CARTE MARIAGE
2019

MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | marseille@latabledecana.com | www.latabledecana-marseille.com

EDITO

Traiteur Organisateur de Réceptions depuis 1992 dans la région Marseillaise, La Table de Cana met tout en œuvre pour répondre à vos besoins en organisant tout type de prestation de la plus simple à la plus prestigieuse.

Que vous soyez 100 ou plus, en famille et entre amis, pour célébrer cet heureux événement, La Table de Cana Marseille s'occupe de tout : cocktail, buffet ou repas, mobilier, décoration, ambiance. Grâce à nos process logistiques éprouvés, nous orchestrons toutes vos réceptions avec maestria.

Croustilles, timbalines, étuvées, norvégiennes. De la bouchée cocktail aux entremets, aucune préparation n'a de secret pour nos chefs, cuisiniers expérimentés hors pair. En alliant savoir-faire et ingrédients de qualité, La Table de Cana Marseille vous propose des recettes fraîches, goûteuses et esthétiques.

Confier la prestation traiteur, l'un des éléments clés pour la réussite de votre mariage, à La Table de Cana Marseille c'est mettre les compétences d'une équipe expérimentée à votre service afin que vous profitiez de cet événement unique.

Venez découvrir le 1er traiteur gourmand et engagé de provence !

467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | www.latabledecana-marseille.com

POUR QUE VOTRE MARIAGE SOIT UNIQUE ET QUE VOUS PROFITIEZ PLEINEMENT DE CE MOMENT

NOS CHEFS VOUS ONT CONCOCTÉ DES PRESTATIONS DE HAUTE QUALITÉ, À TRAVERS DES FORMULES "CLÉS EN MAIN"* QUI RÉPONDENT À TOUTES VOS ENVIES

Repas servi à l'assiette précédé d'un cocktail apéritif, cocktail dînatoire avec animations culinaires réalisées par nos chefs, ateliers cuisson « à la broche » préparés sur place, ...

La Table de Cana Marseille met son expertise à votre service et vous conseille pour adapter nos menus à vos envies et votre budget.

Prenez conseil auprès de notre équipe commerciale.

*Le prix de nos formules mariage est étudié sur une base minimum de 100 convives. Celui-ci sera réévalué avec notre service commercial pour un nombre de convives inférieur.

LE COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC ATELIERS CULINAIRES

À partir de 71.50 € ttc par convive

Les Bouchées Salées (10 pièces)

Mises en Bouche (2 pièces)

Petit pain à la brandade de rouget et crème de mascarpone à la ciboulette, Aïoli de morue à la Niçoise et crudités, Mini savarin aux figues et crème de roquefort, Mini moelleux à la confiture d'oignons et au foie gras, Mini savarin en tartare de saumon mariné à l'aneth, Mini blini à l'encre et persillade de petites seiches, Petite brandade de sardines et tapenade de poivrons rouges, Roulé épinards ricotta et tomates confites, Curry de crevettes aux poireaux, ...

Bouchées Fraîcheur (2 pièces)

Roulé de carottes et courgettes en consommé de curcuma et colombo, Sphères aux 3 pommes et lait de coco, Pétale de betterave au fromage frais, Tomate cerise en tapenade d'olives noires, Bille de potiron au miel de noisettes, ...

Ce cocktail est une formule dînatoire pouvant remplacer un repas.

Mini Navettes (2 pièces)

Petit pain aux herbes et poivrons marinés à la Provençale, Petit pain pavot garni de jambon de pays au pesto et au parmesan, Petit pain nature aux légumes confits et mozzarella à l'Italienne, Petit pain sésame au saumon fumé, ...

Légumes à la Croque (1 pièce)

Assortiment de crudités (30 gr), sauces : tapenade, anchoïade et aïoli

Beignets Provençaux (2 pièces)

Beignet de légumes de saison en persillade, ...

Fromage revisité (1 pièce par convive)

Verrine de brousse au chutney de figues

Les Bouchées Sucrées (5 pièces)

Incontournables (2 pièces)

Mini bouchées sucrées (Croustillant chocolat noir et crème de pistache, Mini tarte au citron meringuée, Tartelette aux framboises, Paris Brest, Tartelette aux pignons, Mini crumble aux fruits, Broyé du Poitou au chocolat et aux noix, Biscuit moelleux au caramel d'orange...), Mini tartes tatin (Ananas gingembre, Pomme cannelle, Poire caramel...)

