

COLLECTION  
AUTOMNE  
HIVER 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

## 17 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 TERROIR ET LEGUMES DE SAISON

Inspirée du marché du jour, notre carte mêle **recettes traditionnelles et gourmandes**. Elles se dégustent froides ou chaudes et se déclinent selon vos envies.

## LOCAL, BIO ET VÉGAN

Nous vous proposons 3 menus réalisés à partir de produits **bio, issus d'île de France** ainsi que 2 menus totalement **végan**.

\*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.

## 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...).

## VALORISATION DE NOS BIODÉCHETS

Nous leur offrons une nouvelle vie ! Grâce à nos partenaires, nos déchets alimentaires sont transformés en compost ou en biogaz.

## GAMME

## ● DÉCONTRACTÉE

## MENU EGLANTINE

- Salade de chou rouge et lentilles, vinaigrette à l'orange
- Filet de dorade sauce vierge, Trio de choux, vinaigrette aux herbes
- Mousse au chocolat noir

## MENU ABELIA

- Céleri rémoulade aux pommes vertes
- Rôti de veau, mayonnaise, Salade de mini penne, féta, olives noires, patate douce et persil
- Feuilleté aux pommes

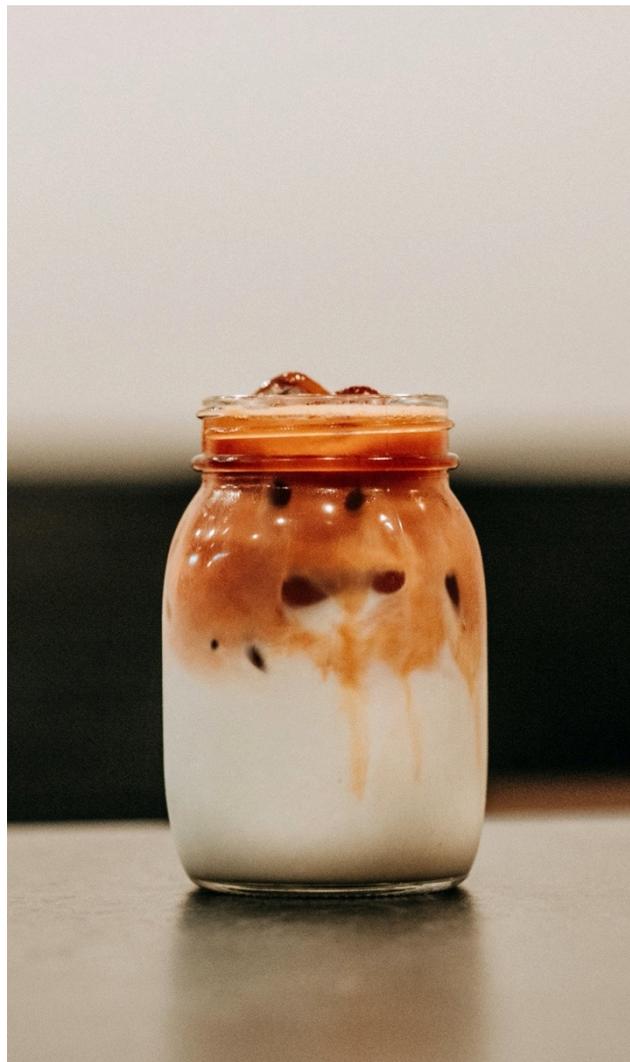


## MENU FUSAIN

- Terrine de campagne, cornichons
- Sauté de poulet mariné (citron et miel) Trio de légumes râpés aux herbes
- Crumble pommes–poires aux épices

## MENU ÉRABLE VÉGÉTARIEN / VÉGAN

- Salade de haricots coco et butternut, vinaigrette au cacao
- Rôti de choux verts, blé au bouillon acidulé
- Salade de fruits frais



## GAMME

## ● TENDANCE

## MENU CHATAIGNER

- Strudel aux pleurotes, gorgonzola et noisettes
- Dos de saumon au citron confit, Tagliatelles de légumes en salade
- Délice de poires aux épices



## MENU SUREAU

- Rillettes de poissons
- Roulade de volaille aux fruits secs, salade de champignons à la grecque
- Panna cotta coco, coulis de mangue

## MENU JASMIN

- Salade de bleu d'auvergne, céleri, noix, pommes, raisins secs
- Dos de cabillaud aux herbes, Salade de pomme de terre, échalotes et ciboulette
- Cheesecake poire–cannelle

## MENU LAVANDE VÉGÉTARIEN / VÉGAN

- Poêlée de pommes et champignons aux herbes, vinaigrette au cidre
- Chou rouge émincé et lentilles, vinaigrette à l'orange
- Crumble aux pommes (recette végétarienne)



## GAMME ● ÉLÉGANCE

### MENU SKIMMIA

- Flan de potiron et comté, salade de mâche
- Joue de bœuf, vinaigrette aux herbes, Salade de perles de pâtes aux légumes
- Entremets 3 chocolats

### MENU MARGUERITE

- Saumon fumé, beurre aux herbes, blinis
- Gambas à la persillade, aïoli - Salade de butternut rôtie, feta, noisettes et grenade
- Riz au lait végétal aux épices d'hiver

### MENU TULIPE

- Salade périgourdine
- Butternut rôti aux champignons
- Chou craquelin à la crème vanille et poire



### MENU MAHONIA VÉGÉTARIEN / VÉGAN

- Tartare aux petits légumes, sauce acidulée
- Patates douces, fruits secs, navets, betterave à la citronnelle
- Poire pochée, crème aux épices d'hiver (Végan)



# Pour commander...



## COMMANDEZ JUSQU'À J-5

30 convives minimum par commande



## 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.



## DEVIS SOUS 48 À 72H



## 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).

