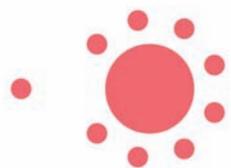


# Cocktails

Collection  
Été 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



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%**.

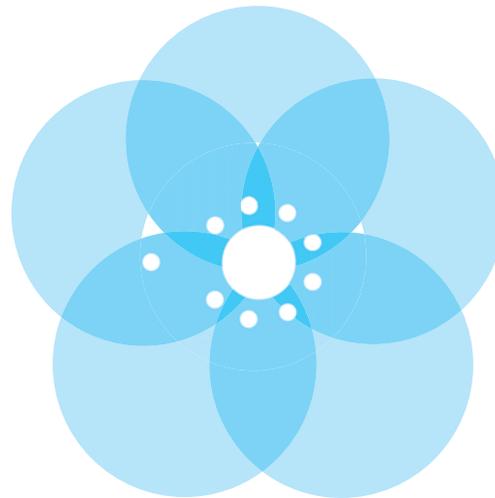
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

## Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

Finis le plastique à usage unique ! Nous utilisons **des matériaux biodégradables** : 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 Côté Terre

Assortiments sucrés au choix

- Coffret Gourmand
- Coffret Pics & Pics
- Coffret Macarons



## Cocktail Élaboré

Formule  
18 pièces froides

**33,00€** TTC/pers

Assortiments salés au choix

-  Coffret Côté Mer
-  Coffret Jardin
- Coffret Briochés
- Coffret Pics & Pics
- Coffret Côté 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 Côté Terre
- Coffret Côté Mer
-  Coffret Jardin
- Coffret Chaud
- Coffret Briochés
- Coffret Pics & Pics
- Pains Surprise

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.**

# Coffret Côté Terre

42 pièces salées

 Sucettes de fromage frais,  
myrtille et amandes, lamelle de carotte

Tartes fines au poulet fumé,  
crème mascarpone et tomates séchées

Ballotines de volaille  
et coriandre au crémeux de cognac

 Sucettes de fromage frais aux épices  
et ciboulette

Pics de poulet, pois gourmand  
et bille de melon

Choux à la ricotta, moutarde douce et pastrami



# Coffret Côté Mer

## 42 pièces salées

Choux aux deux saumons,  
craquelin et aneth

Blinis aux pétoncles, aspic de carottes  
et aneth

Tartes fines aux rillettes de sardines et citron



Flans de courgettes au chèvre et romarin

Pics de gambas au sésame, bille de concombre  
et menthe fraîche

Pics de saumon Gravlax,  
concombre et radis pickles



# Coffret Côté Jardin

## 42 pièces salées

Mini pitas aux légumes grillés,  
crème de menthe et sésame

Pics de tomate, mozzarella et basilic

Tortillas de légumes confits,  
crème de poivrons

Cheese cakes de carottes  
sur sablé parmesan

Mini cônes de caviar d'aubergine et citron confit

Choux aux légumes du soleil



# Coffret Briochés

36 pièces salées



Brioches aux légumes du soleil grillés

Brioches aux rillettes de sardine  
au citron confit

Brioches au poulet, St Môret® et coriandre

Brioches pastrami ricotta



Brioches mozzarella  
tomates séchées pesto mayonnaise



Brioches à la mimolette et beurre de tomates



# Coffret Pics & Pics

42 pièces salées

Pics de gambas, bille de concombre et menthe fraîche

Pics de saumon Gravlax, concombre et radis pickles

Pics de poulet, pois gourmand et bille de melon



# Pains Surprise

48 pièces salées

Pastrami et thym frais

Coppa et origan

Chair de tourteaux à l'aneth

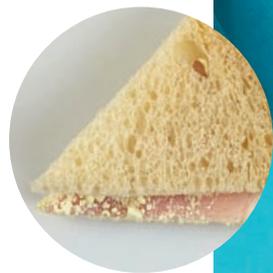
Saumon fumé aux deux citrons



Légumes du soleil grillés et œuf 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

Mœlleux pistache

Mini financiers amande et abricot

Brownies aux noix de pécan

Rochers noix de coco

Mœlleux aux noisettes

Mini financiers au citron et pignons de pin



# Coffret Pics & Pics

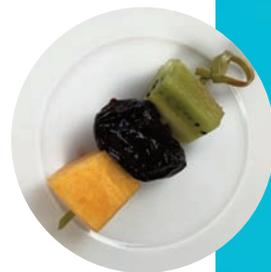
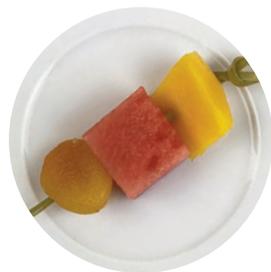
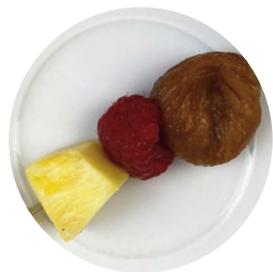
42 pièces sucrées

Framboise, ananas et figue sèche

Pastèque, mangue et abricot sec

Pêche, raisin et cerise amarena

Melon, kiwi et pruneaux



# Coffret Macarons

40 pièces sucrées

- Chocolat
- Framboise cassis
- Citron meringué
- Mandarine pain d'épice
- Mojito
- Fraise basilic
- Violette
- Vanille