Mini Macarons (1 pièce)

Chocolat, Citron, Framboise, Vanille, Café, Pistache, ...

Petits Fours Secs (1 pièce)

Mini tuiles revisitées (pralines roses, amandes, pistache), Rose des sables, Petite meringue, ...

Carrés Choco Gourmands (1 pièce)

Marmelade framboise, Caramel beurre salé, Ganache pistache chocolat blanc, Gelée orange confite, ...

467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | www.latabledecana-marseille.com

Les Animations Culinaires réalisées sur site par nos Chefs (8 pièces salées et 2 pièces sucrées)

Atelier Soupes Glacées et Chorizo (2 pièces)
Gaspacho andalou et Soupe de melon, Chorizo à la planche découpé à la minute

Atelier Magret de Canard (1 pièce)
Magret de canard Maison cuit en croûte de sel, confiture d'oignons et croustille aux céréales

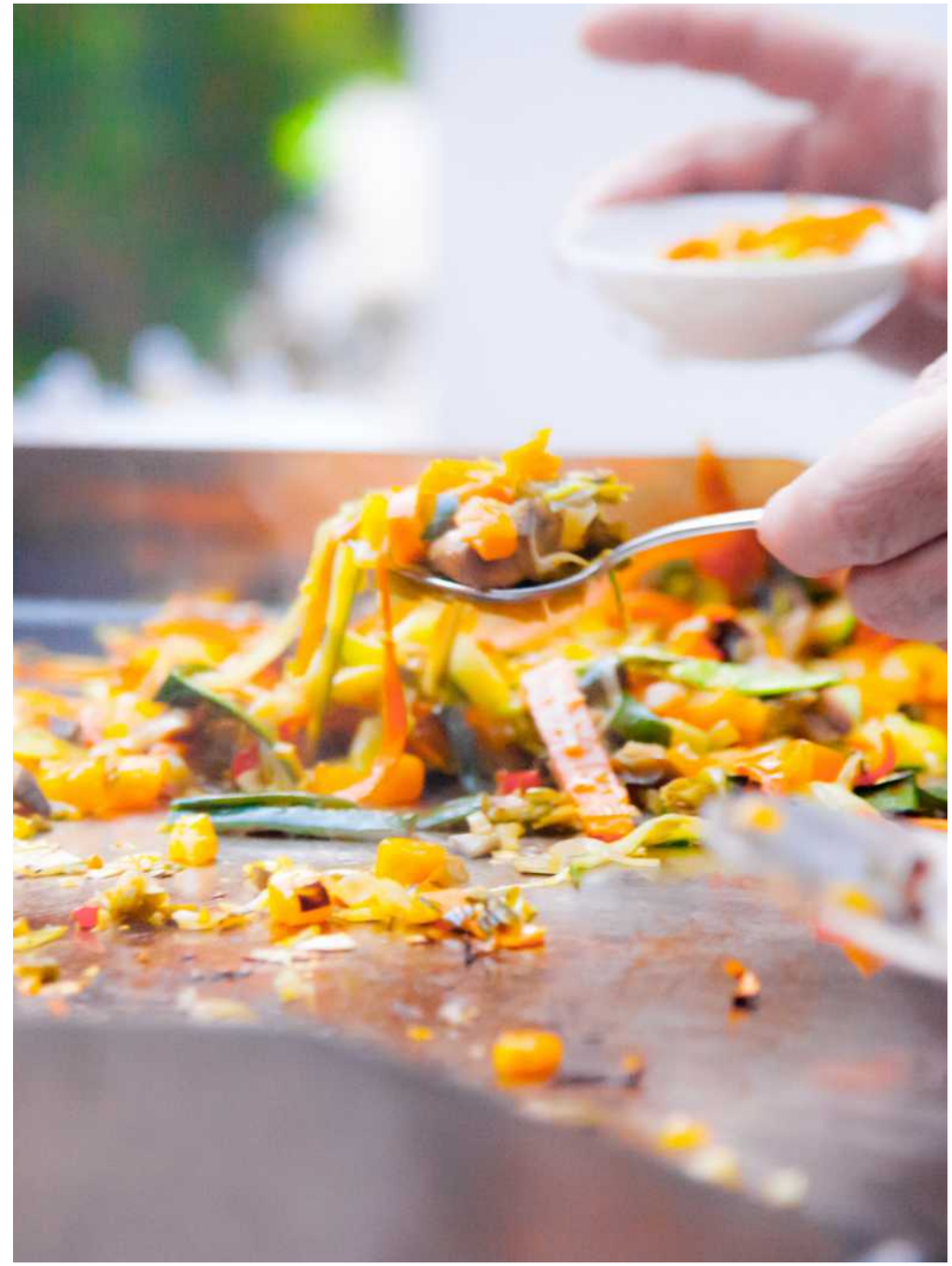
Atelier Plancha (4 pièces chaudes) *avec au choix*

