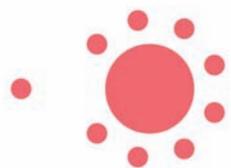


Cocktails

Collection Printemps 2022

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



Au menu de la saison

Sérénité garantie

Notre équipe **vous accompagne de la conception à la mise en place** (choix de la formule) pour que votre évènement, **professionnel ou familial** soit un vrai succès.

C'est nouveau

Cette saison, **nos coffrets** thématiques vous font plonger dans différents univers culinaires. **Nos coffrets sont composés en majorité de 42 pièces.**

Vos formules

Pour vos cocktails, vous avez le choix entre 3 formules :

- un cocktail 9 pièces froides
- un cocktail 18 pièces froides
- un cocktail 17 pièces froides et 1 pièce chaude.

Pour votre confort...

Pour votre confort, chaque formule comprend :

- les boissons sans alcool (jus d'orange, jus de pomme, eau Perrier, eau d'Evian)
- glaçons et bacs à rafraichir
- la verrerie
- le personnel de service
- la livraison

Les options

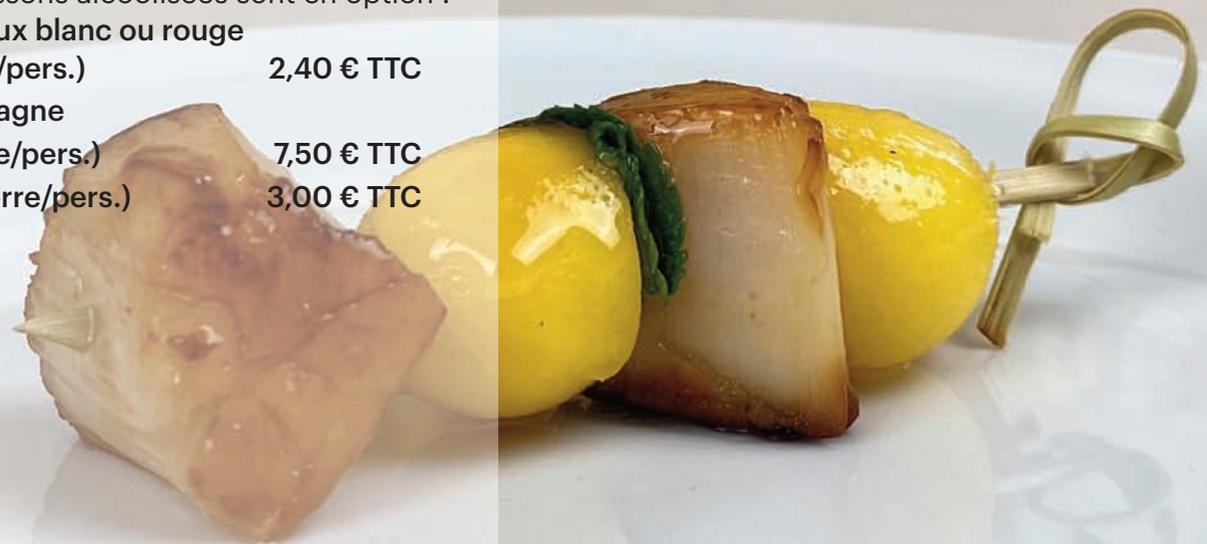
Les boissons alcoolisées sont en option :
Bordeaux blanc ou rouge

(1 verre/pers.) 2,40 € TTC

Champagne

(1 coupe/pers.) 7,50 € TTC

Kir (1 verre/pers.) 3,00 € TTC



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%**.

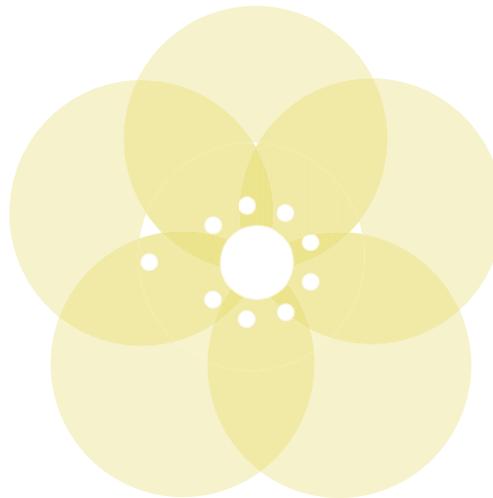
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

Finis le plastique à usage unique ! Nous utilisons **des matériaux biodégradables** : coffrets et gobelets en carton...

Le nappage et le matériel de dégustation à usage unique mis à disposition est aussi **biodégradable**.



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 !

