

La Table de Cana

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



Le Marseillaveyre

7 pièces salées - 3 pièces sucrées* - 7.50 € HT

Les Canapés - 2 pièces

*Mini blini au guacamole et tomate confite, Pain d'épices garni aux figues
et magret fumé, Panisse du pays au filet de rouget mariné,
Pannequet au foie gras et au raisin, Crème de roquefort et noix,
Saumon fumé, rouille de poisson*

f

Les Bouchées Fraîcheur - 2 pièces

*Tatin de légumes, Billot d'ananas au magret fumé,
Bille de tomate fourrée à la tapenade*

f

Les Tempuras de Légumes - 2 pièces

Beignets de légumes parfumés au colombo

f

Les Navettes Viennoises - 1 pièce

*Rillettes de thon à la ciboulette, Pesto de jambon de pays,
Chèvre frais aux raisins de Corinthe*

f

Les Mignardises - 3 pièces

*Opéra, Tartelette aux framboises, Mini éclair, Tiramisu fruits rouges,
Mini chou à la vanille, Tartelette mangue passion*

Le Sugiton

10 pièces salées - 4 pièces sucrées* - 12.50 € HT

Les Canapés - 2 pièces

Mini blini au guacamole et tomate confite, Pain d'épices garni aux figues et magret fumé, Panisse du pays au filet de rouget mariné, Pannequet au foie gras et au raisin, Crème de roquefort et noix

f

Les Bambous - 2 pièces

Tandoori de volaille à l'ananas, Crevettes aux parfums des îles, Saumon fumé et pomme verte

f

Verrines Salées - 2 pièces

Pesto de poivrons doux et tartare de cabillaud, Bille de mozzarella sur douceur d'avocat et tomate séchée, Mini tajine aux amandes

f

Les Mini Clubs Gourmands - 1 pièce

Saumon et agrumes, Mousse de canard et mangue, Poivrons grillés et miel

f

Les Muffins « sandwich » - 2 pièces

Tapenade d'olives noires façon bagna, Tomates confites garnies de légumes printaniers

f

Les Légumes à la croque - 1 pièce

Assortiment de crudités et de sauces : tapenade, anchoïade, aioli

f

Les Gâteaux de soirée - 2 pièces

Entremet au chocolat, Tartelette au citron, Mini Cannelé de Bordeaux, Fin sablé fruité, Tartelette aux pignons, Acapulco

f

Les Mini Macarons - 2 pièces

Chocolat, Citron, Framboise, Vanille, Café, Pistache

Le Callelongue

15 pièces salées - 5 pièces sucrées* - 16.50 € HT

Les Canapés - 2 pièces

Mini blini au guacamole et tomate confite, Pain d'épices garni aux figues et magret fumé, Panisse du pays au filet de rouget mariné

f

Les Muffins (à déguster chaud) - 2 pièces

Tapenade d'olives noires à la grecque, Pesto de poivrons doux à la provençale, Courgettes et fêta à la menthe, Curry de crevettes

f

Les Bouchées Fraîcheur - 2 pièces

Tatin de légumes, Billot d'ananas au magret fumé, Bille de tomate farcie à la tapenade

f

Les Tartelettes Briochées (à déguster chaud) - 3 pièces

Tartelette au fromage, Tartelette au saumon fumé et épinards, Mini Pizza au chèvre

f

Les Verrines Salées - 2 pièces

Pesto de poivrons doux et tartare de cabillaud, Bille de mozzarella sur douceur d'avocat et tomates séchées, Mini tajine aux amandes

f

Les Mini Pains Faluches façon Pan Bagna - 1 pièce

f

Les Navettes Viennoises - 1 pièce

Rillettes de thon aux herbes, Pesto de jambon de pays, Chèvre frais aux raisins

f

Les Gourmandises du Levant (à déguster chaud) - 2 pièces

Accras de morue, Crevette en chemise de légumes, Mini samossa

f

Les Mini Macarons - 3 pièces

Chocolat, citron, vanille, framboise, café, pistache

f

Les Verrines sucrées - 2 pièces

Mousse au chocolat, Mousseline de réglisse au cœur de framboise, Fruits rouges façon smoothie, Marmelade de fruits et biscuit crumble

