



Plateaux-repas



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

LES MENUS DE CETTE SEMAINE

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

A table !

Nos plateaux-repas **équilibrés et gourmands** sont la solution idéale pour vos déjeuners au bureau, réunions de travail, séminaires ou formations.

Ils se dégustent **froids et peuvent s'adapter**, sur demande, aux différents régimes alimentaires (sans gluten, vegan, etc.).

Nous livrons **sous 48 heures, partout en Île-de-France** du lundi au dimanche.

Nouveau

Cette saison, **notre carte de plateaux-repas change chaque semaine.**

Et nous allons encore plus loin pour vous offrir toujours plus de variété : **chaque jour de la semaine**, vous avez le choix entre **3 menus différents** et ce, dans trois gammes pour s'adapter à tous les budgets.

Pour vous aider à **vous repérer**, nos menus sont marqués par un code couleur :

- viande
- poisson
- végétarien

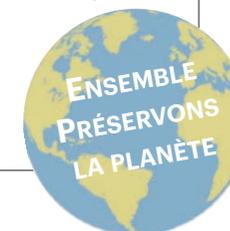
Responsable

Notre politique anti-gaspi concerne à la fois nos emballages et nos productions culinaires.

Nos recettes sont élaborées à partir de **produits frais, de saison**, principalement issus de producteurs d'Île de France.

Tous vos repas sont servis dans **un emballage 100% recyclable ou réutilisable**, garanti zéro plastique.

Chaque plateau comprend : **gobelet** (ou bodega en verre), couverts, serviette, **pain boule bio** et condiments.



Minimum de 10 plateaux par commande

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Rapide

Spécialement conçue pour **vos repas de tous les jours**, la gamme décontractée vous propose des **recettes simples, «comme à la maison»**.

Nos menus sont servis en **plateau alvéolé en pulpe de canne** 100% biodégradable et recyclable.

Ici l'emballage **joue à la fois l'assiette et le plateau** pour un emballage unique, sans déchet superflu !



Gamme décontractée

Authentique

Découvrez la gamme tendance, pour retrouver **l'authenticité de bons petits plats** au bureau !

Des recettes élaborées avec soin qui suivent **le goût du jour** pour satisfaire tous les gourmets.

Dans votre plateau en kraft, **chaque mets est dressé dans une assiette** en pulpe de canne. Le couvercle est en bioplastique issu d'amidon de maïs.



Gamme tendance

Raffinée

Avec la gamme élégance, goûtez au plaisir de **recettes raffinées élaborées à partir de produits labellisés**.

Le fromage AOC vous est **servi à la coupe**, les couverts sont en inox et le gobelet en carton est remplacé par **une bodega en verre, réutilisable**.

Simplement chic.



Gamme élégance

LES PLATEAUX-REPAS

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 guideront dans le choix de vos menus selon vos envies et de votre budget.

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

Notre devis

Détaillé poste par poste, notre devis récapitule votre demande et vous indique le budget à prévoir. Dès réception, **vous pouvez changer d'avis, modifier** ou préciser certains éléments : **il vous suffit de nous en parler !**

Au mieux, le devis doit **être validé à J-3** : le délai nécessaire pour acheter les matières premières et cuisiner les plats. **Les commandes de «dernière minute» sont possibles** mais offrent un choix plus limité.

Votre commande

Nous livrons dans **toute l'Île-de-France, du lundi au dimanche et de 6h à 20h.**

Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée (voir nos conditions générales de vente).

A titre indicatif :

Zone 1 (75, 91, 92, 94) : 50€ HT

Zone 2 (93) : 65€ HT

Zone 3 (77, 78, 95) : 85€ HT

La livraison est offerte à partir de 20 plateaux-repas.



