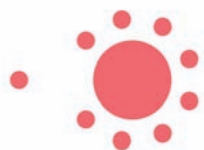


# Bocaux-repas

## Collection Printemps 2024

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



# Au menu de la saison

## 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.**

## 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.

## 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.

## 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.



\* des menus sans viande bovine sont possibles sur simple demande \*\* sauf les menus végétan, livrés sans fromage

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

# Au cœur de nos engagements

## Des produits de qualité

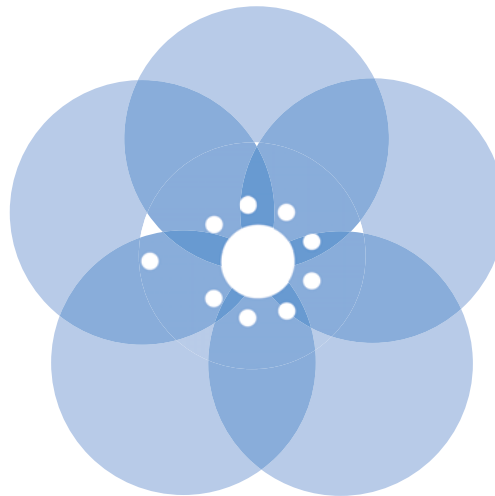
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 80%**.

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

## 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.



## 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 choisir vos menus et préparer votre événement selon 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 acheter les matières premières, cuisiner vos menus et concocter vos coffrets.

**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)

**Minimum de 20 coffrets par commande**



*Informations sur les allergènes (gluten, crustacés, œuf, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits. Les viandes bovines sont d'origine : France, Allemagne, Belgique, Hollande, Irlande, Grande Bretagne et Pologne.*  
**Agrément sanitaire (FR 92.002.012 CE)**

**21,01€** HT/pers\*

soit 23,11€ TTC

## Gamme Décontractée



### MENU ÉRABLE

Salade de quinoa à la féta, grenade, menthe fraîche

Minute de légumes au saté, salade de riz japonais

Soupe de fraise basilic et menthe, pistaches concassées

### MENU ABÉLIA

Samoussa aux légumes

Roulé de galette sarrasin au jambon, champignons et comté

Entremet fruits rouges  
mousse au fromage blanc

### MENU FUSAIN

Cervelle de canut à la ciboulette et échalote

Sauté de sot-l'y-laisse au sésame, salade de nouilles chinoises \*

Panna cotta de ricotta et coulis de fraises

### MENU CORNOULLIER

Tarte aux légumes de printemps

Poêlée de gambas en persillade, polenta crémeuse \*

Tiramisu aux framboises et spéculoos

\* Nous vous recommandons de déguster cette recette chaude

**27,02€** HT/pers\*

soit 29,73€ TTC

## Gamme Tendance

### MENU CHÂTAIGNIER

Mille-feuille de saumon fumé et fromages

Paleron de bœuf à la sauce tomate

salade de mini penne

Cappuccino Irish coffee

### MENU SUREAU

Flan de petits pois, épinards et menthe fraîche

Filet de bar aux perles de la mer, duo de riz en salade

Fôret noire

### MENU JASMIN

Fond d'artichaut, mousse de haddock, lit de roquette, perles de saumon

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

Fraisier



### MENU COGNASSIER

Terrine de chèvre aux poivrons et son coulis

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

Croustillant chocolat noisette

(Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison)

**37,82€** HT/pers\*

soit 41,60€ TTC

## Gamme Élégance

### MENU SKIMMIA

Salade de blé aux asperges et tomates confites

Pavé de cabillaud en papillote, lait de coco et curry, riz aux légumes

Sbrisolona ananas et raisins au rhum



### MENU MAHONIA

Panna cotta aux morilles et noisettes

Risotto aux morilles

Salade de fraises au pamplemousse et gelée de fraise

### MENU MILLEPERTUIS

Assiette italienne  
(jambon, burrata, tomate confite)

Lotte poêlée, salade de fenouil rôti, crème de petits pois

Carré exotique au chocolat blanc

### MENU RHODODENDRON

Gambas en robe de lard au romarin

Selle d'agneau et son jus, gratin de blettes \*

Panna cotta de ricotta et coulis de framboise

**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

Pleurotes rôtis, galette de pois chiches  
et sauce tahini

Pamplemousse en gelée de fruits rouges

*\* Nous vous recommandons de déguster  
cette recette chaude*

**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, 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 prix sont indiqués hors boisson et livraison)



## 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*