Le Sormiou

15 pièces salées - 5 pièces sucrées* - 18.50 € HT

Les Canapés - 3 pièces

Mini blini au guacamole et tomate confite, Pain d'épices garni aux figues et magret fumé, Panisse du pays au filet de rouget mariné, Pannequet au foie gras et au raisin, Crème de roquefort et noix

f

Les Bouchées Fraîcheur - 2 pièces

Tatin de légumes, Billot d'ananas au magret fumé, Bille de tomate fourrée à la tapenade

f

Les Petits Pains Dégustation - 2 pièces

Pavot italien, Sésame norvégien, Le Charcutier, Kebab de volaille

f

Les Bambous - 3 pièces

Tandoori de volaille à l'ananas, Crevettes aux parfums des îles, Saumon fumé et pomme verte

f

Les Verrines Salées - 2 pièces

Pesto de poivrons doux et tartare de cabillaud, Bille de mozzarella sur douceur d'avocat et tomate séchée, Mini tajine aux amandes

f

Les Tempuras de Légumes - 2 pièces

Beignets de légumes parfumés au colombo

f

Les Mini Wraps -1 pièce

Tortilla tomate au chèvre, Tortilla nature au saumon fumé

f

Les Gâteaux de soirée - 3 pièces

Entremet au chocolat, Tartelette au citron, Mini Cannelé de Bordeaux, Fin sablé fruité, Tartelette aux pignons, Acapulco

f

Les Verrines sucrées - 2 pièces

Crème brûlée et caramel aux agrumes, Marmelade de fruits et biscuit crumble, Mousse au chocolat et craquant feuillantine, Mousseline de réglisse au cœur de framboise, Fruits rouges façon smoothie

Endoume

10.30 € HT

Les Entrées

Terrine de légumes au pistou

Assortiment de charcuteries fines

f

Les Plats Froids

Pavé de colin en croûte de tapenade de poivrons doux

Goujonnette de dinde au romarin

f

Les Salades Composées

Salade de pommes de terre et crevettes façon rouille

Tomates en anchoïade

f

Les Fromages

Assortiment de 2 fromages

f

Les Desserts

Fromage blanc et son coulis de fruits

Mini moelleux au chocolat

f

Condiments « Mayonnaise, cornichons, vinaigrette, olives et petits oignons »

Petit Pain Blanc et baguette

Possibilité de remplacer les deux plats froids et une salade composée par un plat chaud et une garniture.
Pour plus de détails, nous consulter.

Le Roucas

15.50 € HT

Les Entrées

Tian de légumes et son coulis de tomate basilic

Terrine de lapereau aux poivrons doux et aux olives

f

Les Plats Froids

Dos de cabillaud en fine escabèche

Aiguillettes de volaille à la marjolaine et chèvre frais

f

Les Salades Composées

Ratatouille Niçoise

Salade de farfalles en tapenade de tomates confites

f

Les Fromages

Assortiment de 4 fromages

f

Les Desserts

Tarte aux fruits frais de saison

Financier à l'anis

f

Condiments « Mayonnaise, cornichons, vinaigrette, olives et petits oignons »

Petit Pain Blanc et baguette

Possibilité de remplacer les deux plats froids et une salade composée par un plat chaud et une garniture.
Pour plus de détails, nous consulter.



Les Catalans

19.90 € HT

Les Entrées

Petites seiches et légumes confits à l'huile d'olives et copeaux de parmesan

Foie gras de canard et son chutney de figues

f

Les Plats Froids

Farci de volaille aux fruits secs

Prestige de rouget sauce vierge

Brochettine de gambas flambées au pastis

f

Les Salades Composées

Salade fraîcheur à l'exotique

Salade de quinoa aux pistaches et menthe poivrée

f

Les Fromages

Assortiment de 4 fromages affinés

f

Les Desserts

Royal chocolat feuillantine

Beignet de banane confite

f

Condiments « Mayonnaise, cornichons, vinaigrette, olives et petits oignons »

Petit Pain Blanc et baguette

Possibilité de remplacer les deux plats froids et une salade composée par un plat chaud et une garniture.
Pour plus de détails, nous consulter.

Le Vauban

13.90 € HT

Les Bouchées Salées

Tortillas sur piques

Bouchées fraîcheur

Petites navettes viennoises

Beignets de légumes tempura

f

Les Bambous

Poisson mariné à l'exotique

Volaille marinée aux 5 épices

f

Les Timbalines

Légumes confits à l'huile de sésame

Quinoa aux pistaches et menthe poivrée

f

Les Fromages

Assortiment de 2 fromages sur pique

f

Les Gâteaux de soirée - 3 pièces

Entremet au chocolat, Tartelette au citron, Mini Cannelé de Bordeaux,

Fin sablé fruité, Tartelette aux pignons, Acapulco

f

Condiments « Mayonnaise, cornichons, vinaigrette, olives et petits oignons »

