

COLLECTION
Printemps
2025

Bocaux

Un repas complet, fait maison, dans
un contenant original et responsable.
Bonne dégustation !



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison ● ● ●

COLLECTION
Printemps
2025

17 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 !**

Tradition et modernité

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

Local, Bio et Végan

Nous vous proposons **3 menus réalisés à partir de produits bio, issus d'île de France**. A découvrir aussi nos **2 menus totalement végan**.

C'est pratique !

Votre repas vous est **livré dans de jolis bocaux en verre**, rassemblés dans un coffret en carton noir (biodégradable), élégant et facile à transporter.

Chaque coffret comprend tous les compléments indispensables : fromage**, pain boule bio, gobelet en carton (ou bodega en verre pour la gamme élégance), couverts en bois, serviette, sel, poivre et condiments.

Enfin, nos bocaux sont conçus pour vous permettre de **réchauffer nos recettes au gré de vos envies**.

*des menus sans viande bovine sont possibles sur simple demande **sauf menu vegan

Bon pour la planète

Nos bocaux sont réutilisables. Une fois votre repas terminé, donnez-leur une seconde vie ou remettez-les-nous lors de notre prochain passage : ils seront lavés et réutilisés.



Au Cœur de nos engagements

COLLECTION
Printemps
2025

Des produits de qualité

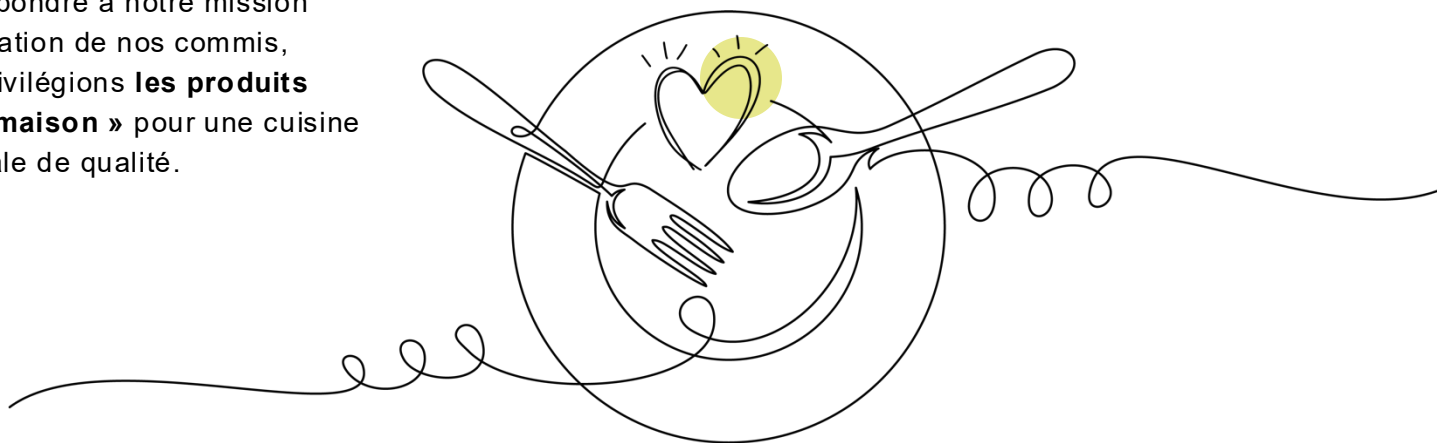
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**.

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.

Résolument zéro plastique

Afin de limiter au maximum notre impact sur l'environnement, vos repas sont servis dans de jolis **bocaux en verre 100% réutilisables**. Pour le reste, nous utilisons **des matériaux biodégradables** : coffrets et gobelets en carton, couverts en bois.

GAMME Décontractée

22,73 € HT/pers

soit 25,01 € TTC

MENU ERABLE

Salade de quinoa à la féta, grenade, menthe fraîche

Salade de riz japonais et légumes au saté

Salade de fraise et pamplemousse

MENU ABELIA

Salade thaï

Roti de dinde et salade de haricots verts aux herbes fraîches

Crumble aux pommes caramélisées

MENU FUSAIN

Faisselle aux fines herbes et ail, gressin

Sot l'y laisse à la persillade, salade de mini penne aux légumes

Fromage blanc fouette, confit de mangue

MENU CORNOUILLER

Flanc aux légumes de printemps

Dos de colin, mayonnaise au paprika et blé aux herbes

Mousse rustique au chocolat

GAMME Tendance

29,20 € HT/pers

soit 32,12 € TTC

MENU CHATAIGNIER

Salade de fenouil aux agrumes

Paleron de bœuf sauce ravigote et salade de mini penne aux tomates confites et olives noires

Blanc manger amandes fruits rouges

MENU SUREAU

Flan de petits pois épinard

Filet de bar au citron, salade de riz aux poivrons confits

Baba au citron et spéculoos

MENU JASMIN

Fond d'artichaut, mousse haddock sur lit de roquette

Poke bowl au poulet, riz fumé, avocat, edamane, carotte, mangue et radis

Crème caramel noix de coco

MENU COGNIASSIER

Mousse de chèvre aux poivrons et son coulis

Poke bowl aux nouilles, avocat, edamane, carotte, mangue et radis

Royal chocolat





GAMME Éléance

40,88 € HT/pers

soit 44,97 € TTC

MENU SKIMMIA

Salade de blé aux asperges et tomates confites

Pave de cabillaud, lait de coco et curry, salade de riz aux légumes

Crumble aux fraises

MENU MAHONIA

Panacotta aux morilles et noisettes

Salade de risonni, tomates, concombre, feta, olives, oignons et vinaigrette aux herbes

Tiramisu framboise spéculos

MENU MILLEPERTUIS

Jambon de pays, burrata et tomates confites

Lotte poêlée, salade de fenouil rôti

Macaronnade au chocolat

MENU RHODODENDRON

Tartare de crudités au basilic, crème de saumon fumé

Supreme de volaille, mayonnaise a curry, salade de pleurotes et pommes de terre

Cheese cake pistache a la mangue et spéculoos

Résolument Végan

22,73 € HT/pers

soit 25,01 € TTC

MENU RENOUÉE

Salade thai

Poke bowl aux nouilles, avocat, edamame, carotte, mangue et radis

Salade de fruits frais à la menthe

MENU CONTINUS

Fond d'artichaut, houmous sur lit de mesclun

Salade de pleurotes et pomme de terre, oignons et vinaigrette d'herbes

Salade de fraises et pamplemousse

Pour commander

20 convives minimum par commande

COLLECTION
Printemps
2025



Appelez-nous

Notre équipe
est à **votre écoute**
du lundi au vendredi
de 9h à 17h.

Contactez-nous par mail ou téléphone :
nous vous conseillons
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 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-5** :

C'est le délai nécessaire pour préparer votre évènement 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.

Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée

(voir nos conditions
générales de vente).

