

COLLECTION
Automne-Hiver

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
Automne-Hiver
2025

Des produits de qualité

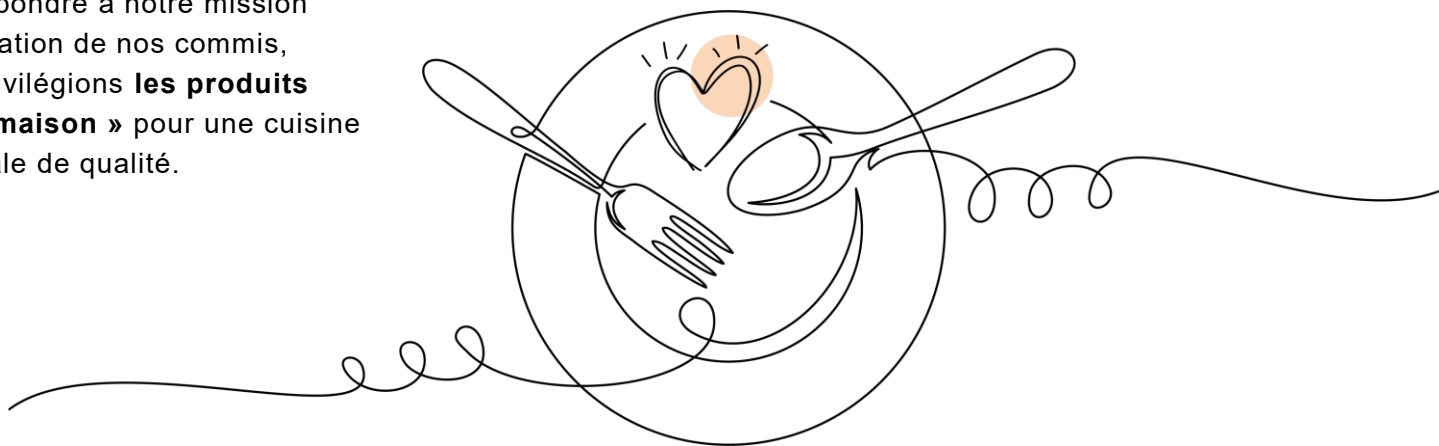
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**.

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
Automne-Hiver
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'hiver !

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 de canard, foie gras et datte
- Wrap poulet, haricot rouge, poivron et maïs
- Bœuf carotte à l'oriental

COFFRET N°2

- Jambon mozzarella et focaccia au pesto rouge
- Pita au bœuf haché et guacamole
- Cake aux oignons et saucisse de volaille



Mer

COFFRET N°3

- Crevette, ananas et sésame
- Tartelette de pétoncle au piment d'espelette et purée de maïs à la citronnelle
- Crêpe de thon et aromates mayonnaise

COFFRET N°4

- Tartare de saumon fumé, pomme de terre, chantilly citron
- California saumon aigre doux et sésame grillé
- Artichaut à la sicilienne, sardine et bille de mozzarella



Veggie



COFFRET N°5

- Fritta aux oignons, poireaux et sauce gribiche
- Patate douce, fêta aux herbes
- Choux fleur grillé aux noisettes et bille de chèvre

COFFRET N°6

- Champignon et potimarron rôti au vinaigre balsamique et sauce soja
- Tartine de houmous à la betterave et pickles
- Brosquette de pleurotes à l'ail





Fromage

Pain



COFFRET N°7

- Chèvre frais au poivre et raisin
- Bouchée de cantal, fromage frais et magret fumé
- Cake bleu et pruneaux

COFFRET N°8

- Bichette de chèvre, patate douce à l'origan et balsamique
- Pain céréales au gorgonzola, potimarron et noix
- Feuilleté reblochon, champignons et échalotes

COFFRET N°9

- Bretzel mimosa au poulet curry et
- Briochin rôti au bœuf, crème de bleu, oignons confits et figues sèches
- Navette salami, beurre, cornichons et provolone

COFFRET N°10

- Club rôti de porc, comté, cornichons, poire, mayonnaise et savora
- Nordique à la Rillettes de maquereau, moutarde, granny smith et roquette
- Navette artichaut mariné à l'ail et olives

Gourmand

COFFRET N°13

- Amandier coin et miel
- Financier écorce d'orange
- Moelleux à la châtaigne

COFFRET N°14

- Amandier clémentine
- Canelé bordelais
- Brownie chocolat et pécan



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

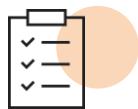
COLLECTION
Automne-Hiver
2025



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'Île-de-France,
de 6h à 20h.**

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