

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Cocktails

Découvrez nos nouveaux assortiments
de pièces salées et sucrées,
Vous n'en ferez qu'une bouchée !



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Bonjour l'été !

Nos **coffrets** thématiques, **composés en majorité de 42 pièces**, se sont mis au goût de la saison.

À découvrir **nos coffrets crudités et fruits coupés** pour affronter les premières chaleurs

Pour les plus gourmands :

Complétez votre cocktail avec notre plateau de **5 fromages AOC et son pain aux noix**.

Prévoyez environ 80% de pièces salées pour 20% de pièces sucrées

Laissez-vous servir !

Notre équipe de maîtres d'hôtel est à votre disposition **pour préparer la salle, faire le service et débarrasser**. Une excellente solution pour **profiter à 100% du moment** passé avec vos convives,

Sur demande, nous réalisons **des animations culinaires chaudes ou froides**.

Sérénité garantie

Notre équipe **vous accompagne de la conception à la mise en place** (choix des pièces, des boissons, service, mobilier, décoration...) pour que votre événement **professionnel ou familial** soit un vrai succès.

Combien de pièces ?

Apéritif en 1 heure ou cocktail dinatoire de 2h30 ou plus, évaluez **la durée de votre événement** pour choisir le nombre de pièces nécessaires !

9 pièces
< 1H

12 pièces
< 1H30

16 pièces
< 2h

21 pièces
< 2h30



Au Cœur de nos engagements



Des produits frais et une cuisine faite maison

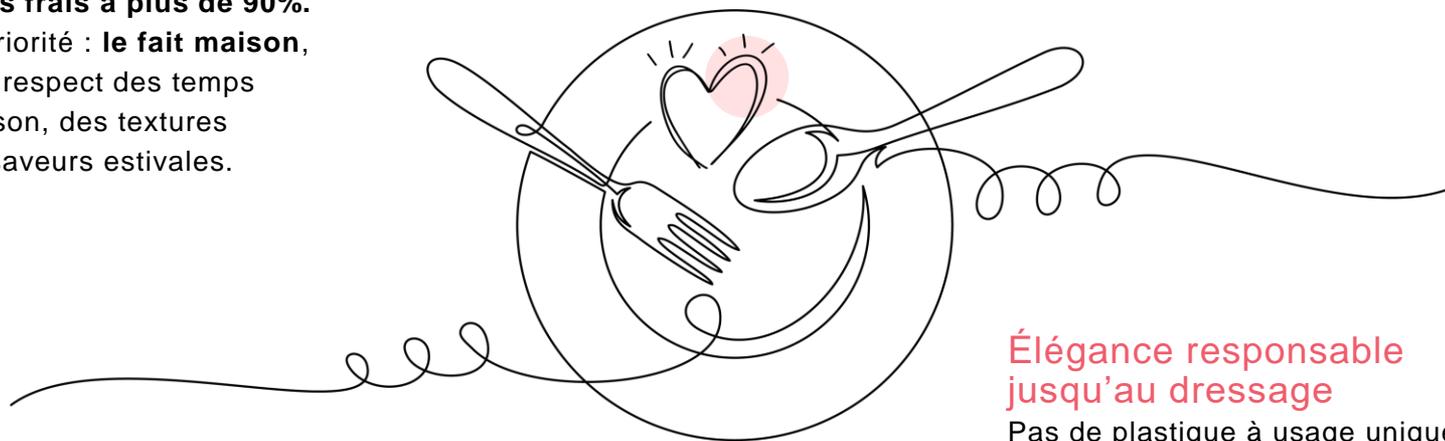
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**.

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...).

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Coffrets Salés



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Terre

COFFRET N°1

- Pic de magret, raisin
- Jambon de parme et crème d'artichaut au parmesan
- Tartelette guacamole, pistache et mortadelle

COFFRET N°2

- Bœuf carotte à l'orientale
- Pic de jambon, melon et tomate
- Wrap de poulet épicé aux amandes et au miel



Mer

COFFRET N°3

- Brioche à la mousse de saumon creme cheese
- Brochette de dorade et gnocchi au citron et origan
- Fritta au saumon, crème de curry à l'orange

COFFRET N°4

- Cake au chorizo et crevette au saté
- Tartelette pétoncle en persillade
- Rillettes de hareng, pomme granny smith et aneth



