

Cocktails

Collection
ÉTÉ 2023

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.

Enfin l'été

Nos coffrets thématiques, **composés en majorité de 42 pièces**, se sont mis au goût de la saison. **Tous les fruits** sont à l'honneur pour fêter l'été.

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%**.

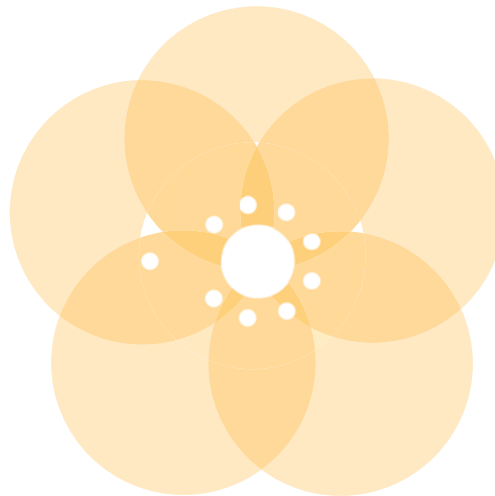
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

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 Fruits frais

Coffret Macarons

Cocktail Élaboré

Formule
18 pièces froides

33,00€ TTC/pers

Assortiments salés au choix



Coffret Côté Mer

Coffret Jardin

Coffret Briochés



Coffret Crudités

Coffret Côté Terre

Pains Surprise

Assortiments sucrés au choix

Coffret Gourmand



Coffret Fruits frais

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 Crudités

Pains Surprise

Assortiments sucrés au choix

Coffret Gourmand



Coffret Fruits frais

Coffret Macarons

Coffret Côté Terre

42 pièces salées

Féta en robe d'herbes
sur sablé parmesan 

Brochettes de poulet
aux épices cajun

Chauds-froids de pastrami

Mini madeleines au jambon blanc

Billes de fromage
tomates séchées oignons frits 

Mini cakes fondants au chèvre
et olive



Coffret Côté Mer

42 pièces salées

Cupcakes de haddock,
citron à l'aneth

Mini tartelettes de colin au piment
d'Espelette et aux légumes

Brioche au saumon fumé,
crème wasabi

Mille-feuilles saumon et fromages

Sablés aux rillettes de crabe
à la citronnelle

Pics de radis noir, gambas
et coriandre





Coffret Côté Jardin

42 pièces salées 🌿

Lotus rôti au sésame en robe de
radis noir

Focaccias à la crème de légumes

Choux à la crème de chèvre et miel

Mini kouglofs au romanesco
et basilic

Escargots feuilletés persillade
et légumes d'été

Tartes fines à l'aspic d'artichaut



Coffret Briochés

42 pièces salées

Brioche au pesto, tomates
séchées, mozzarella



Brioche au poulet et raifort

Brioche à la crème de pistache
mimolette et emmental

Brioche au pastrami, moutarde
aux épices et cornichon

Brioche au beurre de câpres
et magret fumé

Brioche aux rillettes
de maquereau



Pain Surprise

71,07 € HT*

78,18 € TTC

48 pièces salées

Le fermier (pain brioché)

Œuf mimosa, courgettes grillées
et ciboulette



Le pêcheur (pain polaire)

Mousse de sardines, roquette
et radis

Le maraicher (pain brioché)

Légumes grillés
et beurre de poivrons rouges





Coffret Crudités

Pour 30 convives 
(*minimum*)

Assortiment de crudités (carottes, concombre, chou fleur, navets, tomates cerise, radis...)

Servi avec une sauce fines herbes

Coffret Chaud

42 pièces salées

Mini vols au vent aux trompettes
de la mort et ciboulette

Tapas à la piperade et rouget rôti

Mini focaccias tomate et anchois

Aumonières de sarrasin au jambon
et fromage

Samoussas aux légumes

Mini burger poulet parmesan



Coffret Gourmand

42 pièces sucrées

Mini cakes aux cerises

Mœlleux amande et figue

Financiers pistache framboise

Fondants au chocolat

Pains de Gênes aux noisettes

Amandine citron, pignons et miel



Coffret Fruits frais

Pour 30 convives

Assortiment de fruits frais (ananas, pommes, melon, kiwis, nectarines, figues, mangue....)

Servi avec piques en bois





Coffret Macarons

42 pièces sucrées

Abricot

Vanille

Chocolat

Pistache

Citron

Cassis - framboise

Myrtilles