



MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

DÉCONFINEMENT

VOS SOLUTIONS
DE RESTAURATION



CARTE
PRINTEMPS-ÉTE

PANIER - REPAS

PLATEAU - REPAS

BUFFET SUR LE POUCE

COCKTAIL DINATOIRE

Cette période de distanciation aura eu l'effet de nous rapprocher davantage de nos fournisseurs locaux : en quelques jours ce sont près de 600 kilos de fruits & légumes du pays et 200 kilos de céréales bio cultivées au pied du Ventoux qui ont été transformés pour produire des repas solidaires.

Fort de ces nouveaux partenaires, j'ai souhaité leur laisser une place importante dans la constitution de notre carte printemps été. La carte est **renouvelée chaque semaine** pour coller au plus près des **produits de saison**, mettre en valeur des **céréales bio** et **propositions végan** afin de **réduire l'empreinte carbone** de nos menus. Vous y retrouverez aussi des recettes du monde issues du melting pot de nos équipes, savamment dosées par Zakia notre soliste au poste chaud et soigneusement orchestrées par les deux Leila, nos virtuoses sur les postes au froid.

Voilà en quelques lignes résumées et de façon imagée ce qu'il vous reste à découvrir dans notre proposition printemps été.

Didier Robert, Chef de La Table de Cana,
Membre de l'ordre du mérite agricole

100% RESPONSABLE

OFFRE ADAPTÉE

Face aux évènements, nous adaptons notre service, décliné en **4 formules 100% responsables et compatibles avec les mesures sanitaires en vigueur**, afin de continuer à vous accompagner au quotidien, et pour vos moments plus festifs.



SECURITE RENFORCÉE

L'entreprise dispose d'un agrément sanitaire européen exigeant et contrôlé, plaçant la sécurité alimentaire au cœur de nos process.

Dans le cadre du COVID, nous renforçons les procédures afin d'assurer la protection des équipes et des clients (respect des gestes barrière, port de masques, nouvelles procédures).

FR
13.216.227
CE

PANIER REPAS



Formule PANIER REPAS*

11,00 €
HT



Exemple menu*

Une salade complète du Jour

Salade composée d'une protéine (viande **Ou** poisson **Ou végan**) et d'une garniture.

+

Un dessert du Jour

+

Petit pain rustique **BIO**

Une salade complète au choix

Goujonnette de volaille chèvre marjolaine et salade de riz **BIO** de Camargue

OU

Dos de colin et légumes grillés au basilic

OU

Dall de pois cassés et vermicelles de riz aux légumes croquants à la coriandre

+

Un dessert

Charlotte aux fraises de Provence et verveine

*Formule incluant le kit couverts/serviette biodégradables et conditionnée en contenants individuels & en sac kraft. Avec choix du menu identique par tranche de 10 convives.



*Menu de saison évoluant chaque semaine selon créations du chef

PLATEAU REPAS



Formule BUSINESS*

Une entrée

Salade fraîcheur

+

Un plat froid avec garniture

Viande **Ou** poisson **Ou** **végan**

+

Duo de fromages selon marché et mesclun

+

Un dessert du Jour

+

Petit pain rustique **BIO**

*Formule incluant le kit couverts/serviette biodégradables et conditionnée en coffret individuel haut de gamme. Avec choix du menu identique par tranche de 10 convives.

16,50 €
HT



Exemple menu*

Une entrée au choix

Fraîcheur de melon et concombre à la menthe

OU

Méli-mélo de légumes et vinaigrette de cacahuètes

+

Un plat froid au choix

Pesto de tomates de Provence et volaille façon ribs

OU

Moqueca à la Brésilienne et quinoa **BIO**

OU

Couscous de petit épeautre aux fèves et maïs à la menthe fraîche

+

Un dessert

Savarin au sirop d'épices, crème vanille et cerises

www.latabledecana-marseille.com

*Menu de saison évoluant chaque semaine selon créations du chef

BUFFET SUR LE POUCE

Formule INSPIRATION*

14,50 €
HT

Inspiration salée

3 boîtes végétales par convive à déguster debout composées d'une protéine (viande + poisson + **végan**) et d'une garniture.

+

Inspiration sucrée

1 boîte végétale par convive à déguster debout composée du dessert du jour

+

Petit pain rustique **BIO**

*Formule incluant le kit couverts/serviette biodégradables et conditionnée mini boîtes végétales façon cocktail. Avec choix du menu identique par tranche de 10 convives.



