

COLLECTION

Été

2025

Cocktails

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 Cœur de nos engagements

COLLECTION

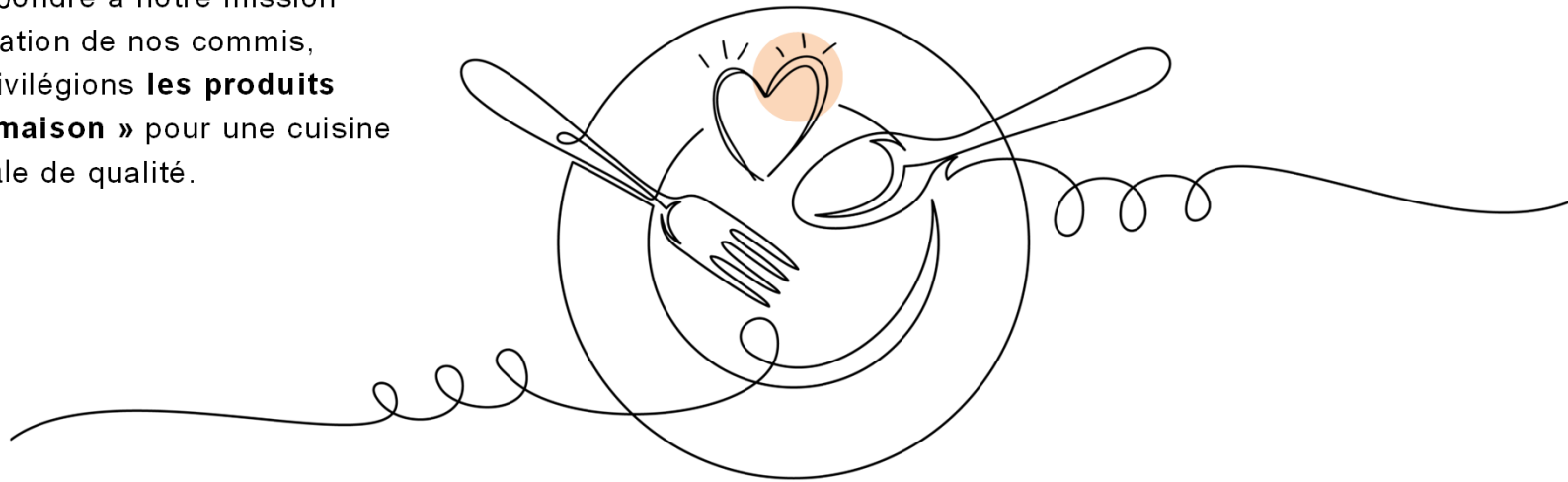
Été
2025

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 de nos commis, nous privilégions **les produits « faits maison »** pour une cuisine artisanale de qualité.

Valorisation de nos biodéchets

Nous leur offrons une nouvelle vie !
Grace 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 relever et à accomplir leurs projets.
En cuisinant pour vous, ils apprennent les bases du métier de cuisinier, de pâtissier ou de livreur.

Vaisselle jetable ? Moins et mieux !

Finis le plastique à usage unique !
Nous utilisons des matériaux **biodégradables** : gobelets en carton, touilleurs en bois... **des verres, des tasses et sous-tasses en porcelaine** sont **toujours disponibles sur demande**.

Cocktail ●●●

COLLECTION

Été
2025

Sérénité garantie

Notre équipe vous accompagne dans la conception et la mise en place (choix des pièces, des boissons, service, mobilier, décoration...) pour que votre événement soit un succès.

Vos formules

Le marché prévoit **3 types de formules** :

Cocktail 9 pièces froides

Cocktail 18 pièces froides

Cocktail 17 pièces froides et 1 pièce chaude

Bonjour l'été !

