

COLLECTION

ÉTÉ
2025

Boîtes Gourmandes

Un repas rapide, complet et fait maison.

Savourez l'été, simplement.



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Menu de la Saison



COLLECTION

ÉTÉ
2025

Pratique, frais et engagé

Vous organisez un événement en extérieur ou un déjeuner sur le pouce ? Nos boîtes gourmandes sont la solution idéale pour un repas rapide, frais et équilibré. Prêtes à déguster, elles sont aussi pratiques que responsables.

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.

3 formules au choix

pour s'adapter à toutes les pauses déjeuner

- **Légère** : salade et dessert
- **Complète** : sandwich, salade et dessert
- **Rapide** : sandwich et dessert

Les quantités sont pensées pour vous offrir un **repas complet**, sans gaspillage, dans un format pratique et transportable.

À la carte

Composez votre assortiment !

- Choisissez **jusqu'à 2 menus différents** par commande.
- Chaque menu est disponible en **version viande, poisson, végétarienne ou végétane**.
- Variez aussi les plaisirs avec une sélection de pains.



Au Cœur de nos engagements



Des produits frais et une cuisine faite maison

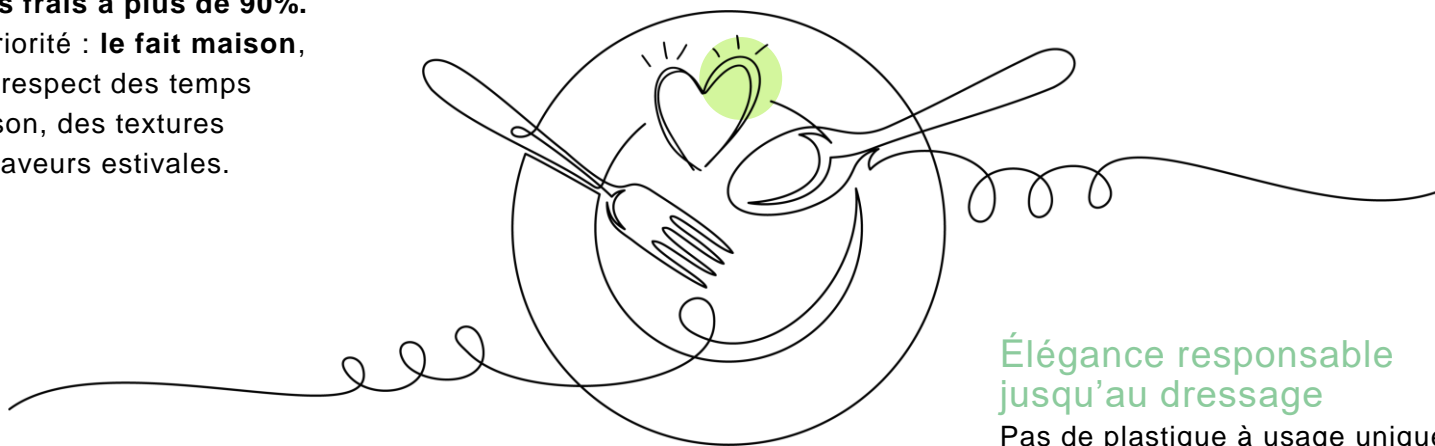
Grâce à des approvisionnements quotidiens, **nos matières premières sont de saison** et achetées en **produits frais à plus de 90%**.

Notre priorité : **le fait maison**, dans le respect des temps de cuisson, des textures et des saveurs estivales.

Valorisation de nos biodéchets

Nous leur offrons une nouvelle vie !

Grâce à nos partenaires, nos déchets alimentaires sont **transformés en compost ou en biogaz**.



L'excellence culinaire au service de l'inclusion

En tant qu'**entreprise d'insertion**, nous formons chaque jour des femmes et des hommes éloignées de l'emploi aux métiers de la restauration.

Encadrées par des chefs professionnels, nos équipes cuisinent chaque recette avec **exigence et fierté**.

Élégance responsable jusqu'au dressage

Pas de plastique à usage unique : nos buffets sont livrés dans des contenants éco-conçus, réutilisables ou biodégradables (bocaux en verre, pulpe de canne, carton kraft...) et nos pièces cocktails se dégustent à la main.

De la vaisselle réutilisable est disponible en option (verres, flûtes, porcelaine...).

Rapide

MENU CANARI

- Wrap aux légumes, houmous, olives, poivrons, carottes, betteraves et roquette
- Beignet chantilly chocolat blanc

MENU BLOND

- Ciabatta aubergines, courgettes, poivrons, oignons, faisselle de chèvre au basilic
- Cookie au chocolat au lait

MENU MOUTARDE

- Bagel, ricotta, mozzarella, pancetta, pesto, oignons, roquette
- Semoule au lait sauce caramel

MENU POUSSIN

- Nordique au saumon fumé, pickles, Saint morêt, iceberg
- Donut's au chocolat

Légère

MENU FERMIER

- Salade César
- Panna Cotta Ricotta coulis d'ananas

MENU HERBE

- Salade Niçoise
- Moelleux citron

MENU BAMBOU

- Salade de gésiers de volaille, haricots verts, tomates confites et herbes fraîches
- Riz au lait, confit d'orange et cardamome

MENU MER

- soja, bambou, carottes, cœur de palmier, champignons, ananas
- Forêt noire

Complet

MENU POURPRE

- Salade de blé aux asperges et tomates confites
- Wrap légumes, houmous, betteraves, olives, poivrons, carottes, roquette
- Pot de crème à la vanille

MENU GRENAT

- Ciabatta aux aubergines, courgettes, poivrons, oignons, faisselle de chèvre au basilic
- Salade de risoni, tomates, concombres, fêta, olives, oignons
- Muffin au chocolat

MENU CARMIN

- Salade de haricots verts, tomates confites et herbes fraîches
- Focaccia au poulet façon césar, anchois, mayonnaise, câpres, citron, iceberg
- Salade de fruits

MENU VERMILLON

- Salade Thaï
- Bretzel au jambon cuit, œuf mimosa, mayonnaise, cornichon, emmental, iceberg, herbes
- Feuilleté aux pommes



Pour commander

20 convives minimum par commande

COLLECTION

ÉTÉ
2025



Commandez jusqu'à J-5



Devis sous 48 à 72h



Contactez-nous

Notre équipe est à votre écoute

du lundi au vendredi de **9h à 17h** pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement.



Livraison tous les jours

De **6h à 20h**, en Île-de-France.

Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée (cgv).