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 de lundi

14,90€ HT/pers*
soit **16,39€** TTC

Tortilla au chorizo
Brochette de poulet, tapenade
d'olives vertes, risoni aux tomates
séchées et citrons confits
Fromage portion
Fromage blanc aux fruits secs

Rillettes de maquereau
Saumonette à la crème
patates douces et pommes de
terre au cidre
Fromage portion
Gâteau moelleux au café et noix

Salade de pois chiche au cumin
Frittata aux champignons
Salade de blé
Fromage portion
Flan coco

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit **25,08€** TTC

Moules et poireaux en escabèche
Filet mignon à la moutarde
duo de navets rôtis
Fromage portion
Mœlleux au chocolat
à la fève de tonka

Panna cotta aux deux saumons
Crevettes sauce cacahuètes
vermicelles de riz aux carottes,
sésame et coriandre
Fromage portion
Cannelé

Mœlleux potiron et châtaigne
Pois chiche poêlés aux 5 céréales,
sauce houmous, chou kalé et patates
douces
Fromage portion
Pot de chocolat noir,
sauce caramel au beurre salé

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit **36,57€** TTC

Rémoulade de radis noirs au crabe
Magret de canette, sauce bigarade,
potiron et patates douces,
confit de gingembre
Fromage à la coupe
Cake aux myrtilles et marrons

Cheesecake chèvre et saumon fumé
Lotte en croûte de pistache,
romarin et zeste d'orange
mouseline aux deux carottes
Fromage à la coupe
Cheesecake Saint Sébastien

Salade d'épeautre aux herbes
et betterave
Champignons façon bourguignon
crème de céleri
Fromage à la coupe
Mont-blanc revisité

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

Les menus de mardi

14,90€ HT/pers*
soit **16,39€** TTC

Mølleux aux carottes et cumin
Rôti de bœuf mayonnaise
trio de haricots
Fromage portion
Fruit de saison

Carottes râpées aux agrumes
Maquereau en persillade
choux de Bruxelles poêlés
Fromage portion
Mølleux aux pommes

Céleri rémoulade aux pommes
Œufs mimosa
salade de lentilles
aux champignons et carottes
Fromage portion
Cake au citron

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit **25,08€** TTC

Crèmeux de reblochon aux tomates
séchées et croûtons
Confit de canard, chutney d'orange,
julienne de poireaux et riz blanc
Fromage portion
Salade d'oranges aux épices

Poireaux vinaigrette au miso
Saumon mariné au soja
tombée de chou vert
Fromage portion
Crème citron
et crumble de spéculoos

Légumes rôtis au chèvre et miel
Tartelette aux champignons, sauce
à la sauge, quinoa à la citrouille,
graines de tournesol
Fromage portion
Trifle spéculoos, orange,
et mascarpone

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit **36,57€** TTC

Foie gras «maison» sur pain d'épice
et dattes à l'orange
Suprême de poulet fermier au cidre
rattes et champignons
Fromage à la coupe
Chou au chocolat

Thon snacké, brunoise de Granny
et céleri, sauce basilic
Saint Jacques à la crème de noisette
chou-fleur rôti
Fromage à la coupe
Banoffee pie

Mini spaghetti de betterave, œuf de
caille et vinaigrette au cumin
Tartelette aux champignons des bois
et tapenade
crozets et légumes marinés
Fromage à la coupe
Bavarois au miel, poires pochées
et amandes

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

Les menus de mercredi

14,90€ HT/pers*
soit 16,39€ TTC

Salade coleslaw
Poulet tandoori, raïta, riz basmati
Fromage portion
Far aux pruneaux

Velouté à la betterave
Filet de hoki sauce moutarde
julienne de légumes
Fromage portion
Mousse de banane
aux copeaux de chocolat

Salade Taj Mahal (*carotte, navet,
chou-fleur, mayonnaise, curry,
raisin, coriandre*)

Poêlée de champignons asiatiques
wok de nouilles aux légumes
Fromage portion
Tarte aux pommes

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit 25,08€ TTC

Rillettes de sardines au citron
Rôti de veau,
pesto de feuilles de céleri
légumes racines rôtis
Fromage portion
Pot de chocolat noir,
sauce caramel au beurre salé

