

COLLECTION
Printemps
2025

Buffet

Simple, délicates et variées...
de belles recettes de saison à découvrir.

Choisissez votre menu !



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison ● ● ●

COLLECTION

Printemps
2025

20 menus au choix

Des plus simples aux plus élaborés, **découvrez nos menus de printemps** concoctés par nos chefs. Viande, poisson, végétarien : **il y en a pour tous les goûts !** Chaque menu comprend : **pain de campagne tranché sel, poivre et condiments.**

Tradition et modernité

Nos recettes sont conçues pour allier **cuisine traditionnelle et cuisine du moment.** Elles se dégustent froides ou chaudes.

Local, Bio et Végan

Nous vous proposons **3 menus réalisés à partir de produits bio, issus d'île de France.** A découvrir aussi nos **2 menus totalement végan.**

Laissez-vous tenter !

Et pour les plus gourmands : complétez votre menu avec **notre plateau de 5 fromages AOC** et son pain aux noix (4,68 €ht - 5,15 €ttc / personne).

A TABLE !

Envie d'un **repas assis, d'un buffet à thème** (paëlla, couscous, choucroute de la mer...) ?

Contactez-nous, nous serons ravis de **vous accompagner** pour anticiper les attentes de vos convives et élaborer avec **vous un moment unique de partage.**



Au Cœur de nos engagements

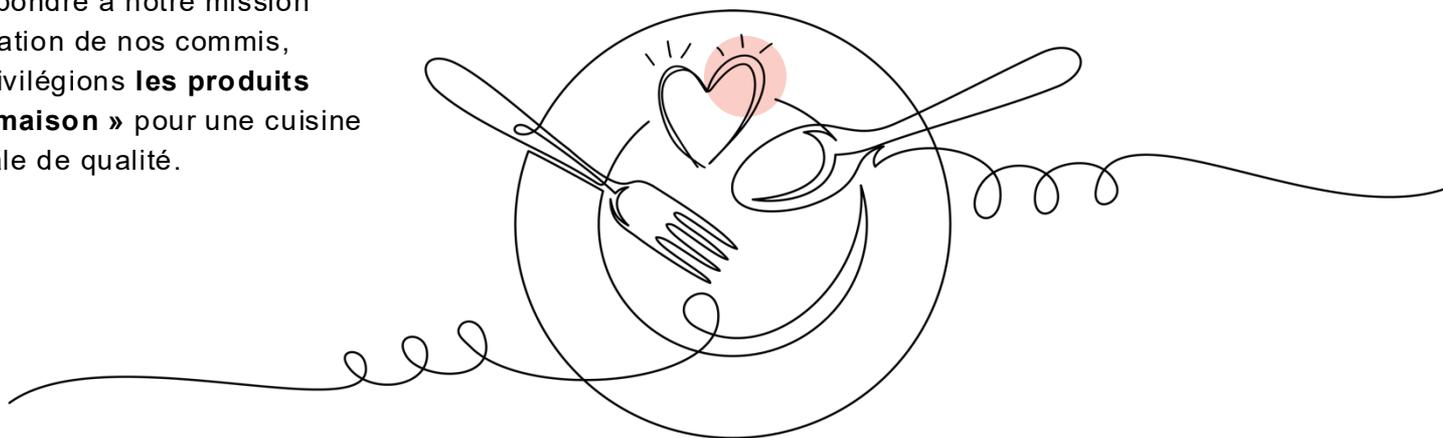
COLLECTION
Printemps
2025

Des produits de qualité

Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**. Pour répondre à notre mission de formation de nos commis, nous privilégions **les produits « faits maison »** pour une cuisine artisanale de qualité.

Valorisation de nos biodéchets

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



Un projet social qui donne du sens

Traiteur solidaire, nous accompagnons des femmes et des hommes éloignés de l'emploi à se relever et à accomplir leurs projets.

En cuisinant pour vous, ils apprennent les bases du métier de cuisinier, de pâtissier ou de livreur.

Vaisselle jetable ? Moins et mieux !

Nos pièces cocktails se dégustent à la main, sans assiette ni couverts. Et pour leur présentation : pas de plastique à usage unique ! nous utilisons des matériaux biodégradables : coffrets et gobelets en carton.

