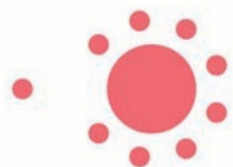


Cocktails

Collection
Hiver 2025

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.

Bonjour l'hiver

Nos coffrets thématiques de 42 pièces, vous offrent encore plus de choix. Près de 60 pièces, salées et sucrées, à découvrir.

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%.

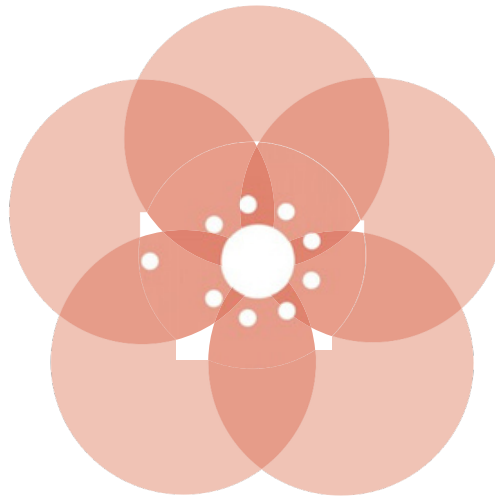
Pour répondre à notre mission de formation, nous privilégions les produits «faits maison», pour une cuisine artisanale de qualité.

Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

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

Terre



Veggie

Pain

Assortiments sucrés au choix

Gourmand

Macarons



Fruits frais

Cocktail Élaboré
Formule
18 pièces froides

33,00 € TTC/pers

Assortiments salés au choix

Terre

Mer



Veggie

Fromage

Pain



Crudités

Assortiments sucrés au choix

Gourmand

Macarons

Fruits frais



Cocktail Prestige
Formule
17 pièces froides
et 1 pièce chaude

40,00 € TTC/pers

Assortiments salés au choix

Terre

Mer



Veggie

Fromage

Pain

Chaud



Crudités

Assortiments sucrés au choix

Gourmand

Macarons

Fruits frais



NB : pour les prestations de moins de 50 personnes, majoration forfaitaire de 200 € TTC.

Coffret N°1

Pic boudin noir, patate douce
et oignon

Tarte magret fumé, oignon
et figue

Ballotine de volaille à la duxelle,
croûte de noix

Coffret N°2

Wrap de poulet aux noisettes,
chou blanc

Foie gras, oignon confit,
nuage à l'huile de truffe
sur mini stollen

Chiffonnade de Parme
et mozzarella sur mini focaccia

Coffret N°3

Mini tartelette à la brouillade,



œuf de caille et perle de lympe

Hareng façon bistrot

Rouleau de saumon, au sirop d'érable,
sésame et estragon

Coffret N°4

Pic de crevette et ananas
au soja et sésame

Brioche au saumon frais,
crème au citron vert

Mini tartelette aux pétoncles
à l'orange, crème de panais

Coffret N°5

Sablé au houmous,
pickles de chou-fleur

et estragon



Bayadère de carottes épicées,
dips de lentilles
Betterave pincée,
crème aux noix et cumin

Coffret N°6

Navet et poireau, sauce ravigote



Rutabaga, pommes aux oignons,
sarrasin garam au miel



Frittata aux champignons,
épinards, patate douce
et parmesan

* Nos coffrets comprennent 42 pièces avec 3 variétés différentes.

Coffret N°7

Focaccia gorgonzola,
Parme, pignons et origan

Sablé chèvre
et poireaux au miel



Mini bretzel, chèvre cendré,
artichaut barigoule et tapenade



Coffret N°8



Blini au roquefort,
houmous de betterave aux noix

Camembert tradition,
pomme au miel, thym et olive
Feuilleté fromage, graines de lin,
ail et fines herbes

Coffret N°9

Club jambon, mimosa
et cornichon

Pain nordique au saumon fumé,
panais au cidre

Mini pita aux falafels,
cruditité au yaourt grec



Coffret N°10

Club façon "Muffuletta"

(salami, crudités, olives, comté)

Brioche à la sardine, St Morêt®
à la moutarde et curry

Navette au crabe et céleri rave
aux câpres

Coffret N°11

Mini tourte de pommes de terre
aux poireaux



Croque monsieur tradition

Acras de morue

Coffret N°12

Frittata aux champignons,
épinards, patate douce
et parmesan



Quiche saumon et féta

Mini vol-au-vent reblochon
et lard

* Nos coffrets comprennent 42 pièces avec 3 variétés différentes.

Coffret N°13

Assortiment de crudités
de saison (carottes,
concombre, chou fleur,

navets,...) présenté en boîte
en bois

Servi avec une sauce
fines herbes



** Nos coffrets comprennent 42 pièces avec 3 variétés différentes.*



SUCRÉS
COFFRETS

Coffret N°16

Pain de châtaigne
aux oranges confites

Banana bread

Pistachier au chocolat blanc

Coffret N°17

Brownie chocolat
et noix de pécan

Rocher noix de coco

Amandier clémentine
et abricots secs

Coffret N°26

Chocolat

Vanille

Clémentine

Citron

Caramel

Pistache

Coffret N°27

Assortiment de fruits frais
(ananas, pommes, kiwis,
clémentines,...)

Servi avec piques en bois



* Nos coffrets comprennent 42 pièces avec 3 variétés différentes.