

Repas chauds



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

LES MENUS D'AUTOMNE 2021

LES REPAS CHAUDS

01 55 59 53 53

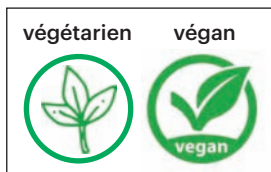
contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Les repas chauds peuvent être servis **au buffet ou à l'assiette**, c'est vous qui choisissez.

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

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



Pour les menus, sans gluten, consultez-nous

Cette saison

La carte des repas **change chaque trimestre** pour vous faire profiter des produits de saison et vous offrir un maximum de variété.

Pour composer **vos repas chauds servis au buffet**, vous choisissez **2 entrées, 2 plats et 2 desserts parmi les 4 proposés**.

Pour vos repas chauds servis à l'assiette, vous composez **votre menu unique** avec une entrée, un plat et un dessert.

Chaque repas 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 votre repas, **prévoyez la location du matériel de réchauffe** (étuve, chafing dish...). Et pour vous mettre les pieds sous la table, **pensez au personnel de service** qui fera pour vous la préparation, le dressage et le service.

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 D'AUTOMNE



ENTRE AMIS

21,50€ HT/pers*
soit **23,65€** TTC

Les entrées (2 ou 1 au choix)

Salade d'endives rouges aux noix et gorgonzola
Rillettes de sardines au citron
Chiffonade de Parme et pruneaux
Salade de brocolis, mimolette, oignons, amandes effilées

Les plats et garnitures (2 ou 1 au choix)

Confit de canard sauce à l'orange, julienne de poireaux et riz blanc
Emincé de dinde aux épinards et légumes poêlés
Merlu au pesto vert maison, potiron rôti
Tartelette au gorgonzola et pommes de terre, champignons poêlés

Les desserts (2 ou 1 au choix)

Financier pistache
Brochette de fruits frais
Riz au lait à la fleur d'oranger
Tartelette au chocolat et piment d'Espelette

GRANDES OCCASIONS

29,90€ HT/pers*
soit **32,89€** TTC

Les entrées (2 ou 1 au choix)

Crème de châtaignes, Saint Jacques snackées, noisettes
Salade de chou kale au confit de canard, poires pochées, graines de moutarde
Salade d'échalotes marinées, radis roses, vitelottes sautées
Bouchées de chèvre frais aux dattes

Les plats et garnitures (2 ou 1 au choix)

Emincé de bœuf, sauce champignons des bois, écrasé de carottes et oignons grillés
Pintade rôtie, gastrique au miel et vinaigre de Xérès, fondue de poireaux, endives braisées
Filet de bar, topinambours et rattes sautés, émulsion d'épinards
Pâtiron rôti à la sauge et marron, trio de quinoa, pois chiche, tomates séchées

Les desserts (2 ou 1 au choix)

Bavarois au miel, poires pochées et amandes
Pommes caramélisées, chantilly et caramel
Chou au chocolat
Ardéchois (gâteau à la crème de marron)

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

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