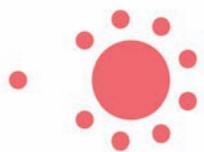


# Galettes des Rois

Offre spéciale  
**Hiver 2024**

Des instants gourmands  
à partager au bureau  
ou en famille  
**Qui aura la fève ?**



PARIS-ANTONY

**LA TABLE DE CANA**

Le premier traiteur gourmand  
et engagé



# Au menu de la saison

## L'instant de partage

Traditionnelle à la frangipane ou tout simplement aux pommes, la galette vous offre l'occasion d'un bel instant de partage et de convivialité !

Pour déguster nos galettes, vous pouvez compléter votre commande avec des boissons fraîches (cidre Bio, brut ou doux, eau et jus de fruits Bio) ou chaudes (café et thé Bio).

## Avec la vaisselle de votre choix

Vous avez le choix entre 2 types de vaisselle :

- à usage unique (gobelets en carton, nappe en papier)
- ou réutilisable (verres et nappe en tissu).

## Et laissez-vous servir !

Jouez la carte «zéro souci» : pour les prestations de moins de 30 personnes, profitez de notre service installation (*mise en place et dressage au coût forfaitaire de 68 € HT - 74,80 € TTC*).

Et pour les grandes occasions, faites appel à notre personnel de service.



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

# 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%**.

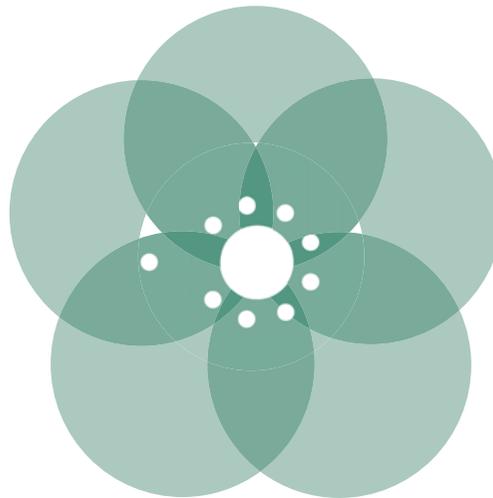
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

## Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

Finis le plastique à usage unique !  
Nous utilisons **des matériaux biodégradables** : gobelets en carton, touilleurs en bois...

**Des verres, des tasses et sous-tasses en porcelaine sont toujours disponibles sur demande.**



## 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 révéler et à accomplir leurs projets.

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

# Pour commander

## Appelez-nous

Notre équipe est à **votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h.**  
**Contactez-nous par mail ou téléphone :** nous vous conseillerons pour composer vos menus selon vos envies et votre budget.

## Votre devis

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

## Nos délais

Nous vous demandons de valider le devis à **J-3** : c'est le délai nécessaire pour acheter les matières premières, fabriquer, cuire les galettes et préparer votre commande.

## 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).

A titre indicatif :  
Zone 1 (75, 91, 92, 94) : 60€ HT  
Zone 2 (93) : 77€ HT  
Zone 3 (77, 78, 95) : 98€ HT

01 55 59 53 53  
[contact@latabledecana-antony.com](mailto:contact@latabledecana-antony.com)  
**20 convives minimum par commande**



## 2 Galettes au choix

Galette à la frangipane  
ou aux pommes (8-10 parts)  
livrée froide, avec fève et couronne

La galette  
à la frangipane

**26,00**€ HT  
soit 28,60€ TTC

La galette  
aux pommes

**28,00**€ HT  
soit 30,80€ TTC



*Nos prix sont sans boisson sans service, sans matériel ni livraison.*