- ***Saveurs d'ici***
  Côté Terre (Escalopine de volaille marinée et Piccata d'agneau aux parfums de Provence)
  Côté Mer (Saumon juste rôti et Daurade royale snackée sur sa peau)
- ***Saveurs d'ailleurs***
  Côté Terre (Colombo de volaille et Piccata d'agneau à l'orientale) &
  Côté Mer (Saumon au lait de coco et au gingembre et Aigre doux de daurade royale)

Atelier Wok (1 pièce chaude)
Légumes confits selon l'inspiration du moment

Atelier Smoothies (2 pièces)
Smoothies Maison parfums chocolat et fruits rouges émulsionnés à la minute

Nos variétés de pièces peuvent évoluer selon la période, les approvisionnements, ainsi que les créations de nos chefs.



LE BUFFET AVEC PLAT À LA BROCHE

À partir de 78.50 € ttc par convive

Le Cocktail Apéritif (13 pièces salées)

Mises en Bouche (2 pièces)
Petit pain à la brandade de rouget et crème de mascarpone à la ciboulette, Aïoli de morue à la Niçoise et crudités, Mini savarin aux figues et crème de roquefort, Mini moelleux à la confiture d'oignons et au foie gras, Mini savarin en tartare de saumon mariné à l'aneth, Mini blini à l'encre et persillade de petites seiches, Petite brandade de sardines et tapenade de poivrons rouges, Roulé épinards ricotta et tomates confites, Curry de crevettes aux poireaux, ...

Bambous D'ici et D'ailleurs (2 pièces)
Bille de tomate et mozzarella au pesto Genovese, Volaille caramélisée à l'ananas et au gingembre, Sushi revisité au saumon façon thaï, Gambas flambé au pastis, ...

Beignets Provençaux (2 pièces)
Beignet de légumes de saison en persillade, ...

Légumes à la Croque (1 pièce)
Assortiment de crudités (30 gr), sauces : tapenade, anchoïade et aïoli

Mini Clubs Sandwichs (2 pièces)
Thon au pesto et à la mozzarella, Poulet au cheddar, Chorizo aux légumes, ...

Verrines Salées (1 pièce)
Pot au feu glacé de cabillaud et légumes à l'Indienne, Colombo de volaille au raisin et au chocolat, Cassonade de chou rouge, pomme fruit et magret de canard Maison en croûte de sel, Carpaccio de saumon mariné à l'aneth, Tartare de requin mi-cuit et condiments de citron vert, Risotto glacé aux cèpes et copeaux de parmesan (Riz BIO), ...

467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | www.latabledecana-marseille.com

Mini Bägels aux Céréales (1 pièce)
Cream cheese et saumon fumé, Ribs de volaille caramélisée,

Mini Tapas (2 pièces)
Mini bruschetta de légumes à la mozzarella, au thon et au pesto, Tortilla Provençale, Persillade de petites seiches, Roulé de jambon cru au pesto, Aubergine Parmesane, ...