Nos coffrets thématiques de 42 pièces vous offrent encore plus de choix. Près de 60 pièces sales ou sucrées à découvrir

Pour votre confort

Pour votre confort, chaque formule comprend :

Les boissons sans alcool (jus d'orange, jus de pomme, eau Perrier, eau Evian) glaçons et bacs à rafraîchir

La verrerie

Le personnel de service

La livraison

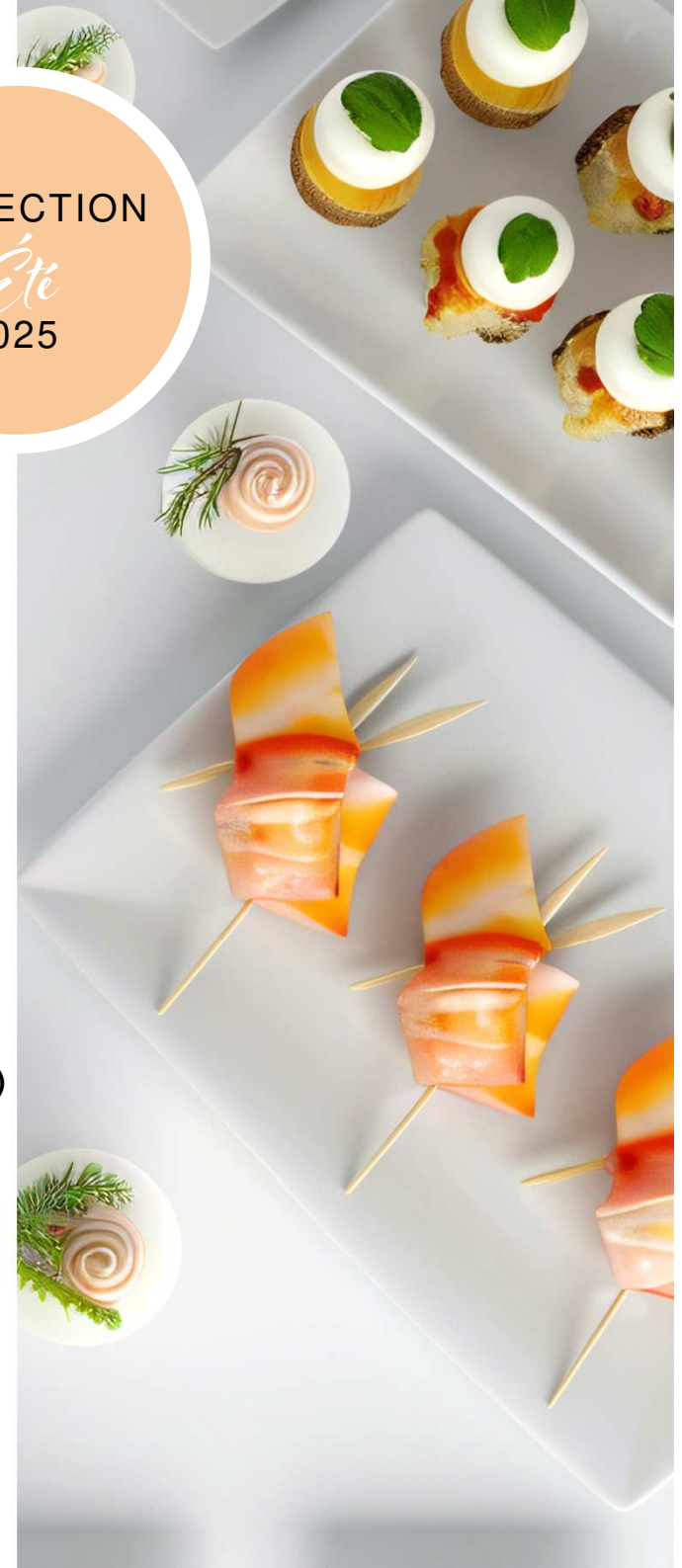
Les options

Les boissons alcoolisées sont en option :

Bordeaux blanc ou rouge (1 verre/pers)

Champagne (1 coupe/pers)

Kir (1 verre/pers)



