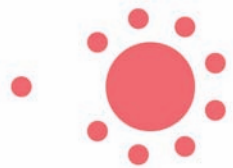


# Buffets

## 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](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%**.

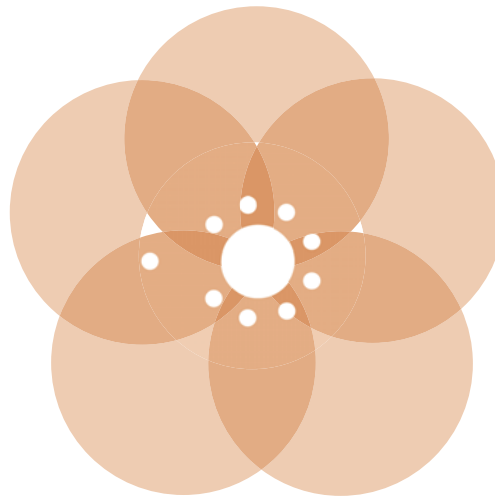
Pour répondre à notre mission de formation de nos commis, nous privilégions **les produits «faits maison»**, pour une cuisine artisanale de qualité.

## 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](mailto: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

**19,02€** HT/pers\*

soit 20,93€ TTC

## Simple comme bonjour



### 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

**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*