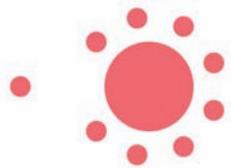


Buffets

Collection Printemps 2024

Simple, délicates
et variées...
de belles recettes
de saison à découvrir.
Choisissez votre menu !



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Au menu de la saison

20 menus au choix

Des plus simples aux plus élaborés, **découvrez nos menus de printemps** concoctés par nos chefs.

Viande, poisson, végétarien 🌱 : **il y en a pour tous les goûts.**

Chaque menu comprend :
**pain de campagne tranché
sel, poivre et condiments.**

Local, Bio et végétan

Nous vous proposons **3 menus réalisés à partir de produits Bio, issus d'Île de France.** A découvrir aussi nos **2 menus totalement végétan.**

Tradition et modernité

Nos recettes sont conçues pour allier **cuisine traditionnelle et cuisine du moment.** Elles se dégustent froides ou chaudes.

Laissez-vous tenter

Et pour les plus gourmands :
complétez votre menu avec **notre plateau de 5 fromages AOC** et son pain aux noix
(4,68 €HT - 5,15 €TTC / personne).

A table !

Envie d'un **repas assis,**
d'un buffet à thème (paëlla, couscous, choucroute de la mer...) ?
Contactez-nous, nous serons ravis de **vous accompagner** pour anticiper les attentes de vos convives et élaborer avec vous **un moment unique de partage.**

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%**.

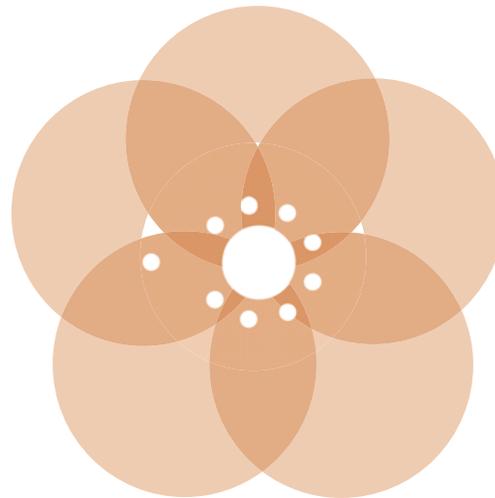
Pour répondre à notre mission de formation de nos commis, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

Vaisselle jetable ?

Moins et mieux

Fini le plastique à usage unique !
Nous utilisons **des matériaux biodégradables** : plats et saladiers en carton, assiettes en pulpe de canne, couverts en bois, gobelets en carton...

La vaisselle réutilisable (porcelaine) est toujours disponible sur demande.



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 !

Pour commander

Appelez-nous

Notre équipe est à **votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h.**
Contactez-nous par mail ou téléphone : nous vous conseillerons pour composer vos menus selon vos envies et votre budget.

Votre devis

48h à 72h après votre prise de contact, nous vous adressons un devis par mail.

Il vous indique le budget à prévoir.
Dès réception, **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-5** : c'est le délai nécessaire pour préparer votre événement en toute sérénité, acheter les matières premières et cuisiner vos menus.

Les commandes de «dernière minute» 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.**
Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée (voir nos conditions générales de vente).

A titre indicatif :

Zone 1 (75, 91, 92, 94) : 62€ HT

Zone 2 (93) : 79€ HT

Zone 3 (77, 78, 95) : 100€ HT

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

25 convives minimum par commande



17,10€ HT/pers*

soit 18,82€ TTC

Comme à la maison

MENU PENSÉE

Taboulé de chou-fleur
aux carottes et amandes
Rôti de dinde sauce salsa,
tombée de fenouil
Salade de fruits de saison

MENU ANÉMONE

Salade de quinoa à la féta,
grenade, menthe fraîche
Jambon persillé sauce gribiche,
écrasé de pommes de terre
Donut chocolat



MENU CYCLAMEN

Salade mexicaine
(riz, maïs et haricots rouges)
Sauté de légumes façon Tex Mex,
riz parfumé
Cookies au chocolat au lait et noix



