



PARIS-ANTONY

## LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

### QUI SOMMES-NOUS ?



#### Solidaire et engagé

Traiteur engagé et solidaire depuis l'origine, nous formons et réinsérons des personnes éloignées de l'emploi : cuisiniers, serveurs, chauffeurs, magasiniers, préparateurs de commandes. En tout, plus de 50 000 heures de travail en insertion financées chaque année grâce à nos clients.

#### Le développement durable au quotidien

Nous adoptons les pratiques d'une **entreprise éco-responsable** : tous nos contenants sont choisis selon des critères environnementaux (**matières réutilisables, recyclables ou biodégradables**) et ce, sans porter atteinte à la dégustation de nos plats. Nous utilisons du thé, du café et du chocolat, issus du **commerce équitable**. Nos jus de fruits, notre pain (portion individuelle), nos fruits et légumes (non transformés) sont tous **issus de l'agriculture biologique**.

#### Un approvisionnement local et de saison

Situés aux portes de Rungis, nous nous approvisionnons chaque jour auprès des producteurs d'Île de France (**60% de nos produits sont issus de circuits courts**). Nous choisissons nos produits selon la saison en composant 2 cartes par an et nous privilégions **les produits frais** (80% de notre production) et **faits maison** (pas d'assemblage).

#### La qualité avant tout

**Titulaire de l'Agrément Sanitaire Européen (FR 92.002.0102 CE)**, nous respectons les procédures nécessaires pour vous garantir une qualité irréprochable. Chaque commande suit 4 contrôles consécutifs et 24 à 48H après la livraison, vous êtes contacté pour évaluer la prestation.





PARIS-ANTONY

## LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

### NOS PIÈCES COCKTAIL

#### Crostini revisités

Saumon fumé et citron confit  
Tête de moine, tomates confites et ciboulette  
Chutney de figues et magret fumé

#### Bouchées du jardin

VÉGÉTARIEN

Lamelles de légumes  
montées en cornet et farcies avec  
une crème mascarpone à l'estragon, noisette

#### Mini financiers salés

Financier aux herbes, mascarpone,  
zeste de citron  
Financier à la tomate, mascarpone,  
tomates séchées  
Cupcake champignons et pignons

#### Maki de légumes

Légumes en lamelles  
farcis au poulet, servis avec sauce thaï

#### Boîte de crudités

Petits légumes frais à croquer  
servis en boîte en bois  
avec sauces d'accompagnement

VÉGÉTARIEN

#### Mini brochettes

Poulet à l'indienne, poivron jaune  
Jambon de pays, foie gras, pain d'épices  
Tortilla et chorizo

#### Croquants salés

Palmiers à la tapenade  
Sablés aux herbes et parmesan  
Allumettes au fromage

#### Mini plats chauds servis en boîtes bois

Guinness pie au bœuf  
et purée de pommes de terre  
Crème brûlée au crabe  
Mousseline de topinambours,  
St Jacques et noisettes

#### Fours frais

Biscuit pistache,  
mousse de riz au lait, rhum raisin  
Mini ardéchois  
(biscuit et mousse aux marrons)  
Biscuit amande au citron vert  
et crème de citron yuzu

#### Mini sushi aux fruits

Mini rouleaux de riz coco  
ou riz pandan  
fourrés à la gelée de fruits

#### Mini opéra

Chocolat café  
Praliné  
Duo de chocolats

#### Macarons

Vanille, chocolat,  
pistache, framboise,  
caramel au beurre salé





PARIS-ANTONY

## LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

### NOS TARIFS COCKTAIL

COCKTAIL 9 PIÈCES froides 23,50 €\*

COCKTAIL 18 PIÈCES froides 31,00 €\*

COCKTAIL 17 PIÈCES froides 38,50 €\*   
**+ 1 pièce chaude**

#### Boissons incluses

Jus d'orange, jus de pomme,  
Eau Perrier, eau d'Evian,  
glaçons et bacs à rafraîchir

**Livraison, matériel et personnel de service inclus**

#### Option boissons alcoolisées

Bordeaux blanc ou rouge (1 verre/pers.) -----2,15 € \*

Champagne (1 coupe/pers.) -----6,60 €\*

Kir (1 verre/pers.) -----2,50 €\*

\* nos prix sont TTC et s'entendent par personne