Des verres et flûtes à champagne en verre sont toujours disponibles sur demande.

Pensée ou Anémone

18,50 € HT/pers

soit 20,35 € TTC

MENU Pensée

Salade de quinoa à la féta, grenade, menthe fraîche
Flan aux légumes de printemps

Roti de dinde, salade de haricots verts aux herbes fraîches
Dos de colin, blé aux herbes et tomates confites

Salade de fruits de saison
Flan pâtissier à la vanille

MENU Anémone

Salade Thai
Faisselle aux fines herbes et ail, gressin

Sot l'y laisse à la persillade, salade de mini penne aux légumes
Salade de riz japonais et légumes au saté

Panna cotta de ricotta, coulis d'ananas
Crème au chocolat

Clématite ou Camélia

22,41 € HT/pers

soit 24,66 € TTC

MENU Clématite

Salade de blé aux asperges et tomates confites
Tarte fine aux légumes du soleil, chips de parmesan

Pavé de cabillaud, lait de coco, curry, salade de riz aux légumes
Rôti de veau à la moutarde, salade de risonni, tomates, concombres, feta, olives

Tiramisu framboise, spéculos
Macaronade au chocolat

MENU Camélia

Jambon de pays, burrata et tomates confites
Panacotta aux morilles et noisettes

Lotte poêlée, salade de fenouil rôti
Blanc de volaille, salade de pleurotes et pommes de terre

Crème de caramel noix de coco
Crumble aux pommes caramélisées





Bruyère ou Plumbago

27,45 € HT/pers

soit 30,19 € TTC

MENU Bruyère

Tartare de crudités, crème de faucon fumé
Ricotta au pesto, chips de coppa, sable au parmesan

Brochette de bœuf et poivrons, salade de pommes de terre à l'ail
Filet de merlu en croute d'herbe, salade d'épinards aux suprêmes d'agrumes

Tarte aux cassis et chocolat blanc
Tarte amandines aux poires

MENU Plumbago

Burrata crémeuse, tomates et pesto
Salade d'abricots verts, magret fumé et tomates confites

Suprême de volaille, légumes grillés au romarin
Brochette de falafels, salade de rissonni aux petits légumes

Flan pâtissier au chocolat
Entremet framboise et mousse fromage blanc

Cyclamen ou Cosmos

20,35 € HT/pers

soit 22,38 € TTC

MENU Cyclamen

Salade de fenouil aux agrumes
Flan aux petits pois et épinards

Stade thaï, soja, pousse de bambou, carottes, champignons, ananas, cœur de palmier, salade de mini penne aux légumes
Poke bowl aux nouilles, avocat, edamæ, carotte, mangue, radis, salade de riz japonais et légumes au saté

Crumble aux pommes caramélisées
Beignet rond à la chantilly de chocolat blanc

MENU Cosmos

Faisselle aux fines herbes et ail, gressin
Taboulé de petits légumes croquants

Briques de chèvre à la menthe

Légumes rôtis à l'orientale

Crème caramel et noix de coco
Feuilleté aux pommes

Pour commander

30 convives minimum par commande

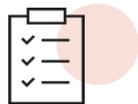
COLLECTION
Printemps
2025



Appelez-nous

Notre équipe est à **votre écoute** du **lundi au vendredi** de **9h à 17h**.

Contactez-nous par mail ou téléphone : nous vous conseillons pour composer votre cocktail selon vos envies et votre budget.



Votre devis

48h à 72h après votre prise de contact, nous vous adressons un devis par mail.

Il vous indique le budget à prévoir.

Dès la réception de votre devis, vous pouvez **changer d'avis, modifier ou préciser** certains éléments : il vous suffit de nous en parler !



Nos délais

Nous vous demandons de valider le devis à **J-5** :

C'est le délai nécessaire pour préparer votre événement en toute sérénité, acheter les matières premières et cuisiner vos menus.

Les commandes de dernières minutes sont possibles mais offrent un choix plus limité.



C'est prêt

Nous livrons tous les jours dans **toute l'Île-de-France**, de **6h à 20h**.

Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée

(voir nos conditions générales de vente).