Veggie

COFFRET N°5

- Polenta aux légumes grillés au thym
- Wrap de guacamole, oignon, carotte et tomate confite.
- Radis pickles au beurre de cresson

COFFRET N°6

- Tarte de petits pois à la menthe et feta
- Bayadères de carotte, caviar d'aubergine
- Brochette verte au cari et mozzarella





Fromage

COFFRET N°7

- Tradition camembert, chutney de poire
- Courgettes grillées, chèvre, pistache et tomate
- Fromage frais au poivre, poire et pain d'épices

COFFRET N°8

- Feuilleté au bleue, abricot et olive
- Bresaola au chèvre, noix, raisins secs et ciboulette
- Tartelette gorgonzola et pomme de terre à la sarriette

Pain

COFFRET N°9

- Nan kefta à l'agneau, sauce yaourt au concombre
- Briochin au thon, tomate confite et herbes
- Bagel pancetta, mozzarella et basilic.

COFFRET N°10

- Bretzel tapenade et poivrons confit au thym
- Navette jambon, beurre, emmental et cornichon
- Nordique au saumon fumé, creme cheese et capres

Chaud

COFFRET N°11

- Accra de morue
- Burger aux oignons confits et Cheddar
- Saucisse feuilletée

COFFRET N°12

- Mini hot dog
- Croque-Monsieur
- Quiche au saumon

Lunch

BROCHETTES LUNCH

(équivalent de 2 pièces cocktail)

- Pic de magret
- Pic de lotte et gnocchi au gingembre et citron confit
- Brochette verte au cari et mozzarella

SALADE

(équivalent de 3 pièces cocktail)

- Salade de quinoa à la fête, grenade et menthe fraîche
- Salade de riz japonais et légumes au saté
- Salade de risoni, tomates, concombre, fête, olives, oignons

MINI PLAT WOOD

(équivalent de 2 pièces cocktail)

- Mijoté de veau, carottes et riz
- Dos de saumon crème de citron, quinoa aux petits légumes
- Mousseline de petits pois et asperges, noisettes

Terroir

JAMBON « BIGOUDIS »

(minimum 100 personnes)

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

PLANCHES APÉRITIVES

- La charcutière – 1000g
(jambon sec, chorizo, rosette)
- La fromagère – 800g
(comté, saint-maure, coulommiers)
- La mixte – 900g
(400g de fromage, 500g de charcuterie)

COFFRET CRUDITÉS

- Sauce fines herbes



COLLECTION

ÉTÉ
2025

Coffrets Sucrés



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Gourmand

COFFRET N°13

- Gourmand moelleux aux noix
- Cœur d'abricot et fleur d'oranger
- Brownie au chocolat

COFFRET N°14

- Tartelette crème passion et boule chocolat au lait
- Choux crème à la vanille
- Tartelette aux poires



Plaisir

COFFRET N°15

- Tarte aux fruits rouges
- Carré de mangue passion
- Flan au chocolat

COFFRET N°16

- Rocher coco
- Financier gingembre
- Muffin aux noisettes



Douceur

COFFRET N°17

- Cheese cake cassis et violette
- Boule cacahuète, caramel beurre salé
- Tartelette mousseline, boule de chocolat et crème chantilly

COFFRET N°18

- Tartelette aux fraises crème à la rose
- Breton aux pommes caramel
- Brownie feuilletine au chocolat



Tradition

COFFRET N°19

- Tartelette aux arachides caramel au beurre salé
- Salambo à la crème vanille
- Cheese-cake aux fruits de saison biscuit crumble

COFFRET N°20

- Opéra vanille
- Moelleux aux pommes
- Mini fondant au chocolat



Passion

COFFRET N°21

- Mini tropézienne vanille
- Tartelette framboise pistache
- Gâteau de crêpes à la noisette

COFFRET N°22

- Tarte au citron, crème au jasmin
- Roulé amande à la vanille et fraises
- Crêpe à la ricotta miel



Macaron

COFFRET N°26

- Fraise
- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Citron
- Praliné
- Cassis



Fruits

COFFRET N°27

- Assortiment de fruits frais servi avec des piques en bois





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)

Thé glacé(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 d'ananas (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 AOP
Les Meurots

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

Pour commander

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).