Le Repas

Le Plat Chaud et sa cuisson à la Broche réalisée sur site par nos Chefs, avec *au choix*
- Gigot d'agneau en marinade des garrigues
- Échine de porc laqué au miel de pays

2 Garnitures *au choix*
- Riz basmati parfumé
- Gratin de pommes de terre à notre façon
- Buisson de légumes grillés
- Ratatouille provençale

Le Plateau de Fromages
Assortiment de fromages affinés : Roquefort, Brie de Meaux, Chèvre

Le Pain Rustique BIO
2 Petits pains

La Composition de Desserts (5 pièces)
Mini charlotte pêche melba
Salade de fruits frais de saison
Norvégienne revisitée aux éclats de fruits rouges et biscuit moelleux
Intense chocolat et nuance mentholée
Tuile aux amandes

Choix du menu et des mets identiques pour tous vos convives.

LE REPAS SERVI À L'ASSIETTE

À partir de 86.00 € ttc par convive

Le Cocktail Apéritif (10 pièces salées)

Mises en Bouche (2 pièces)
Petit pain à la brandade de rouget et crème de mascarpone à la ciboulette, Aïoli de morue à la Niçoise et crudités, Mini savarin aux figues et crème de roquefort, Mini moelleux à la confiture d'oignons et au foie gras, Mini savarin en tartare de saumon mariné à l'aneth, Mini blini à l'encre et persillade de petites seiches, Petite brandade de sardines et tapenade de poivrons rouges, Roulé épinards ricotta et tomates confites, Curry de crevettes aux poireaux, ...

Bouchées Fraîcheur (2 pièces)
Roulé de carottes et courgettes en consommé de curcuma et colombo, Sphères aux 3 pommes et lait de coco, Pétale de betterave au fromage frais, Tomate cerise en tapenade d'olives noires, Bille de potiron au miel de noisettes, ...

Mini Crumbles Salés (2 pièces)
Effiloché de cabillaud en fine escabèche, Filet de sardine piperade, Fondue de poireaux et crevettes, ...

Verrines Salées (1 pièce)
Pot au feu glacé de cabillaud et légumes à l'Indienne, Colombo de volaille au raisin et au chocolat, Cassonade de chou rouge, pomme fruit et magret de canard Maison en croûte de sel, Carpaccio de saumon mariné à l'aneth, Tartare de requin mi-cuit et condiments de citron vert, Risotto glacé aux cèpes et copeaux de parmesan (Riz BIO), ...

Bambous D'ici et D'ailleurs (2 pièces)
Bille de tomate et mozzarella au pesto Genovese, Volaille caramélisée à l'ananas et au gingembre, Sushi revisité au saumon façon thaï, Gambas flambé au pastis, ...

467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | www.latabledecana-marseille.com

Mini Faluches (1 pièce)
Petit Pan Bagna, ...

Le Repas à la Carte

L'Entrée *au choix*

- Foie gras en terrine, Confiture d'oignons et marmelade de pommes, Mini navette viennoise
- Tartare de Saint Jacques au yuzu, Roulé de carotte et courgette en consommé de curcuma et colombo, Riz thaï, Jeunes pousses
- Magret de canard Maison cuit en croûte de sel, Petit chèvre et graines de sésame torréfié, Ciabatta croustillante

Le Plat *au choix*

- Filet de bar sauce vierge et Petit épeautre BIO de Provence en mini ratatouille
- Pièce d'agneau juste rôti, Jus corsé au thym, Pressé d'aubergines et de pain de maïs à la parmesane
- Pavé de veau, Jus réduit au basilic et Parmentière de légumes grillés aux noisettes
- Écrasé de patates douces et Magret de canard poêlé sur sa peau au miel de pays

Le Plateau de Fromages
Assortiment de fromages affinés : Roquefort, Brie de Meaux, Chèvre

Le Pain Rustique BIO
2 Petits pains

La Composition de Desserts (5 pièces)
Mini Charlotte pêche melba
Salade de fruits frais de saison
Norvégienne revisitée aux éclats de fruits rouges et biscuit moelleux
Intense chocolat et nuance mentholée
Tuile aux amandes

Choix du menu et des mets identiques pour tous vos convives.

NOS FORMULES COMPRENNENT

Le Matériel
Assiettes, couverts, verrerie, tasses, sous-tasses et cuillères à café, seaux à champagne, matériel de réchauffe, ainsi que tout le nécessaire au bon déroulement de votre réception.

Les Boissons Softs
Jus de fruits, soda, eau plate, eau gazeuse, café et glaçons.

