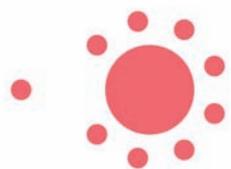


# Cocktails

## 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

## Bonjour le printemps

Nos coffrets thématiques, composés en majorité de 42 pièces, se sont mis au goût de la saison. A découvrir nos coffrets crudités et fruits coupés pour affronter les premières chaleurs.

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

## Combien de pièces ?

Apéritif en 1 heure ou cocktail dînatoire de 2 heures 30 ou plus, évaluez la durée de votre évènement pour choisir le nombre de pièces nécessaires !

9 pièces  
< 1H

12 pièces  
1H30

16 pièces  
2H00

21 pièces  
2H30

Et prévoyez environ 80% de pièces salées pour 20% de pièces sucrées.

## Sérénité garantie

Notre équipe vous accompagne de la conception à la mise en place (choix des pièces, des boissons, service, mobilier, décoration...) pour que votre évènement, professionnel ou familial soit un vrai succès.

## Laissez-vous servir !

Notre équipe de maîtres d'hôtel est à votre disposition pour préparer la salle, faire le service, débarrasser. Une excellente solution pour profiter à 100% du moment passé avec vos convives.

Sur demande, nous réalisons des animations culinaires chaudes ou froides.



01 55 59 53 53  
[contact@latabledecana-antony.com](mailto:contact@latabledecana-antony.com)

# Passion Insertion

**Des bouchées  
qui nous  
ressemblent...  
et nous rassemblent**

*Former, accompagner,  
redonner confiance...  
L'essentiel de notre travail  
d'insertion se fait dans l'ombre.  
Pour mettre en lumière  
les formidables  
dynamiques qui se déploient  
jour après jour dans nos équipes,  
nous avons imaginé  
des mises en scène  
originales, poétiques  
et pleines de sens.*



**APPRENDRE CÔTE À CÔTE**  
**Focaccias à la crème de légumes**

Ces deux bouchées disposées côte à côte illustrent nos méthodes d'apprentissage et notre accompagnement bienveillant et solidaire.  
La formation au poste de travail se fait toujours à deux : avec le chef bien sûr mais aussi en binôme avec un commis plus expérimenté.

# 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.

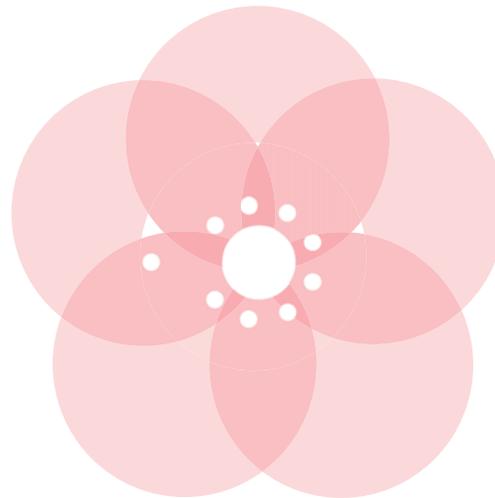
## Vaisselle jetable ?

**Moins et mieux** .....

Nos pièces cocktail se dégustent à la main, **sans assiette ni couverts**.

Et pour leur présentation : pas de plastique à usage unique ! Nous utilisons **des matériaux biodégradables** : coffrets et gobelets en carton.

**Des verres et flûtes à Champagne en verre sont toujours disponibles 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 cuisinant pour vous, 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 votre cocktail 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](mailto:contact@latabledecana-antony.com)

**30 convives minimum par commande**



# Nos coffrets de pièces salées



# Coffret Côté Terre

**70,38**€ HT\*  

---

77,42€ TTC

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

**70,38**€ HT\*  

---

77,42€ TTC

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

**67,88**€ HT\*  

---

74,67€ TTC

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

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

# Coffret Briochés

**66,51**€ HT\*

73,16€ TTC

42 pièces salées

Brioche au poulet et raifort



Brioche à la crème de pistache  
et duo de fromages



Brioche pesto, légumes,  
tomates séchées et mozzarella

Brioche au beurre de câpres  
et magret fumé

Brioche aux rillettes de thon  
et tomates confites



Brioche à l'artichaut et ricotta

# Coffret Prestige

**74,26**€ HT\*

81,69€ TTC

42 pièces salées



Macarons à la confiture de figue,  
chèvre, miel et thym

Entremets crabe et gambas, gelée  
de Granny et pain noir

Mille-feuilles de viande des Grisons  
et comté



Pains noirs, tapenade de poivron  
rouge et aspic de chou-fleur

Macarons au crabe, zeste de citron

Pyramides de paleron en aspic  
et cornichons

# Coffret Chaud

**72,85**€ HT\*

80,13€ TTC

42 pièces salées

Mini vols au vent au poulet  
et champignons

Mini moelleux 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

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

# Coffret Mini Clubs

**63,74**€ HT\*  

---

70,11€ TTC

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

# Coffret Crudités

**69,09**€ HT\*  

---

76,00€ TTC

Pour 30 convives   
(*minimum*)