Cocktail Standard

Formule
9 pièces froides

25,00€ TTC/pers

Assortiments salés au choix



Coffret Jardin

Coffret Briochés

Coffret Côte Terre

Assortiments sucrés au choix

Coffret Gourmand

Coffret Pics & Pics

Coffret Macarons



NB : pour les prestations de moins de 50 personnes, majoration forfaitaire de 165 € TTC.

Cocktail Élaboré

Formule
18 pièces froides

33,00€ TTC/pers

Assortiments salés au choix

Coffret Côte Mer



Coffret Jardin

Coffret Briochés

Coffret Pics & Pics

Coffret Côte Terre

Pains Surprise

Assortiments sucrés au choix

Coffret Gourmand

Coffret Pics & Pics

Coffret Macarons



Cocktail Prestige

Formule
17 pièces froides
et 1 pièce chaude

40,00€ TTC/pers

Assortiments salés au choix

Coffret Côte Terre

Coffret Côte Mer



Coffret Jardin

Coffret Chaud

Coffret Briochés

Coffret Pics & Pics

Pains Surprise

Assortiments sucrés au choix

Coffret Gourmand

Coffret Pics & Pics

Coffret Macarons



Coffret Côté Terre

42 pièces salées

Sucettes de chèvre aux griottes, noix et estragon, chocolat blanc

Pics de magret fumé, framboise et poudre de pistache

Mille-feuilles de foie gras, mangue, chocolat

Sucettes de foie gras aux griottes chocolat noir

Tartes fines de magret fumé, chutney de pomme et oignons

Ballotines de volaille et coriandre au crémeux de cognac



Coffret Côté Mer

42 pièces salées

Choux aux deux saumons,
craquelin et aneth

Tartes fines de rouget
et confit de poivrons grillés

Blinis d'écrevisse,
crème de gingembre et citron

Flans de radis, mousse de tourteau au curry

Pics de St Jacques marinées,
mangue et basilic frais

Pics de saumon Gravlax,
concombre et radis pickles



Coffret Côté Jardin

42 pièces salées

Cheese cakes aux asperges

Choux aux légumes d'antan

Tortillas de légumes confits,
crème de poivrons

Involtini de courgette,
féta et menthe fraîche

Mini cônes de caviar d'aubergine et citron confit

Mini pitas aux légumes grillés,
crème de menthe et sésame



Coffret Briochés

36 pièces salées



Brioches aux légumes du soleil grillés

Brioches à la rilette de thon
au piment Espelette

Brioches au poulet, St Môret® et coriandre

Brioches pastrami ricotta

Brioches mozzarella
tomates séchées pesto mayonnaise

Brioches coppa beurre de câpres



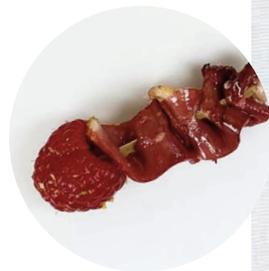
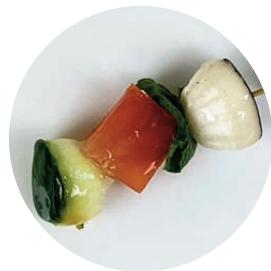
Coffret Pics & Pics

42 pièces salées

Pics St Jacques marinées,
mangue et basilic frais

Pics de saumon Gravlax, concombre
et radis pickles

Pics de magret de canard fumé,
framboise et poudre de pistache



Pains Surprise

48 pièces salées

Pastrami et thym frais

Coppa et origan

Chair de tourteaux à l'aneth

Saumon fumé aux deux citrons

Légumes du soleil grillés et mimosa

Jambon blanc, emmental

*Nos pains surprise sont proposés
en pain brioché ou en pain polaire (au choix)*



Coffret Chaud

42 pièces salées

Mini bouchées à la reine au jambon blanc

Quiches lardon, épinard

Croustillants de gambas

Quiches féta, poivron, basilic

Pics de boudin blanc et pomme granny

Quiches saumon et légumes de saison



Coffret Gourmand

42 pièces sucrées

Mini crêpes riz au lait et framboise

Mini financiers pistache et griotte

Mini tartelettes citron meringué

Mini financiers aux amandes et zeste d'agrumes

Mini financiers vanille et crème de coco

Mini brownies noisettes et amandes



Coffret Macarons

40 pièces sucrées

Chocolat

Framboise cassis

Citron meringué

Mandarine pain épice

Mojito

Fraise basilic

Violette

Vanille



Coffret Pics & Pics

42 pièces sucrées

Framboise, mangue et datte

Kiwi, fraise et figue

Melon, griotte et abricot moelleux

Fraise, rhubarbe et pruneau