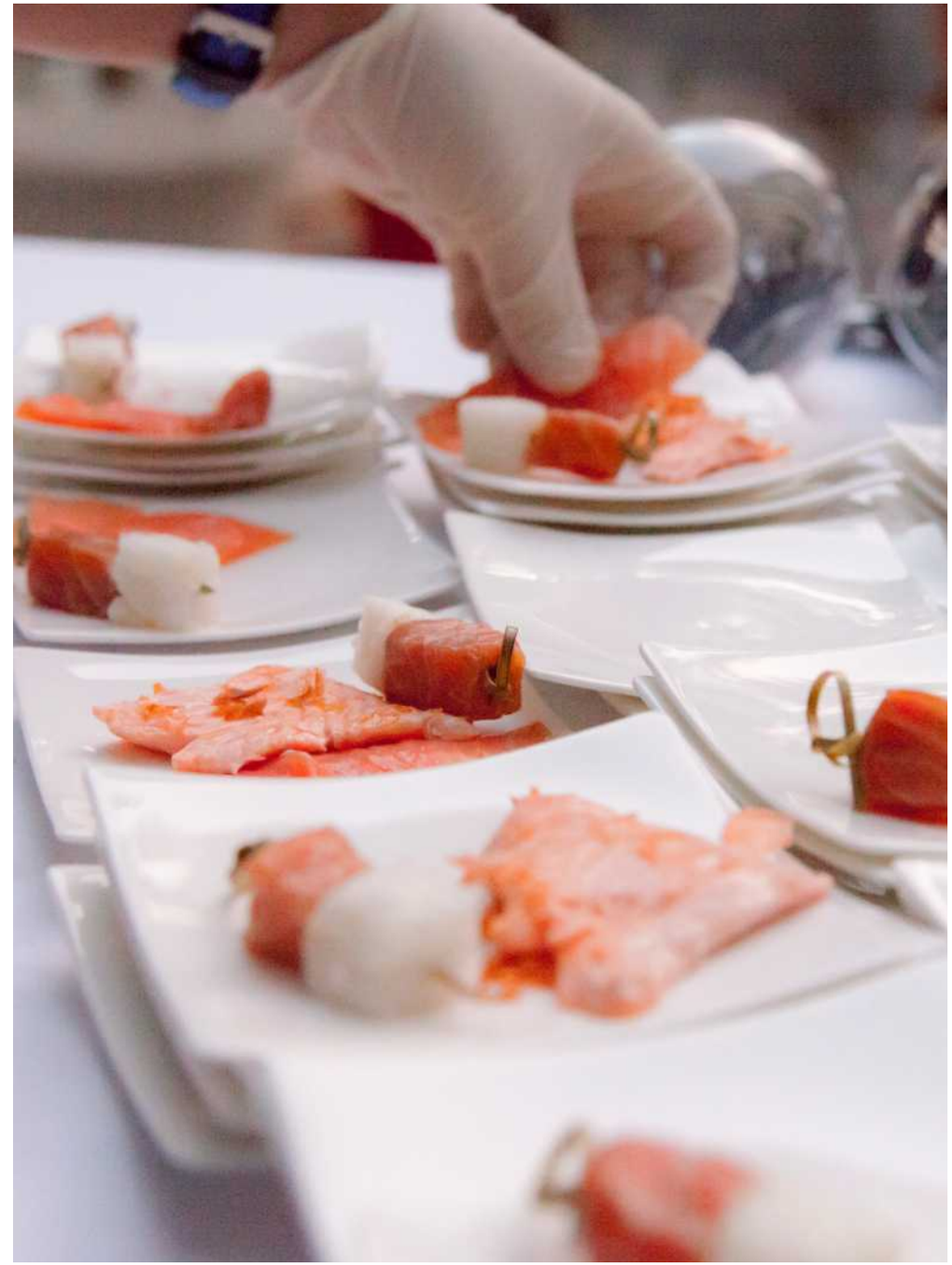
La Prestation de Service
Maître d'hôtel et sa brigade de serveurs. Personnel de cuisine prévu pour les animations culinaires et les repas chauds.
Le personnel reste à votre disposition jusqu'à 2h00 du matin (variable selon l'heure de début du mariage).
Au-delà, il vous sera facturé des heures supplémentaires.
Toute heure entamée est due.