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

Servi avec une sauce fines herbes

# Pièces lunches à la carte

Pics XXL 

---

 **3,35**€ HT\*  
3,68€ TTC

Pics de radis noir gambas  
et coriandre

Pics de sot l'y laisse de volaille  
à l'estragon

 Pics de fromage, tomates séchées  
et oignons frits

Salades wood 

---

 **4,05**€ HT\*  
4,45€ TTC

Salade de quinoa, féta, grenade  
et menthe fraîche

Salade de fonds d'artichaut  
et amandes effilées

 Panacotta aux morilles et noisettes

Plats wood (*chauds*) 

---

 **6,05**€ HT\*  
6,60€ TTC

Lotte poêlée, fenouil rôti  
et crème de petits pois

 Risotto aux morilles  
Paleron de bœuf à la sauce tomate  
et mini penne

*Minimum 30 pièces par commande*

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



# Pièces terroir à la carte

Jambon «bigoudis» \_\_\_\_\_ **150€ HT\***  
165€ TTC

Mini-rouleaux de jambon de pays  
présentés dans la crosse du jambon  
(minimum 100 personnes)

## Planches apéritives

**La Charcutière** - 1000 g \_\_\_\_\_ **44,27€ HT\***  
48,70€ TTC  
(jambon sec, rosette,  
chorizo,...)



**La Fromagère** - 800 g \_\_\_\_\_ **51,00€ HT\***  
56,10€ TTC  
(comté, St Maure,  
coulommiers)

**La Mixte** \_\_\_\_\_ **45,06€ HT\***  
49,57€ TTC  
400 g de fromage  
500 g de charcuterie

Composition selon arrivage,  
minimum 3 variétés par planche

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



# Coffret Gourmand

**67,47**€ HT\*

74,22€ TTC

## 42 pièces sucrées

Rochers coco ananas

Financiers pistache framboise

Gâteaux «Grand-mère» au chocolat

Cake à la fleur d'oranger

Amandiers aux agrumes  
et pignons de pin

Pains de Gênes aux noisettes

# Coffret Plaisir

**72,45**€ HT\*

79,70€ TTC

## 42 pièces sucrées

Aumônières ricotta, miel et citron

Mini tartelettes aux pommes  
et cannelle

Carrés aux poires et caramel

Mini tartelettes aux fraises

Bombes vanille,  
compotée de fruits secs au miel

Brownies feuilletine,  
chantilly chocolat au lait  
et grué de cacao

# Coffret Douceur

**69,94**€ HT\*

76,93€ TTC

## 42 pièces sucrées

Mini tropézienne

Fondant au chocolat

Flans pâtisseries vanille

Mini tartelettes ananas et rhum

Merveilleux praliné noisette

Cheesecakes citron vert, framboise

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

# Coffret Tradition

**76,65**€ HT\*

84,32€ TTC

42 pièces sucrées

Mini tartelettes citron

Chou à la pistache

Merveilleux praliné noisette

Caroline au chocolat

Brownies feuilletine,  
chantilly chocolat au lait  
et grué de cacao

Mini tartelettes aux fraises

# Coffret Passion

**70,73**€ HT\*

77,80€ TTC

42 pièces sucrées

Mini tartelettes mousse exotique

Coques chocolat blanc et fraises

Amandines poire anis vert

Aumônières au Cointreau  
et orange confite

Mini tartelettes ananas et rhum

Cheesecakes citron framboise

# Coffret Macarons

**67,78**€ HT\*

74,56€ TTC

42 pièces sucrées

Fraise

Vanille

Chocolat

Pistache

Citron

Cassis - framboise

Praliné

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



# Coffret Fruits frais

**72,85€<sup>HT\*</sup>**  

---

80,13€<sup>TTC</sup>

## Pour 30 convives

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

Servi avec piques en bois

*\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.*