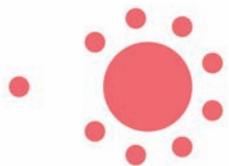


# Cocktails

Collection  
Automne 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 événement, **professionnel ou familial** soit un vrai succès.

## Bonjour l'automne

Nos **coffrets** thématiques, **composés en majorité de 42 pièces**, se sont mis au goût de la saison.

## 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](mailto: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 80%**.

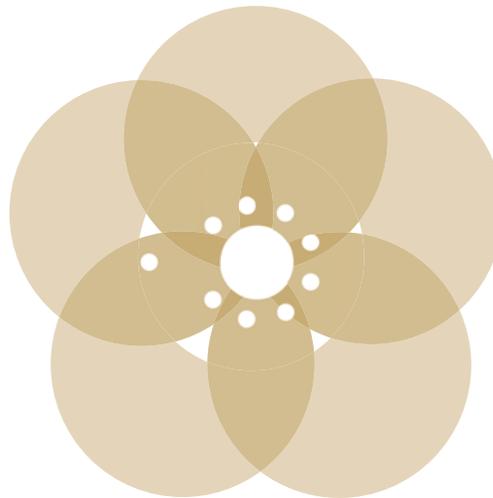
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

## Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

Fini 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 préparant votre prestation, 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



Nos coffrets salés

# Coffret Côté Terre

## 42 pièces salées

Mini madeleines aux carottes  
au cumin

Pics de magret fumé,  
cœur d'amarena

Mini cakes aux poireaux,   
crème yuzu

Sablés parmesan,   
aspic de légumes

Billes de chèvre en robe de  
chocolat blanc, éclats de noisettes 

Chauds-froids de poulet  
à l'estragon

# Coffret Côté Mer

## 42 pièces salées

Brioche à la crème de chèvre 

Roulades de saumon et comté,  
sur sablé maison

Gambas marinées à l'aneth  
sur pain noir et crème de chèvre  
au citron

Mini Kouglofs au haddock et raifort

Tartelettes aux sardines  
et tombée de poireaux

Pics de saumon gravlax  
et billes de navets au curcuma

# Coffret Côté Jardin

## 42 pièces salées

Feuilletés d'olives noires,  
mousse de chèvre frais

Mini cakes aux lentilles vertes  
et carottes

Sablés parmesan, crème de ricotta  
et zeste d'orange

Entremets au céleri et poire aux  
graines de fenouil

Pics de potimarron et bleu

Choux à la mousse de Bruxelles  
et kiwi

# Coffret Briochés

42 pièces salées

Brioches au foie gras et figues

Brioches au poulet et beurre rouge

Brioches au magret fumé,  
crème de pistache

Brioches au saumon, crème d'aneth

Brioches au potiron et châtaigne 

Brioches au maquereau,  
crème de citron vert

# Coffret Chaud

42 pièces salées

Mini quiches bleu et noix 

Mini vols-au-vent reblochon et lard

Mini nems aux légumes 

Pics de boudin noir et Granny

Tartelettes aux endives caramélisées  
et colin

Pics de saumon mi-cuit  
et sésame





# Pain Surprise

48 pièces salées

## Le fermier (pain brioché)

Foie gras, magret fumé,  
chutney de figues

## Le pêcheur (pain polaire)

Saumon fumé, estragon, pistache

## Le maraicher (pain brioché)

Butternut, graines de courge,  
beurre aux fines herbes

# Coffret Crudités

Pour 30 convives   
(*minimum*)

Assortiment de crudités de saison  
(carottes, concombre, chou fleur,  
navets,...)

Servi avec une sauce fines herbes



# Nos coffrets sucrés

# Coffret Gourmand

42 pièces sucrées

Mini cakes au citron

Financiers amande amarena

Mœlleux pistache

Fondants au chocolat

Mini gâteaux à l'ananas

Fondants à l'orange

# Coffret Macarons

42 pièces sucrées

Orange

Vanille

Noix de coco

Praliné

Spéculos

Griottes

Cassis

# Coffret Fruits frais

Pour 30 convives

Assortiment de fruits frais (ananas, pommes, kiwis, figues, raisins, mangues, noix de coco.... )

Servi avec piques en bois