Le Repas Test
Afin de valider votre choix de menu et de peaufiner les derniers détails, nous pouvons vous proposer une dégustation dans nos locaux le midi du mardi au vendredi.

La Livraison
Transport sur Marseille. Au delà, nous consulter.

EN OPTION

- Des réceptions à thèmes, menus enfants, wedding cake, pièce montée de bonbons, fontaine à chocolat, ...
- Du clé en main : chapiteau, piste de danse, mobilier, nappage, décoration, animation musicale, ...
- Les boissons alcoolisées de votre choix. Si les boissons sont fournies par vos soins, La Table de Cana ne prend pas de « droit de bouchon ».
- Le transport sur toute la région PACA.



467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | www.latabledecana-marseille.com

NOTRE ENGAGEMENT

Nos chefs subliment les produits et révèlent les saveurs en privilégiant les produits faits maison et de confection artisanale.
Nous plaçons les approvisionnements locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique au coeur de notre démarche.

Nous utilisons exclusivement des farines Bio du Moulin de Saint Joseph de Grans en Provence et du sucre blond Bio issu du commerce équitable dans nos préparations salées et sucrées.
Tous nos pains sont 100% BIO.

NOS LIEUX PARTENAIRES

Nous vous proposons un florilège d'endroits atypiques, n'hésitez pas à nous solliciter pour profiter de ces lieux d'exception.

La Baume lès Aix	Aix en Provence (13)	www.labaumeaix.com
Lofts du Vieux Port	Marseille (13)	www.loftduvieuxport.fr
Le Domaine des Calanques	Marseille (13)	www.ledomainedescalanques.fr
Domaine de Sulauze	Miramas (13)	www.domainedesulauze.com
Club du Vieux Port	Marseille (13)	www.clubduvieuxport.fr
Le Buz	Marseille (13)	www.buz-marseille.fr
Inga des Riaux (Vieux Gréement, Port de l'Estaque)	Marseille (13)	www.ingadesriaux.com
La Grande Image	Plan d'Aups La Sainte Baume (83)	www.la-grande-image.com
Domaine de la Castelette	La Tour d'Aigues (84)	www.domaine-la-castelette.fr
Château des Barrenques en Provence	Lamotte du Rhône (84)	www.barrenques-provence.com
Château de Lourmarin	Lourmarin (84)	www.chateau-de-lourmarin.com
Bergerie du Domaine de Curebourse	Salon de Provence (13)	www.bergerie-domaine-de-curebourse.fr
Le Moulin de l'Arc	Trets (13)	www.moulin-de-larc.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Application des Conditions générales de vente
Toute commande implique l'acceptation par nos clients de nos Conditions Générales de Vente, à l'exclusion de tout autre document qui n'ont qu'une valeur indicative. Les Conditions Générales de Vente prévalent en particulier sur les Conditions Générales d'achat du client. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le client pourront les compléter, les préciser ou y déroger.

Article 2 : Conditions de règlement, acceptation de la commande
Toute commande subordonnée à une acceptation formelle de La Table de Cana doit être confirmée par fax, par courrier ou par e-mail au plus tard 8 jours ouvrés avant la date de la prestation en nous renvoyant le devis signé avec « Bon pour accord », accompagné d'un chèque d'acompte égal à 60% du prix TTC.
Dans le cas où l'acompte ne pourrait être versé à temps, il sera demandé un paiement global à la livraison contre remise de facture.
Les factures sont réglées à réception. En application de la loi 92-1442 du 31/12/1992 : toute somme non payée à 30 jours entraîne une indemnité de 1.30% des sommes dues par mois de retard. Cette indemnité sera due à compter de l'envoi d'une mise en demeure.

Article 3 : Calcul et durée de validité des prix
Les devis sont établis gratuitement et sont valables 6 mois à compter de la date de leur création.
Les boissons peuvent être facturées à la bouteille ouverte, sauf les cocktails et les préparations périssables. Pas de "droit de bouchon".
La TVA est actuellement de 10% pour la nourriture, les boissons non alcoolisées et le service, de 20% pour la location de matériel sans service et les boissons alcoolisées. La T.V.A. passe à 10% pour la location de matériel lorsqu'il y a du service.
Les livraisons sont au taux des marchandises transportées.
Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif en cours à la date de rédaction du devis. Ils sont susceptibles de varier suivant le cours des produits et les conditions économiques avec avis préalable.

