

COLLECTION
AUTOMNE
HIVER 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

BONJOUR L'AUTOMNE & L'HIVER !

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

À découvrir nos coffrets réconfortants pour réchauffer vos journées froides.

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

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.

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**.



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.

COLLECTION
AUTOMNE
HIVER 2025

Coffrets Salés



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



● TERRE

COFFRET N°1

- Pic de magret de canard, foie gras et datte
- Wrap poulet, haricot rouge, poivron et maïs
- Bœuf carotte à l'oriental

COFFRET N°2

- Jambon mozzarella et focaccia au pesto rouge
- Pita au bœuf haché et guacamole
- Cake aux oignons et saucisse volaille



● MER

COFFRET N°3

- Crevette, Ananas sésame
- Tartelette de pétoncle au piment d'Espelette, purée de maïs à la citronnelle
- Crêpe de thon et aromates mayonnaise

COFFRET N°4

- Tartare de saumon fumé, pomme de terre, chantilly citron et ciboulette
- California au saumon aigre doux, sésame grillé
- Artichaut à la sicilienne, sardine à l'huile et bille de mozzarella



● VEGGIE

COFFRET N°5

- Fritta aux oignons, poireaux sauce gribiche
- Patate douce, fêta aux herbes, poivre et piment
- Choux fleur grillé aux noisettes et bille de chèvre

COFFRET N°6

- Champignon et potimarron rôti au vinaigre balsamique, sauce soja et thym
- Tartine de houmous à la betterave et pickles
- Bruschetta de pleurotes à l'ail



● FROMAGE

COFFRET N°7

- Chèvre frais au poivre et raisin
- Bouchée de cantal, fromage frais et magret fumé
- Cake au bleu et pruneaux



COFFRET N°8

- Buchette de chèvre, patate douce à l'origan et balsamique réduit
- Pain céréale au gorgonzola, potimarron et noix
- Feuilleté reblochon, champignons et échalotes



● PAIN

COFFRET N°9

- Bretzel mimosa au poulet curry
- Briochin rôti de bœuf, crème de bleu d'auvergne, oignons confits et figues sèches
- Navette Salami, beurre, cornichon, provolone

COFFRET N°10

- Club rôti de porc, comté, cornichon, poire, sauce mayo et Savora
- Nordique à la rillette de maquereau moutardé, Granny-Smith, roquette
- Navette artichaut mariné à l'ail, olive et origan



● LUNCH

3,60 € HT/
pers**BROCHETTES LUNCH**

3,96 € TTC

(équivalent de 2 pièces cocktail)

- Pic de magret de canard, foie gras et datte
- Artichaut à la sicilienne, sardine à l'huile et bille de mozzarella
- Champignon et potimarron rôti au vinaigre balsamique, sauce soja et thym

4,39 € HT/
pers**SALADE**

4,83 € TTC

(équivalent de 3 pièces cocktail)

- Salade de champignons à la Grecque
- Salade bleu d'auvergne, céleri, noix, pommes, raisins secs
- Salade de mini penne, féta, olives noires, patate douce et persil

6,57 € HT/
pers**MINI PLAT WOOD**

7,23 € TTC

(équivalent de 2 pièces cocktail)

- Tagine de poulet citron confit, olives et pommes de terre
- Filet de dorade, sauce vierge d'hiver, riz aux petits légumes
- Wok de légumes d'hiver et champignons

● TERROIR

PLANCHES APÉRITIVES

- La charcutière – 1000g
(jambon sec, salami, rosette)

- La fromagère – 800g
(comté, saint-maure, coulommiers)

- La mixte – 900g
(400g de fromage, 500g de charcuterie)

COFFRET CRUDITÉS*Sauce fines herbes*



COLLECTION
AUTOMNE
HIVER 2025

Coffrets Sucrés



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



● GOURMAND

COFFRET N°11

- Amandier coing, miel et noix
- Moelleux châtaigne
- Financier écorce d'orange



COFFRET N°12

- Amandier clémentine
- Cannelé Bordelais
- Brownies chocolat pécan



● PLAISIR

COFFRET N°13

- Tartelette meringuée clémentines et épices douces
- Cheesecake clémentine
- Sablé breton chocolat lait cacahuète

COFFRET N°14

- Croquant chocolat et poire whisky
- Tarte ananas sésame noir
- Forêt noire amarena



● DOUCEUR

COFFRET N°15

- Feuilleté crème d'amande poire
- Moelleux pamplemousse / yuzu
- Pistachier chocolat blanc

COFFRET N°16

- Banoffee
- Crêpe nutella
- Mini far breton



● TRADITION

COFFRET N°17

- Tartelette citron meringuée
- Mont blanc marron
- Caroline au café

COFFRET N°18

- Opéra Café
- Mini Paris-Brest tradition
- Feuilleté pomme citronnelle (oct/nov)



● PASSION

COFFRET N°19

- Carré mangue coco
- Chou caramel au beurre salé
- Mini cheese cake passion chocolat

COFFRET N°20

- Chou passion
- Macaron vanille myrtille
- Tartelette chocolat fève tonka



● MACARON

COFFRET N°21

- fraise
- chocolat
- vanille
- pistache
- citron
- praliné
- cassis





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).