Salade de poires,
dattes et bleu d'Auvergne
Cabillaud en croûte d'herbes
purée de carottes
Fromage portion
Cake aux épices, citron et noix

Salade de panais râpés
Lentilles sautées au raz el hanout
épeautre aux épinards
et abricots secs
Fromage portion
Salade d'oranges aux épices

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit 36,57€ TTC

Velouté d'amande et viande des grisons
Filet de bœuf au Sichuan, salsa verte,
purée de topinambours
Fromage à la coupe
Bavarois au miel, poires pochées
et amandes

Crème de châtaignes, Saint Jacques
snackées, noisettes
Filet de truite,
mouseline de brocolis
salade aux trois choux
Fromage à la coupe
Tartelette à la citrouille épicée
et aux noix de pécan

Champignon farci à la féta et aux noix
Galettes de millet, sauce yaourt
au piment d'Espelette
salade d'haricots noirs et courge
Fromage à la coupe
Dôme coco passion,
biscuit chocolat

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

Les menus de jeudi

14,90€ HT/pers*
soit 16,39€ TTC

Salade de betteraves, ail et persil
Rosbif sauce tartare
salade de pommes de terre
Fromage portion
Panna cotta citron orange

Taboulé aux radis
Riz aux fruits de mer façon paëlla
Fromage portion
Madeleines au miel

Tortilla au potimarron
Tartelette aux oignons et chèvre
patates douces au paprika
Fromage portion
Financier aux oranges confites

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit 25,08€ TTC

Salade Waldorf (*bleu d'Auvergne, céleri, noix, pomme, raisins secs*)
Rôti de dinde, sauce aux pruneaux, salade de courge
Fromage portion
Gâteau de semoule aux deux raisins

Salade de crevettes, radis noirs, coriandre et sésame
Merlu au chorizo
riz basmati à l'espagnole
Fromage portion
Bavarois mandarine

Salade d'endives rouges aux noix et gorgonzola
Tartelette aux poireaux
pâtes perle aux tomates séchées et olives noires
Fromage portion
Gâteau de fromage blanc aux fruits

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit 36,57€ TTC

Crème de châtaignes, Saint Jacques snackées, noisettes
Pintade rôtie, gastrique au miel et Xérès, carottes et navets glacés
Fromage à la coupe
Cheesecake citrouille spéculoos

Caesar japonaise (*sucrine, thon mi-cuit mariné au soja, œuf de caille, parmesan et croûtons*)
Brochette de gambas à l'orange, sauce thaïlandaise aigre doux, nouilles soba
Fromage à la coupe
Mont-blanc revisité

Salade de riz venere aux panais et abricots secs
Potiron rôti à la sauge et aux marrons
trio de quinoa, pois chiche et tomates séchées
Fromage à la coupe
Tapioca au lait de coco, coulis passion

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

Les menus de vendredi

14,90€ HT/pers*
soit **16,39€** TTC

Pâté de campagne
Emincé de poulet
fusili à l'arrabiata et féta
Fromage portion
Tarte aux poires
au gingembre et cannelle

Œufs mimosa à la betterave
Crevettes, salade de nouilles,
brocolis sautés et soja
Fromage portion
Salade de fruits frais

Terrine de légumes
Frittata aux champignons
Salade de blé
Fromage portion
Fromage blanc aux fruits secs

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit **25,08€** TTC

Poireaux vinaigrette au miso
Filet mignon à la moutarde
duo de navets rôtis
Fromage portion
Gâteau de fromage blanc
aux fruits

Salade de brocolis à la mimolette,
oignons et amandes effilées
Saumon à l'aneth
fondue d'épinards et champignons
Fromage portion
Panna cotta pistache
aux fruits rouges

Salade de poires,
dattes et bleu d'Auvergne
Brochette de légumes,
sauce au pistou,
salade de riz et haricots noirs
Fromage portion
Tartelette caramel et noisettes

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit **36,57€** TTC

Chou à la mousse de foie gras
et chutney de figues
Filet de veau, sauce cassis,
orecchiette et fenouil confit
Fromage à la coupe
Sablé chocolat, ganache à l'orange

