

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

Printemps 2025

Bonjour le printemps

Nos coffrets thématiques. composés en majorité de 42 pièces, se sont mis au goût de la saison. À découvrir nos coffrets crudités et fruits coupés pour affronter les premières chaleurs

Pour les plus gourmands : Complétez votre cocktail avec notre plateau de 5 fromages aoc et son pain aux noix. (4,57€ ht - 5,02€ ttc / personne)

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.

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!

Prévoyez environ 80% de pièces salées pour 20% de pièces sucrées

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



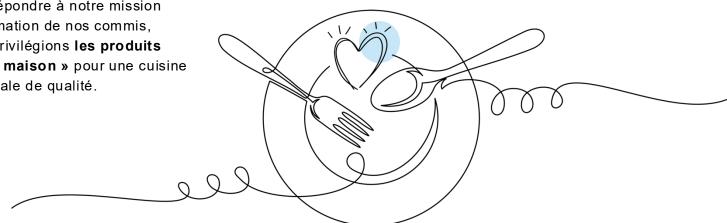
Des produits de qualité

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 ! Grace 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.



Coffrets Salés



Le premier traiteur gourmand et engagé

Terre

76,10 € HT

soit 83.71 € TTC

COFFRET N°1

Focaccia vitello tonato

Ballotine de volaille aux herbes et parmesan

Pic de magret, foie gras et amarena

COFFRET N°2

Bœuf carotte à l'orientale

Jambon de parme et crème d'artichaut au parmesan

Wrap de poulet épicé aux amandes et au miel



Mer

76,10 € HT

soit 83,71 € TTC

COFFRET N°3

Brioche à la mousse de saumon Philadelphia

Crêpe au thon, tomate, piment et coriandre

Pic de lotte et gnocchi au gingembre, citron confit

COFFRET N°4

Frittas de saumon çrème de curry à l'orange

Hareng façon bistro

Cake au chorizo et crevette sauté en persillade



Veggie

73,45 € HT

soit 80,80 € TTC

COFFRET N°5

Polenta aux légumes grillés au thym

Wrap de chermoula amandes et raisins

Radis pickles au beurre de cresson

COFFRET N°

Tarte de petits pois à la menthe et feta

Bayadères de carotte, dips

De lentille au lait de coco

Brochette verte au cari et mozzarella







Fromage

71,97 € HT

soit 74,69 € TTC

COFFRET N°7

Tradition camembert, chutney de rhubarbe et olive

Tonneau de mimolette, pomme de terre et granny smith a l'aneth et noix

Courgette grillé, chèvre, tomate confite et pistaches

COFFRET N°8

Roule de comté aux anchois, câpres et fenouil

Feuilleté au bleue, abricot et olive verte

Bresaola au chèvre, bois, raisins et ciboulette

Pain

68,90 € HT

soit 75,79 € TTC

COFFRET N°9

Nan kefta à l'agneau, sauce yaourt

Navette printanière, sauce citron, basilic

Nordiques saumon fumé, saint moret citron, aneth et câpres

COFFRET N°10

Bretzel tapenade et poivron confit au thym

Bagel pancetta, mozzarella et basilic

Brioche aux sardines, saint moret et moutarde au curry

Chaud

78,75 € HT

soit 86,62 € TTC

COFFRET N°11

Accra de morue

Burger aux oignons confits et Cheddar

Saucisse feuilletée

COFFRET N°12

Mini hot dog

Croque-Monsieur

Quiche au saumon



Lunch

3,60 € HT/pers

BROCHETTES LUNCH

soit 3,96 € TTC

(équivalent de 2 pièces cocktail)

Pic de magret, foie gras et Amarena

Pic de lotte et gnocchi au gingembre et citron confit

Brochette verte au cari et mozzarella

SALADE

4,39 € HT/pers

(équivalent de 3 pièces cocktail)

soit 4,82 € TTC

Salade de quinoa à la fêta, grenade et menthe fraîche

Salade de riz japonais et légumes au saté

Salade de risoni, tomates, concombre, fêta, olives, oignons

MINI PLAT WOOD

6 ,57 € HT/pers

(équivalent de 2 pièces cocktail)

soit 7,22 € TTC

Parmentier de confit de Canard

Dos de saumon crème de citron, quinoa aux petits légumes

Mousseline de petits pois et asperges, noisettes

Terroir

162,18 € HT

JAMBON « BIGOUDIS »

soit 178,39 € TTC

(minimum 100 personnes)

Mini rouleaux de jambon de pays présentés dans la crosse du jambon

PLANCHES APÉRITIVES

La charcutière – 1000g (jambon sec, chorizo, rosette)

47,91 € HT Soit 52.70 € TTC

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

55,65 € HT
Soit 61,21 € TTC

La mixte – 900g (400g de fromage,

500g de charcuterie)

48,70 € HT

Soit 53,57 € TTC

COFFRET CRUDITÉS **73,23** € HT

soit 80,55 € TTC

Sauce fines herbes



Coffrets Sucrés



Le premier traiteur gourmand et engagé

Gourmand

72,92 € HT

soit 80.21 € TTC

COFFRET N°16

Fondant au citron

Cœur d'abricot et fleur d'oranger

Brownie au chocolat

COFFRET N°17

Financier de pistache et amarena Amandier au miel et pâte de figue Muffin aux noisettes



Plaisir

78,33 € HT

soit 86.16 € TTC

COFFRET N°18

Tarte meringué kumquat gingembre
Caroline au chocolat
Mini tropézienne vanille

COFFRET N°19

Tartelette framboise pistache Gâteau de crêpe à la noisette Amandine aux prunes

Douceur

75,63 € HT

soit 83.19 € TTC

COFFRET N°20

Tarte de framboise

Choux chocolat au lait, caramel et fleur de sel

Tarte ananas et rhum

COFFRET N°21

Cheese cake cassis et violette Boule cacahuète, crème vanille Tarte aux figues, crème de calisson





Tradition

82,89 € HT

soit 91,11 € TTC

Passion

Macaron

76,47€ HT

soit 84,11 € TTC

75,62 € HT

soit 83,18 € TTC

COFFRET N°22

Flan aux myrtilles

Carré mangue passion

Mini fondant au chocolat

COFFRET N°23

Tarte au citron, crème au jasmin Roulé amande à la vanille et fraises Crêpe à la confiture d'abricot

COFFRET N°24

Tarte noix de pécan, crème à la cannelle

Moelleux à l'orange, crème Grand Marnier

Flan au chocolat

COFFRET N°25

Tartelette aux fraises, crème à la rose Breton aux pommes caramel

Brownie feuilletine au chocolat

COFFRET N°26

Fraise

Vanille

Chocolat

Pistache

Citron

Praliné

Cassis-Framboise







Fruits

78,75 € HT

soit 86,60 € TTC

COFFRET N°27

Assortiment de fruits frais servi avec des piques en bois



Pour commander

30 convives minimum par commande





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 évènement 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'Ile-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).