Exemple menu*

Inspiration salée

Aiguillettes de volaille et salade de risetti en crème de courgette au parmesan

ET

Saumon mariné, salade de carottes et pommes vertes

ET

Kofta de courgettes, carottes et pois chiches

+

Inspiration sucrée

Fromage blanc aux fruits rouges



COCKTAIL DÎNATOIRE

Formule CONVIVIALE*

15 pièces salées

- 1 amuse-bouche
- 2 mini boîtes végétales
- 2 crumbles salés
- 2 navettes
- 2 focaccias
- 1 faluche
- 3 bouchées fraîcheur
- 2 bambous d'ici et d'ailleurs

+

5 pièces sucrées

- 3 incontournables
- 2 macarons

*Formule dînatoire pouvant remplacer un repas incluant les mini fourchettes et cuillères cocktails en bambou.

22,80 €
HT



Exemple menu*

Du salé

- Pain perdu, tomate séchée, pointe d'asperge et bresaola
- Taboulé de petit épeautre **BIO** de Provence aux févettes
- Fraîcheur d'avocat à la mangue et quinoa
- Filet de rouget en pissaladière
- Pesto de courgette et magret de canard en croûte de sel
- Petit pain pavot garni de jambon de pays au pesto
- Miso d'aubergines confites au miel et à la fêta
- Tatin de légumes de saison
- Fraîcheur de melon concombre mozzarella curry et menthe
- Gambas flambées au pastis
- Biryani de volaille à l'indienne

Au sucré

- Croquet Provençal aux fruits d'été
- Tentation chocolat
- Mini tarte tatin
- Macarons déclinés en 6 parfums

*Menu de saison évoluant chaque semaine selon créations du chef



www.latabledecana-marseille.com



LES MODALITÉS

Comment commander ?

Par téléphone : 04 96 15 74 30

Par mail : marseille@latabledecana.com

Les conditions de commande :

Minimum de 10 formules repas identiques par livraison.

Délai : 72h (en jours ouvrés) avant la date de la prestation.

Plusieurs propositions de menus chaque semaine avec possibilité de **menus végans**.

Votre livraison offerte dans le 16^e !

Livraison **ZONE 1** (14^e 15^e) : **15€ HT**

Livraison **ZONE 2** (1^{er} 2^e 3^e 4^e 5^e 6^e 7^e 13^e) : **20€ HT**

Livraison **ZONE 3** (8^e 9^e 10^e 11^e 12^e) : **35€ HT**

Livraison **ZONE 4** (Hors Marseille) : **nous consulter**

Et concernant le règlement ?

Règlement à effectuer lors de la commande par





LA TABLE DE CANA MARSEILLE

Premier traiteur gourmand et engagé de la Région Sud, La Table de Cana Marseille révèle les saveurs et les talents depuis près de **30 ans**. Congrès, séminaires, manifestations sportives, colloques, festivals et fêtes privées, chaque événement est imaginé avec vous et confectionné pour vous !

En plus de sa créativité et d'une équipe impliquée, La Table de Cana est reconnue pour **ses pratiques environnementales et son innovation sociale**. En 2019, elle a obtenu un double trophée RSE certifié par l'AFNOR, ainsi qu'un double label : Envol et Empl'itude. Et pour démarrer l'année 2020 en beauté, elle est devenue l'un des **partenaires du Bureau des Congrès Métropolitain**.



NOS FOURNISSEURS RESPONSABLES



Grossiste en produits d'épicerie et boissons biologiques, cette coopérative basée à Marseille propose un large choix de références sélectionnées selon des critères de qualité, de proximité, de terroir et d'éthique.



Implanté à Aix en Provence, fournisseur de produits frais 100% Provence, Localizz a adopté un mode de consommation engagé : du producteur au consommateur, la garantie d'une consommation éco-responsable.



Boulangerie solidaire qui confectionne du pain bio sans additif ni améliorants et qui s'inscrit dans une dynamique territoriale.



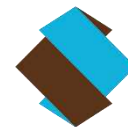
Entreprise fabricante de packaging écologique soutenant l'insertion des personnes en situation de handicap.



Situé entre la plaine de la Crau et le Rhône en Camargue Provençale, le Domaine viticole Attilon est engagé dans la culture biologique depuis 1983 en adaptant ses pratiques culturelles en conséquence.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



AG2R LA MONDIALE





MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

**Vous avez des questions ?
Contactez notre service commercial !**

LA TABLE DE CANA

467 Chemin du Littoral

Lot 509 ZA Mourepiane

04 96 15 74 30

marseille@latabledecana.com

www.latabledecana-marseille.com

