COLLECTION

ETÉ

2025

Petits déjeuners, pauses café et goûters

Des produits frais, faits maison,
livrés prêts à partager.

Gourmand. Responsable. Tout simplement.

PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

Menu de la Saison

COLLECTION ETÉ 2025

Le plein d'énergie

Accueil-café, petit-déjeuner ou pause sucrée : **(re)chargez les batteries** avec nos recettes maison et bio. Nos formules vous accompagnent à tous les moments de la journée.

La formule goûter

Pour vos après-midis au bureau, découvrez **notre nouvelle formule goûter** avec nos assortiments de sablés réalisés par nos pâtissiers.

Tout beau, tout bio

Nos jus de fruits, café et thé sont **bio**. Sablés, cakes et autres douceurs **faits maison** dans nos ateliers, chaque jour.

3 formules aux choix

Nous vous proposons plusieurs formats pour vos matins ou vos pauses, et pour chacune **le choix entre 2 types de vaisselle :**

- Biodégradable :
  gobelets en carton, touilleurs en bois, nappe et serviette en papier, plateau de présentation en pulpe de canne.
- Réutilisable
  tasses et sous-tasses en porcelaine, cuillères en inox, verres, nappe en tissu, corbeille en osier.

Toutes nos prestations sont accompagnées de **thermos consignés et réutilisables.**

Et laissez-vous servir !

- Pour les **petits formats** : prestation d'installation possible (*69,70 € HT*)
- Pour **les événements plus festifs** ou prestigieux : notre équipe de service peut intervenir pour mettre en scène votre moment de convivialité.

Un service clé en main pour vous libérer l'esprit.

Au Cœur de nos engagements

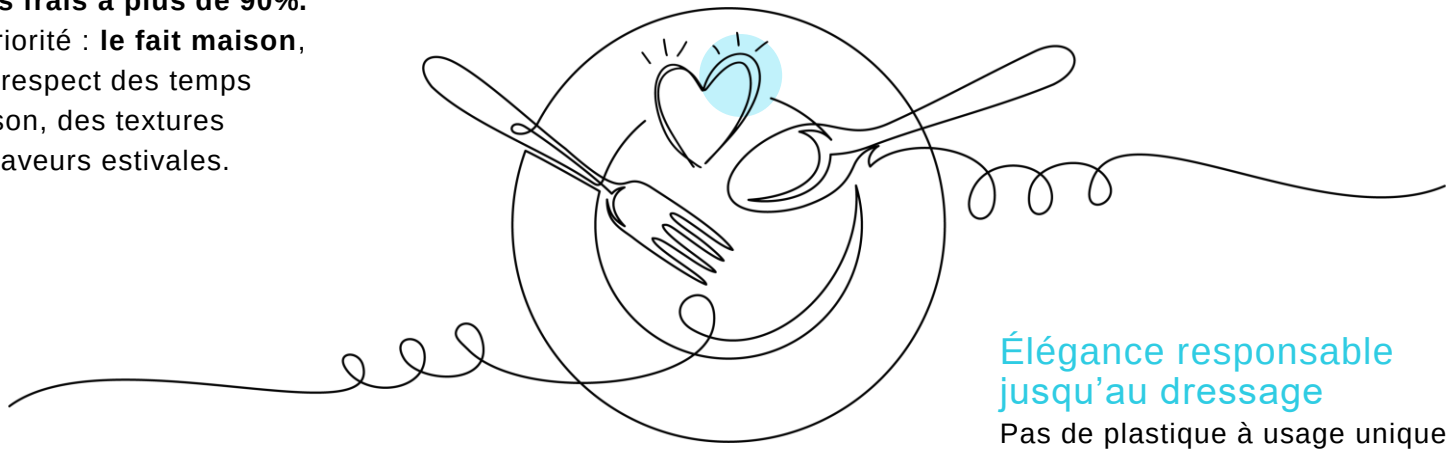
COLLECTION ETÉ 2025

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 !
Grace 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…).

FORMULE Minute

- Sablés maison 3/personne
- Jus de fruits BIO
- Café BIO
- Thé BIO
- Eau minérale
- Lait et sucre

FORMULE Boulanger

- Mini viennoiseries 2/personne
- Jus de fruits BIO
- Café BIO
- Thé BIO
- Eau minérale
- Lait et sucre

FORMULE Bien-être

- Cake maison
- Muesli (fromage blanc, céréales, fruits)
- Jus de fruits BIO
- Café BIO
- Thé BIO
- Eau minérale
- Lait et sucre

FORMULE Goûter

- Sablés maison 5/personne
- Jus de fruits BIO
- Café BIO
- Thé BIO
- Eau minérale
- Lait et sucre

Pour commander

20 convives minimum par commande

COLLECTION ETÉ 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).

01 55 59 53 53 • contact@latabledecana-antony

LA TABLE DE CANA • RCS NANTERERE 343586590RCS • 06/2025 • visuels non contractuels • Crédit photo : Adobe stock