

COLLECTION
AUTOMNE
HIVER 2025

Buffets gourmands & engagés

Des recettes colorées et généreuses
pour tous vos événements.



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison

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 seront appréciées en toute occasion.

DES MENUS À COMPOSER SELON VOS ENVIES

Plus de **16 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 (4,68 €HT - 5,15 €TTC / personne).
- 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.

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.

● MENU PENSÉE

ENTRÉES

- Céleri rémoulade aux pommes vertes
- Terrine de campagne, cornichons

PLATS VERSION FROIDE

- Brochette de poulet mariné, (citron et miel)
 - Rôti de veau, mayonnaise
- Accompagné de :
- Salade de penne, féta, olives, patate douce
 - Salade de carottes râpées et herbes



PLATS VERSION CHAUDE

- Paleron de bœuf, sauce poivre, polenta crémeuse aux herbes
- Gratinée potimarron rôti aux champignons

DESSERTS

- Salade de fruits de saison
- Feuilleté aux pommes, cannelle



● MENU ANÉMONE

ENTRÉES

- Taboulé oriental
- Salade de chou rouge et lentilles, vinaigrette à l'orange

PLATS VERSION FROIDE

- Filet de dorade vinaigrette d'agrumes
 - Rosbeef sauce tartare
- Accompagné de :
- Salade de riz aux petits légumes
 - Duo de choux, vinaigrette aux herbes

PLATS VERSION CHAUDE

- Filet de dorade, sauce vierge d'hiver, riz aux petits légumes
- Parmentier de bœuf, carottes sautées

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Far breton pruneaux



● MENU GENÊT

ENTRÉES

- Strudel pleurotes, gorgonzola et noisettes
- Rillettes de poissons et croutons

PLATS VERSION FROIDE

- Dos de saumon au citron confit
 - Roulade de volaille aux fruits secs
- Accompagné de :
- Tagliatelles de légumes en salade
 - Salade de champignons à la Grecque

PLATS VERSION CHAUDE

- Tagine poulet citron confit, olives, pommes de terre
- Dos de saumon au beurre blanc citronné, gratin de brocolis

DESSERTS

- Tiramisu
- Cheesecake citron bergamote



● MENU CAMÉLIA

ENTRÉES

- Salade au bleu d'auvergne, céleri, noix, pommes, raisins secs
- Patate douce, cumin, croustillant de chou kale

PLATS VERSION FROIDE

- Poulet à la moutarde à l'ancienne
- Dos de cabillaud aux herbes

Accompagné de :

- Salade pomme de terre, échalotes, ciboulette
- Duo de carottes et endives en salade, herbes, vinaigrette agrumes

PLATS VERSION CHAUDE

- Poulet à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre à la tomme
- Calamars à la napolitaine, riz basmati

DESSERTS

- Mousse de café, grain de café
- Tartelette amandine aux poires



● MENU BRUYÈRE

ENTRÉES

- Salade périgourdine
- Saumon fumé, beurre aux herbes, blinis

PLATS VERSION FROIDE

- Joue de bœuf, vinaigrette aux herbes
 - Brochette de gambas à la persillade, aïoli
- Accompagné de :
- Salade de butternut rôtie, féta, noisettes et grenade
 - Salade de risoni et légumes

PLATS VERSION CHAUDE

- Butternut rôti aux champignons
- Joue de bœuf façon carbonade, tagliatelles fraîches

DESSERTS

- Entremet aux 3 chocolats
- Tartelette Ananas rôti, Amareto et amandes effilochées



● MENU DAHLIA

ENTRÉES

- Flan de potiron et comté, salade de mâche
- Tartare aux petits légumes, sauce acidulée

PLATS VERSION FROIDE

- Salade de pétoncles et perle de pâtes à la persillade
- Patates douces, fruits secs, navets, betterave à la citronnelle
- Viande de Grisons, poire pochée, pousses d'épinards et fourme d'Ambert

PLATS VERSION CHAUDE

- Orecchiette à la crème de morilles et lentilles Beluga aux deux carottes
- Lotte lait de coco, fondue de poireaux

DESSERTS

- Salade de fruits exotiques
- Chou Craquelin, crème vanille, poires caramélisées



● MENU CYCLAMEN

ENTRÉES

- Salade d'endives au bleu d'auvergne et poires
- Salade de haricots coco et butternut, vinaigrette au cacao

PLATS

- Chou rouge émincé et lentilles, vinaigrette à l'orange
- Marmite de légumes aux amandes, pomme de terre

DESSERTS

- Crumble aux pommes Végan
- Panna cotta au lait de coco, coulis de mangue



● MENU COSMOS

ENTRÉES

- Duo de chou-fleur et aïoli
- Poêlée de pommes et champignons aux herbes, vinaigrette au cidre

PLATS

- Rôti de choux verts, blé au bouillon acidulé
- Wok de légumes d'hiver et champignons



DESSERTS

- Riz au lait végétal aux épices d'hiver
- Entremet aux poires





Softs

LES EAUX PET

Eau de source (50 cl)

Eau de source (1,5 L)

Evian (1,5 L)

Perrier (1 L)

San Pellegrino (1 L)

LES EAUX AU VERRE

Evian (1,5 L)

San Pellegrino (1 L)

LES SODAS PET

Coca-Cola (1,5 L)

Coca-Cola Zéro (1,5 L)

Fuze Tea (1,5 L)

LES SODAS AU 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 Chausseron

LES VINS ROUGES (75 CL)

Anjou-Villages
La Rebellerie (Bio)

Côtes de Gascogne,
Domaine Pellehaut

Côtes du Rhône
Ou Saumur Champigny

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Champagne (75 cl)

À définir

Crémant non bio
à définir

Crémant de Loire (75 cl)
La Rebellerie (Bio)

Cidre Doux non Bio (75 cl)

Cidre Brut non Bio (75 cl)

COCKTAILS ET BIERES sur demande

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).



30 convives minimum par commande

01 55 59 53 53 • contact@latabledecana-antony.fr