Article 4 : Modalités en cas d'annulation de la commande
- Jusqu'à 8 jours ouvrés de la date de la réception, La Table de Cana pourra rembourser l'intégralité de l'acompte versé par le client, excepté les cas où elle aurait déjà engagé des frais auprès de ses fournisseurs.
- Entre 7 et 4 jours ouvrés de la date de la réception, La Table de Cana se réserve le droit de conserver 50% de l'acompte versé par le client, reportable sur une future commande à une date ultérieure sur l'année en cours.
- A 3 jours ouvrés de la date de la réception, La Table de Cana se réserve le droit de conserver l'intégralité de l'acompte versé par le client, reportable sur une future commande à une date ultérieure sur l'année en cours.
- A 2 jours ouvrés de la date de la réception, La Table de Cana se réserve le droit de conserver l'intégralité de l'acompte versé par le client, non reportable.
- A 24h de la date de la réception, La Table de Cana se réserve le droit de facturer l'intégralité de la prestation au client.

Cas où le client est une institution publique : si celui-ci n'a pas versé d'acompte et que l'annulation intervient en dehors des délais prévus par nos CGV, celui-ci est tenu d'établir un acte d'engagement stipulant le report de sa manifestation à une date ultérieure sur l'année en cours, dans les mêmes conditions que le bon de commande émis initialement par ce dernier.

Article 5 : Modalités en cas de modification de la commande
Toute modification de commande est subordonnée à l'acceptation de La Table de Cana et devra être signalée au plus tard 8 jours ouvrés avant la date de réception. Le nombre de convives devra être communiqué à La Table de Cana au plus tard 8 jours ouvrés avant la date de réception. Au-delà de ce délai de 8 jours ouvrés, les baisses du nombre de convives ne seront plus prises en compte. En cas de dépassement du nombre de convives, La Table de Cana devra en être avertie au moins 5 jours ouvrés avant la date de la réception et s'efforcera d'y faire face en augmentant au mieux les quantités livrées sans toutefois le garantir.

Article 6 : Réclamations
Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute remarque ou réclamation non signalée sur le bon de livraison ne pourra pas être prise en compte.

Article 7 : Modifications du menu
La Table de Cana n'est pas responsable des difficultés d'approvisionnement de certains produits, en particulier des produits frais, et se réserve le droit de modifier légèrement le menu. Dans ce cas elle s'engage à remplacer le produit manquant par un autre produit en quantité et qualité équivalente.

Article 8 : Livraisons
Les livraisons sont effectuées dans les délais spécifiés. Dans des circonstances exceptionnelles, en cas de retard de plus d'1 heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, les frais de livraison seront supportés par La Table de Cana, sauf dans le cas des retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle. Le bon de livraison mentionnera l'heure de la livraison.

Article 9 : Matériel fourni par nos soins
Perte, casse, dégradation du matériel loué fourni par nos soins reste à la charge de notre client.
Lorsqu'il a été convenu à la commande que le retour du matériel à La Table de Cana est de la responsabilité du client, ce dernier doit en assurer le retour dans les 3 jours suivant la date de la réception (du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00). A cette occasion, un bon de retour doit être signé pour faire état du matériel rendu.
Sur demande le matériel peut être repris par La Table de Cana au prix d'une livraison.

Article 10 : Nourriture livrée
Toute nourriture livrée est la propriété du client. La Table de Cana dégage sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où les clients conserveraient les produits restants à l'issu de la réception.

Article 11 : Tribunal compétent
Tout litige éventuel sera porté devant le tribunal de Marseille.

Réalisation : Murielle Souyris | Crédit photos : Boscouzareix2016/photos.spix.fr, sauf : Couverture : Jason Hutchens, page 23 : Photos partenaires

467, Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, 13016 MARSEILLE
T 04 96 15 74 30 | F 04 96 15 74 39 | www.latabledecana-marseille.com