

COLLECTION
AUTOMNE
HIVER 2025

Boîtes Gourmandes

Un repas rapide, complet et fait maison.
Savourez l'hiver, simplement.



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison

PRATIQUE, FRAIS ET ENGAGÉ

Vous organisez un événement ou un déjeuner sur le pouce ?

Nos boîtes gourmandes sont la solution idéale pour un repas rapide, frais et équilibré.

Prêtes à déguster, elles sont aussi pratiques que responsables.

Chaque boîte comprend :

- Une **bouteille d'eau** (50cl)
- Un **gobelet**
- **Des couverts biodégradables** avec serviette, sel et poivre.

Les salades sont servies en **boîtes carton biodégradables**, les sandwiches en papier ingraissable et les desserts en sachet papier ou en pot carton, selon la recette.

3 FORMULES AU CHOIX

pour s'adapter à toutes les pauses déjeuner

- **Légère** : salade et dessert
- **Complète** : sandwich, salade et dessert
- **Rapide** : sandwich et dessert

Les quantités sont pensées pour vous offrir un **repas complet**, sans gaspillage, dans un format pratique et transportable.

À LA CARTE

Composez votre assortiment !

- Choisissez jusqu'à **2 menus différents** par commande.
- Chaque menu est disponible en version **viande, poisson, végétarienne ou végane**.
- Variez aussi les plaisirs avec une sélection de pains.



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.



● RAPIDE

MENU CANARI

- Focaccia artichaut mariné à l'ail, olive, origan, roquette panais et choux vert (Végan)
- Crumble aux pommes (Végan)



MENU BLOND

- Bretzel mimosa au poulet curry, iceberg, carottes et céleri rapés
- Mousse au chocolat noir

MENU MOUTARDE

- Ciabatta rôti de bœuf, crème de bleue, oignons confits, figes sèches et feuilles d'épinard
- Crumble pommes–poires aux épices

MENU POUSSIN

- Nordique à la rilette de maquereau moutardé, roquette et Granny-smith
- Carrot Cake

● LÉGÈRE

MENU FERMIER

- Salade de chou rouge et lentilles, vinaigrette à l'orange (Végan)
- Riz au lait végétal aux épices d'hiver (Végan)

MENU HERBE

- Salade de mini penne, féta, olives noires, patate douce et persil
- Cookie au chocolat au lait

MENU BAMBOU

- Salade de haricots coco et butternut, émincé de poulet et vinaigrette au cacao
- Panna cotta coco, coulis de mangue

MENU MER

- Salade de risoni et légumes
- Forêt noire

● COMPLET

MENU POURPRE

- Salade de chou rouge et lentilles, vinaigrette à l'orange (Végan)
- Focaccia artichaut mariné à l'ail, olive, origan, roquette panais et choux vert (Végan)
- Pot de crème vanille



MENU GRENAT

- Salade de mini penne, féta, olives noires, patate douce et persil
- Bretzel mimosa au poulet curry, iceberg, carottes et céleri rapés
- Muffin au chocolat

MENU CARMIN

- Salade de haricots coco et butternut, émincé de poulet et vinaigrette au cacao
- Ciabatta rôti de bœuf, crème de bleue, oignons confits, figes sèches et feuilles d'épinard
- Salade de fruits

MENU VERMILLON

- Salade de risoni et légumes
- Nordique à la rilette de maquereau moutardé, roquette et Granny-smith
- Cheesecake poire–cannelle



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).