FORMULE 9 PIÈCES FROIDES
Cocktail Standard

26,36€ HT/pers

soit 29€ TTC

ASSORTIMENTS SALÉS AU CHOIX

Terre
 Veggie
Pain

ASSORTIMENTS SUCRÉ AU CHOIX

Gourmand
Macarons
Fruits frais

FORMULE 18 PIÈCES FROIDES
Cocktail Élaboré

33,64€ HT/pers

soit 37€ TTC

ASSORTIMENTS SALÉS AU CHOIX

Terre
Mer
Veggie
 Fromage
Pain
 Crudités

ASSORTIMENTS SUCRÉ AU CHOIX

Gourmand
Macarons
Fruits frais

FORMULE 17 PIÈCES FROIDES 1 CHAUDE
Cocktail Prestige

39,09€ HT/pers

soit 43€ TTC

ASSORTIMENTS SALÉS AU CHOIX

Terre
Mer
 Veggie
Fromage
Pain
Chaud
 Crudités

ASSORTIMENTS SUCRÉS AU CHOIX

Gourmand
Macarons
Fruits frais

Terre

COFFRET N°1

Pic de magret, raisin

Jambon de parme et
crème d'artichaut au
parmesan

Tartelette guacamole
pistache et mortadelle

COFFRET N°2

Bœuf carotte à l'orientale

Pic de jambon, melon et
tomate

Wrap de poulet épicé
aux amandes et au miel



Mer

COFFRET N°3

Brioche à la mousse
de saumon crème cheese

Fritta au saumon, crème de
curry à l'orange

Pic de dorade et gnocchi au
citron et origan

COFFRET N°4

Cake au chorizo et crevette
au saté

Rillettes de hareng pomme
granny smith et aneth

Tartelette pétoncle en
persillade



Veggie



COFFRET N°5

Polenta aux légumes
grillés au thym

Wrap de guacamole,
oignon, carotte et tomate
confite

Radis pickles au beurre
de cresson

COFFRET N°6

Tarte de petits pois
à la menthe et feta

Bayadères de carotte, caviar
d'aubergine

Brochette verte au cari
et mozzarella





Fromage

Pain



COFFRET N°7

Tradition camembert,
chutney de poire

Fromage frais au poivre,
poire et pain d'épice

Courgette grillé, chèvre,
tomate confite et pistaches

COFFRET N°8

Roule de comté aux
 anchois, câpres et fenouil

Feuilleté au bleue, abricot
et olive verte

Bresaola au chèvre, bois,
raisins et ciboulette

COFFRET N°9

Nan kefta à l'agneau,
sauce yaourt

Briochin au thon, tomate
confite et herbes

Bagel pancetta, mozzarella
et basilic

COFFRET N°10

Bretzel tapenade et poivron
confit au thym

Navette jambon, beurre,
emmental et cornichon

Nordique au saumon fumé,
crème cheese et capres

Gourmand

COFFRET N°13

Gourmand moelleux aux noix
Cœur d'abricot et fleur d'oranger
Brownie au chocolat

COFFRET N°14

Tartelette crème passion et boule
chocolat au lait
Choux crème à la vanille
Tartelette qux poires



Macaron

COFFRET N°26

Fraise
Vanille
Chocolat
Pistache
Citron
Praliné
Cassis



Fruits



COFFRET N°27

Assortiment de fruits frais servi
avec des piques en bois



Pour commander ...

COLLECTION

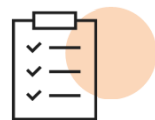
Été
2025



Appelez-nous

Notre attaché,
commerciale Murielle
Duval est à **votre
écoute du lundi au
vendredi de 9h à 17h.**

**Contactez-la par mail
ou téléphone** : elle vous
guidera ans la
composition de vos
menus selon vos envies
et votre budget



Votre devis

**24h après votre prise de
contact**, nous vous
adressons un devis par
mail. Il vous indique le budget
à prévoir.

Dès la réception de votre
devis, vous pouvez **changer
d'avis, modifier ou préciser**
certains éléments : il vous
suffit de nous en parler !



Nos délais

Nous vous demandons de
valider le devis à **J-2 (J-3 pour
les commandes de plus de 25
convives)** : C'est le délai
nécessaire pour préparer votre
événement en toute sérénité,
acheter les matières premières
et cuisiner vos menus.

**Les commandes de dernières
minutes sont possibles** mais
offrent un choix plus limité.



C'est prêt

Nous livrons
tous les jours dans
**toute l'Ile-de-France,
de 6h à 20h.**

48h à 72h après la
livraison vous nous
donner votre avis sur
ce que nous vous
avons servi.