

Boîtes Gourmandes

Collection Printemps 2024

Un repas rapide
complet
et fait maison
Bonne dégustation !



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Au menu de la saison

Rapide et économique

Vous n'avez pas la possibilité de préparer un pique-nique ou le lieu de votre événement ne se prête pas à la tenue d'un buffet... Choisissez **nos boîtes gourmandes !**

Elles sont la solution idéale pour un déjeuner rapide à petit prix.

Chaque boîte comprend :

- **une bouteille d'eau (50cl)**
- **un gobelet**
- **des couverts biodégradables** avec serviette, sel et poivre.

Les salades sont servies **en boîtes carton biodégradables**, les sandwiches en papier ingraissable et les desserts en sachet papier ou en pot carton , selon la recette.

01 55 59 53 53
contact@latabledecana-antony.com

3 formules aux choix



Cette saison, nous vous proposons **3 formules :**

- légère (salade et dessert)
- complète (sandwich, salade et dessert)
- rapide (sandwich et dessert).

Les quantités sont adaptées dans chaque formule pour vous faire profiter d'un repas complet et équilibré.

À la carte

Quelle que soit la formule, **vous pouvez composer jusqu'à 2 menus différents** par commande !

Viande, poisson, végétarien  et végétan  : **il y en a pour tous les goûts** avec également des pains différents pour varier les plaisirs.

Bonne dégustation !



Au cœur de nos engagements

Des produits de qualité

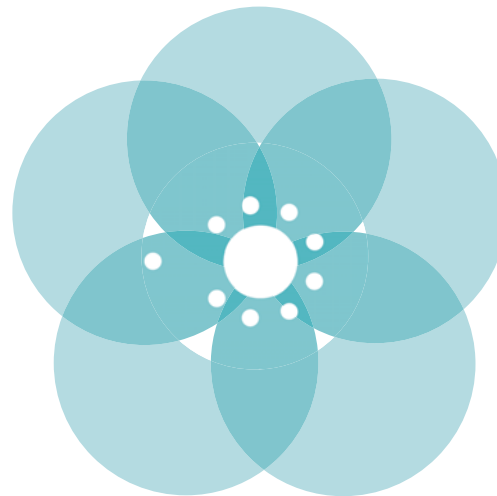
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 80%**.

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 des **boîtes en carton biodégradables**.

Pour le reste, nous utilisons **également des matériaux biodégradables** : 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 composer vos menus selon vos envies et votre budget.

Votre devis

48h 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

30 convives minimum par commande



Formule Légère

9,68€ HT/pers*

soit 10,65€ TTC



MENU TURQUOISE

Salade de quinoa à la féta, grenade,
et menthe fraîche

Pot de crème chocolat



MENU INDIGO

Salade de fonds d'artichaut,
petits pois et amandes effilées

Fromage blanc et coulis de fruits rouges



MENU ÉMERAUDE

Cervelle de canut à la ciboulette,
échalote et légumes croquants

Muffin aux pommes



MENU CIAN

Salade d'haricots rouges
et oignons confits

Fruit de saison

Formule Complète

14,53€ HT/pers*

soit 15,98€ TTC

MENU POURPRE

Salade de quinoa à la féta, grenade,
et menthe fraîche

Bagel thaï (sauce thaï, poulet fumé,
salade, poivron grillé, coriandre)

Pot de crème chocolat

MENU GRENAT

Gaspacho tradition

Club au jambon, emmental, salade,
cornichon

Cake au chocolat



MENU CARMIN

Salade d'haricots rouges
et oignons confits

Wrap aux légumes, tapenade, poivron,
roquette, betterave, carotte

Salade de fruits frais

MENU VERMILLON

Flan de petits pois, chèvre
et menthe fraîche

Pain nordique sauce fines herbes,
salade, saumon fumé et concombre

Muffin aux pommes

Formule Rapide

9,22€ HT/pers*

soit 10,15€ TTC

MENU CANARI

Pain buns, blanc de dinde,
julienne de légumes et tomate séchées
Macarons (3 pièces)

MENU BLOND

Pain au lait, salade, courgette grillée,
œuf dur et mayonnaise

Cookie au chocolat au lait et cranberry

MENU MOUTARDE

Wrap à la tapenade de tomates,
jambon sec, mozzarella

Feuilleté aux pommes



MENU POUSSIN

Club aux légumes grillés, fromage frais,
salade, féta, tomate

Donut chocolat