MENU CLÉMATITE

Tarte fine aux légumes du soleil
et parmesan
Coquillettes façon risotto
aux petits légumes de printemps
Entremet framboise,
mousse au fromage blanc

MENU CAMÉLIA

Salade d'haricots rouges et oignons confits
Saucisse en galette de sarrasin
et pommes grenaille
Muffin aux poires

MENU COSMOS

Gaspacho tradition
Poisson du marché, sauce vierge
et riz parfumé
Feuilleté aux pommes

MENU DALHIA

Tortilla au chorizo
Sauté de dinde façon basquaise,
salade de pommes de terre
et oignons rouges
Donuts, chantilly au chocolat blanc

19,02€ HT/pers*

soit 20,93€ TTC

Simple comme bonjour

25,11€ HT/pers*

soit 27,62€ TTC

Délicieux Partage

MENU BRUYÈRE

Tartare de crudités
et crème de saumon fumé
Brochette de bœuf sauce barbecue,
pommes au four à l'ail
Cake aux carottes, noix et cream cheese

MENU PLUMBAGO

Burrata crémeuse et tomates confites
Filet de merlu en croûte d'herbes,
tombée d'épinards
Tarte massepain à la rhubarbe

MENU LYS

Mille-feuille de rouget
à la tapenade noire et roquette
Suprême de poulet au jus d'estragon,
salade de pleurotes et grenaille
Flan vanillé



MENU VÉRONIQUE

Parmigiana, coulis de tomate
et parmesan
Brochette de falafels,
crème de houmous, sauce tahini
Tarte fine aux poires

* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

33,26€ HT/pers*

soit 36,59€ TTC

Pensée Délicate

MENU GÉRANIUM

Entremet aux gambas, gelée de Granny
et pain noir

Paleron de bœuf à la sauce tomate,
salade de penne

Panna cotta de ricotta, coulis de fraises

MENU AMARYLLIS

Wok de pois gourmands, asperges
et noix de cajou

Sauté de veau printanier,
petit pois à la parisienne

Tiramisu aux framboises et spéculoos

MENU ASTER

Salade d'haricots verts, magret fumé,
tapenade et copeaux de parmesan

Filet de bar au chorizo,
salade de riz à l'espagnole

Carré exotique au chocolat blanc



MENU POINSETTIA

Spätzle en salade d'artichaut et radis au pesto

Fusilli à la ricotta, morilles
et pointes d'asperges

Paris-brest praliné à l'ancienne



* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

19,80€ HT/pers*

soit 21,78€ TTC

Résolument Végan

MENU RENOUÉE

Poireaux vinaigrette à l'huile de noisette
et amandes effilées

Blanquette de légumes
au lait de coco et au curry

Salade de fruits de saison
aux mendiants (*amandes, noix, noisettes*)



MENU COTINUS

Lentilles vertes, brunoise de légumes,
vinaigrette à l'huile de noisette

Salade de pleurotes rôtis, galette de pois
chiches et sauce tahini

Pamplemousse en gelée de fruits rouges

41,67€ HT/pers*

soit 45,84€ TTC

Local Et Bio

MENU TOURNESOL

Terrine de porc à l'estragon

Sauté de porc aux champignons rosés,
courgettes rôties

Yaourts brassés au lait entier,
crème de marron



MENU FUSCHIA

Tofu fumé au bois de hêtre,
julienne de poireaux au citron et gingembre

Pot-au-feu de pommes vapeur,
navets, oignons, carottes et poireaux

Brioche en pain perdu,
caramel au beurre salé

MENU COLCHIQUE

Courge spaghetti et graines de courges,
moutarde à l'estragon

Saltimbocca de veau, salade de pâtes au basilic
et coulis de tomates

Gratinée de framboises aux amandes

**NB : pour ces menus, la commande
est à valider 8 jours avant la prestation**



Nos producteurs locaux et Bio

Ferme de Mesenguy

Ferme des 3 Châtaigners

Ferme compère

Ferme les Petits Evaurys

La belle Blonde

Le Fournil des Bocages

Atelier Honoré

Simon Delamarlière

Ferme du chassy

Nos blés purs

Paysan Gourmand

Verger de la Planquette