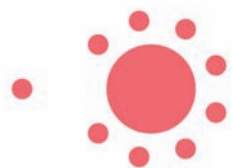


Cocktails

Collection Printemps 2024

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.

Vive le printemps

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



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%**.

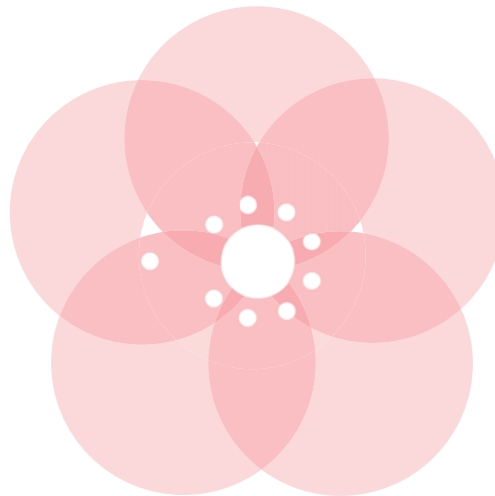
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

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 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

Coffret Mini Clubs

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

Coffret Mini Clubs

Assortiments sucrés au choix

Coffret Gourmand



Coffret Fruits frais

Coffret Macarons

Nos coffrets de pièces salées



Coffret Côté Terre

42 pièces salées



Billes de fromage,
tomates séchées et oignons frits

Brochettes de sot-l'y-laisse
à l'estragon

Chauds-froids de pastrami

Mini madeleines au chorizo



Billes de fromage en gelée
de poivron rouge

Mini quiches lorraine

Coffret Côté Mer

42 pièces salées

Brioche à la crème mascarpone,
roulé de saumon fumé

Cupcakes de haddock,
citron à l'aneth


Mille-feuilles de saumon
et fromages

Pics de radis noir, gambas
et coriandre

Mini tartelettes aux asperges
et rouget

Sablés aux rillettes de sardine

Coffret Côté Jardin

42 pièces salées 

Focaccias à la crème de légumes

Mini kouglofs aux petits pois
et menthe

Cônes de tortillas à l'houmous
et pois chiches

Choux à la crème de brocolis

Tartes fines à l'aspic d'artichaut

Escargots feuilletés,
persillade et oignon confit

Coffret Briochés

42 pièces salées

Brioches au poulet et raifort



Brioches à la crème de pistache
et duo de fromages



Brioches pesto, légumes,
tomates séchées et mozzarella

Brioches au beurre de câpres
et magret fumé

Brioches aux rillettes de thon
et tomates confites



Brioches à l'artichaut et ricotta

Coffret Chaud

42 pièces salées

Mini vols au vent au poulet
et champignons

Mini mœlleux aux anchois,
façon pizza

Mini tartelettes de colin en piperade
au piment d'Espelette


Aumonières de sarrasin au jambon
et fromage



Samoussas aux légumes

Mini croques saumon fumé

Coffret Crudités

Pour 30 convives 
(*minimum*)

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

Servi avec une sauce fines herbes

Coffret Mini Clubs

42 pièces salées

Le classique (pain brioché)

Œuf mimosa, courgettes grillées
et ciboulette

Le nordique (pain polaire)

Mousse de crevette et raifort

 **Le végétarien (pain brioché)**

Légumes grillés
et beurre de poivrons rouges



Nos coffrets de pièces sucrées



Coffret Gourmand

42 pièces sucrées

Rochers coco ananas

Financiers pistache framboise

Gâteaux «Grand-mère» au chocolat

Cakes à la fleur d'oranger

Amandiers aux agrumes
et pignons de pin

Pains de Gênes aux noisettes

Coffret Macarons

42 pièces sucrées

Fraise

Vanille

Chocolat

Pistache

Citron

Cassis - framboise

Praliné

Coffret Fruits frais

Pour 30 convives

Assortiment de fruits frais
découpés (ananas, pommes,
mangues, fraises, kiwis, papayes....)

Servi avec piques en bois