Champignon farci à la féta
et aux noix
Filet de dorade,
crème de butternut
riz venere aux tomates séchées
Fromage à la coupe
Entremet praliné

Carpaccio de betterave shiogga
au chèvre et noisettes
Tartelette de légumes rôtis
à la tapenade, petit épeautre aux
graines et fruits secs
Fromage à la coupe
Cheesecake Saint Sébastien

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

Les menus de samedi

14,90€ HT/pers*
soit **16,39€** TTC

Flan de légumes et tapenade
Rôti de porc sauce gribiche
lentilles et potimarron
Fromage portion
Rose des sables

Salade de mini penne à la féta,
olives noires, oignons et persil
Colin sauce teryaki
riz blanc
Fromage portion
Flan à la parisienne

Panna cotta aux légumes d'hiver
Brochettes de légumes
sauce fromage blanc,
quinoa aux canneberges et
amandes
Fromage portion
Far aux pruneaux

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit **25,08€** TTC

Assortiment de charcuteries
Sauté de poulet
aux nouilles chinoises
Fromage portion
Financier pistache

Moules et poireaux en escabèche
Filet de dorade, sauce vierge
salade d'orzo aux légumes
Fromage portion
Gâteau de semoule aux deux raisins

Salade de betterave à la féta
et aux noix
Taboulé aux graines mélangées
sauce yaourt à la menthe,
légumes rôtis aux épices
Fromage portion
Mœlleux au chocolat
à la fève de tonka

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit **36,57€** TTC

Œufs de caille mimosa,
crème d'oseille et saumon fumé
Emincé de bœuf, sauce champignons
des bois, carottes et oignons grillés
Fromage à la coupe
Banoffee pie

Rémoulade de radis noirs au crabe
Brochette de la mer à l'indienne
duo de lentilles
Fromage à la coupe
Cake aux myrtilles et marrons

Dariole de potimarron,
châtaigne et graines de courge
Brochette de tofu,
salade d'hiver (*riz venere, lentilles
beluga, noix de pécan caramélisées*)
Fromage à la coupe
Bavarois aux dattes, biscuit joconde

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

Les menus de dimanche

14,90€ HT/pers*
soit **16,39€** TTC

Flan de légumes et tapenade
Rôti de porc sauce gribiche
lentilles et potimarron
Fromage portion
Rose des sables

Salade de mini penne à la féta,
olives noires, oignons et persil
Colin sauce teryaki
riz blanc
Fromage portion
Flan à la parisienne

Panna cotta aux légumes d'hiver
Brochettes de légumes
sauce fromage blanc,
quinoa aux canneberges et
amandes
Fromage portion
Far aux pruneaux

Gamme décontractée

22,80€ HT/pers*
soit **25,08€** TTC

Assortiment de charcuteries
Sauté de poulet
aux nouilles chinoises
Fromage portion
Financier pistache

Moules et poireaux en escabèche
Filet de dorade, sauce vierge
salade d'orzo aux légumes
Fromage portion
Gâteau de semoule aux deux raisins

Salade de betterave à la féta
et aux noix
Taboulé aux graines mélangées
sauce yaourt à la menthe,
légumes rôtis aux épices
Fromage portion
Mœlleux au chocolat
à la fève de tonka

Gamme tendance

33,25€ HT/pers*
soit **36,57€** TTC

Œufs de caille mimosa,
crème d'oseille et saumon fumé
Emincé de bœuf, sauce champignons
des bois, carottes et oignons grillés
Fromage à la coupe
Banoffee pie

Rémoulade de radis noirs au crabe
Brochette de la mer à l'indienne
duo de lentilles
Fromage à la coupe
Cake aux myrtilles et marrons

Dariole de potimarron,
châtaigne et graines de courge
Brochette de tofu,
salade d'hiver (*riz venere, lentilles
beluga, noix de pécan caramélisées*)
Fromage à la coupe
Bavarois aux dattes, biscuit joconde

Gamme élégance

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

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.