)

COCKTAILS ET BIERES sur demande

Commander un buffet n'a jamais été aussi simple

30 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).