

Buffets



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

LES MENUS DE MAI ET JUIN 2021

LES BUFFETS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Le buffet, c'est l'assurance de retrouver l'essentiel le temps d'**un moment chaleureux** avec vos convives.

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

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

Cette saison

C'est nouveau ! La carte des buffets **change chaque mois** pour vous faire profiter des produits de saison et vous offrir un maximum de variété.

Pour chaque menu, vous pouvez choisir **2 entrées, 2 plats et 2 desserts parmi les 4 proposés** : de quoi offrir une belle variété à vos convives.

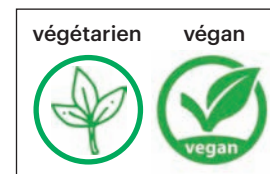
Chaque buffet comprend : **pain de campagne tranché et condiments**.

Notre conseil

Ne sous-estimez pas l'appétit de vos convives : nous avons prévu des quantités adaptées et parfaitement équilibrées.

En complément du menu, laissez-vous tenter par notre plateau de 5 fromages AOC et son pain aux noix (4,35 €HT - 4,79 €TTC / personne).

Pour repérer **nos recettes végétariennes et végan**, suivez les picto !



Pour les menus, sans gluten, consultez-nous

Minimum de 25 convives par commande

VOTRE GUIDE DE COMMANDE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Appelez-nous

Nos commerciaux sont **à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h.**



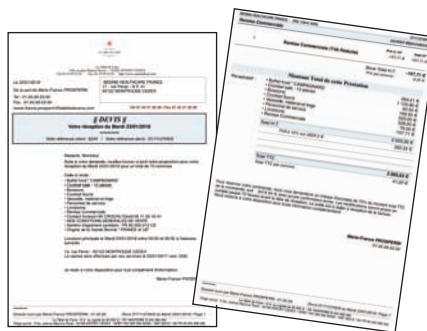
Contactez-les par mail ou téléphone :

ils vous donneront de précieux conseils pour composer la prestation selon vos envies et votre budget.

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

Notre devis

Détaillé poste par poste, notre devis récapitule votre demande avec le budget à prévoir pour la réalisation de votre événement.



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

Votre commande

5 jours ouvrés avant la prestation, vous nous donnez votre accord sur le devis proposé en nous l'adressant signé avec votre acompte.

Puis, **72h avant l'événement,** vous nous confirmez le nombre définitif de convives.

Et le jour J, nous serons là pour faire de votre réception **un véritable succès !**



Informations sur les allergènes (gluten, crustacés, œuf, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits.

Agrément sanitaire (FR 92.002.012 CE)

LES MENUS DU MOIS DE MAI

SIMPLE COMME BONJOUR

16,30€ HT/pers*
soit 17,93€ TTC

Les entrées (2 au choix)

Salade de betterave, pomme Granny, Comté et estragon
Mixte de crudités, crème fraîche aux herbes
Rillettes de poulet
Salade de fenouil aux agrumes

Les plats et garnitures (2 au choix)

Pâtes façon Caesar (poulet, risoni, tomates, oignons rouges, parmesan, sauce Caesar)
Rosbif sauce tartare et salade de pommes de terre, radis, cornichons, mayonnaise
Tartelette au thon et salade de haricots verts, quinoa
Tomate farcie au risotto de millet, carottes et oignons rouges

Les desserts (2 au choix)

Crème au chocolat
Flan coco
Tartetelette aux pommes
Salade de fruits

DÉLICIEUX PARTAGE

20,70€ HT/pers*
soit 22,77€ TTC

Les entrées (2 au choix)

Tartare de betterave au chèvre
Assortiment de charcuteries
Clafoutis aux tomates cerise et asperges
Salade aux trois tomates au miso

Les plats et garnitures (2 au choix)

Emincé de poulet sauce tandoori semoule aux fruits secs
Contrefilet de bœuf sauce tartare salade d'haricots verts
Lieu jaune à la concassée de tomates et aux câpres, riz noir et blanc
Galette de quinoa au chou-fleur sauce tahini et poêlée d'artichauts à l'ail

Les desserts (2 au choix)

Mœlleux au caramel au beurre salé
Tartelette amande aux cerises
Tiramisu aux fruits
Bavarois à la fraise et compote de rhubarbe

PENSÉE DÉLICATE

28,70€ HT/pers*
soit 31,57€ TTC

Les entrées (2 au choix)

Panna cotta aux deux saumons
Pakora aux épinards et aux oignons
Rillettes de poulet au vin et câpres en branche
Salade de pois chiches aux citrons confits et à la menthe

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poulet jaune au citron vert et au miel riz noir au lait de coco
Quasi de veau sauce tonnato aux petits légumes de printemps
Cabillaud poché au beurre noisette purée d'épinards et haricots coco
Boulettes de lentilles corail à la ciboulette chou romanesco

Les desserts (2 au choix)

Entremet tout chocolat
Tartelette pistache aux griottes
Sacher torte
Opéra noir et blanc

01 55 59 53 53 - contact@latabledecana-antony.com

* Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES MENUS DU MOIS DE JUIN

SIMPLE COMME BONJOUR

16,30€ HT/pers*
soit 17,93€ TTC

Les entrées (2 au choix)

Salade de concombre
sauce yaourt à la menthe
Flan d'aubergines
aux tomates séchées
Taboulé de chou-fleur
Carottes râpées

Les plats et garnitures (2 au choix)

Blanc de poulet tandoori
et spaghetti de courgettes
Rôti de dinde au cumin,
riz, jeunes carottes et petits pois
Filet de merlu à la sicilienne et boulghour
Tartelette à la carotte aux deux curry
chou romanesco et brocolis grillés

Les desserts (2 au choix)

Crème coco
Financier aux pépites de chocolat
Brochettes de fruit
Tartelette aux abricots



DÉLICIEUX PARTAGE

20,70€ HT/pers*
soit 22,77€ TTC

Les entrées (2 au choix)

Antipasti (légumes grillés,
olives marinées, polenta aux herbes)
Charlotte de courgettes
aux tomates et olives
Salade de melon au cresson
gorgonzola et concombre
Terrine de saumon fumé

Les plats et garnitures (2 au choix)

Blanc de poulet à la sicilienne et riz Madras
Rôti de veau aux trois poivrons
courgettes sautées
Filet de Saint-Pierre au pesto
gnocchis de pommes de terre
Brochettes d'aubergines et haloumi,
orecchiette aux asperges et haricots verts

Les desserts (2 au choix)

Mœlleux chocolat café
Tartelette aux fraises
Carpaccio de fruits de saison
Crème au citron et crumble de speculoos



PENSÉE DÉLICATE

28,70€ HT/pers*
soit 31,57€ TTC

Les entrées (2 au choix)

Haricots verts à la tapenade et haddock fumé
Panna cotta de chèvre au coulis de betterave
croquant de parmesan
Polenta aux asperges et œufs de caille
Rubans de courgettes à la féta et aux abricots

Les plats et garnitures (2 au choix)

Poulet farci aux asperges crème d'asperges
tagliatelles de légumes
Emincé de bœuf, pistou aux amandes,
pommes grenailles
Dorade pochée au lait de coco
nouilles aux cacahuètes,
ananas et coriandre
Brochettes de tofu à la sauce barbecue
aux myrtilles, quinoa et chou-fleur

Les desserts (2 au choix)

Financier pistache à la mousse de framboise
Tartelette à l'abricot et au romarin
Financier noisette
et crème caramel au beurre salé
Opéra praliné



01 55 59 53 53 - contact@latabledecana-antony.com

* Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.