Petit Pain Blanc et baguette



Le Petit Délice

14.90 € HT

L'Entrée (au choix)

Pétales de jambon de Pays sur légumes croquants et copeaux de parmesan,

Terrine de lapereau aux poivrons doux et aux olives,

Persillade de petites seiches au confit de légumes

f

Le Plat (au choix)

Gardianne de taureau, Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes,

Pavé de cabillaud en croûte d'épices douces, Petite bouille de poissons

f

Les Garnitures

Duo de légumes de saison « selon le chef »

f

Les Fromages

Assortiment de 2 fromages

f

Le Dessert (au choix)

Duo aux chocolats

Caprice poires caramel

Délice aux fruits rouges

Tarte au citron meringuée

f

Le Pain

Petit Pain Campagne et baguette



Le Petit Gastronomique

22.50 € HT

L'Entrée (au choix)

Nage de Saint Jacques aux parfums du levant,

Marbré de homard sauce à l'Américaine,

Fraîcheur de Gambas accompagnée de son mini muffin aux cèpes,

Mi-cuit de foie gras et sa compotée de pommes au biscuit crumble.

f

Le Plat (au choix)

Filet de daurade royale et roulé de sole sauce vierge, Magret de canard

au miel d'orange, Moelleux de veau sauce Bordelaise revisitée,

Parmentière d'agneau aux herbes de Provence, Filet de bœuf façon Rossini.

f

Les Garnitures

Duo de légumes de saison « selon le chef »

f

Le Plateau du Maître Fromager

Assortiment de 4 fromages affinés

f

Le Dessert (au choix)

Assortiment de gâteaux de soirée - 3 pièces

ou Dessert au choix : Royal chocolat feuillantine, Entremet Alizée,

Entremet Manon, Tarte aux fruits frais, Salade de fruits, etc...

f

Le Pain

Petits Pains spéciaux Campagne et Noix, baguette

Le Plateau Bureau *

9.70 € HT

Nos Plateaux-repas sont soigneusement dressés en coffret individuel biodégradable avec kit couverts, verre et serviette.

Une Entrée (au choix)

*Tian de légumes au pistou, Tarte à la tomate et chèvre frais,
Terrine campagne et son confit d'oignons rouges, Tomate farcie au thon*

f

Un Plat (au choix)

*Goujonnettes de dinde au tandoori, Pavé de colin en tapenade
de poivrons doux, Boulettes d'agneau à l'orientale en brochette,*

Filet de cabillaud sauce vierge

f

Une Salade (au choix)

Salade de pomme de terre aux crevettes façon rouille,

Salade de penne au basilic, Taboulé à l'orientale,

Salade de tomates mozzarella

f

Une Portion de fromage

f

Un Dessert (au choix)

Tarte au citron, Entremet au chocolat, Tarte Normande aux pommes, Crème caramel

f

Petit pain " blanc " et condiments

* Choix de menu identique pour tous les convives.



Le Plateau Dégustation *

14.50 € HT

Nos Plateaux-repas sont soigneusement dressés en coffret individuel avec kit couverts, verre et serviette.

Une Entrée (au choix)

Terrine de poisson et sa crème civette,

Salade italienne,

Dôme de caviar d'aubergines à la tomate

f

Un Plat (au choix)

Aiguillette de volaille à la marjolaine et chèvre frais, Filet de dorade

sauce tartare, Rôti de boeuf au thym, Roulé de sole à l'indienne

f

Une Salade (au choix)

Salade de farfalle en tapenade de tomates confites, Ratatouille Niçoise,

Salade Piémontaise, Salade de choux blanc et carottes aux raisins secs

f

Duo de fromages et son mesclun de salade

f

Un Dessert (au choix)

Délice aux fruits rouges, Duo aux chocolats, Entremet poire caramel,

ou deux gâteaux de soirée

f

Petit pain " campagne " et Condiments

*Sur demande, nous pouvons également vous proposer **Le Plateau Gourmet** dressé dans un coffret de luxe avec compartiments amovibles micro-ondables.*

* Choix de menu identique pour tous les convives.



La Table de Cana peut également vous proposer tous types de pièces et prestations en plus de celles présentées sur nos formules :

- ₣ Pains surprises, Quiches, Pizzas, etc ...*
- ₣ Atelier plancha et animation wok*
- ₣ Boite à cocktail (sans mise en place, conviviale et pratique)*
- ₣ Nos préparations chaudes : mitonnée de viandes, poissons ou légumes en bocaux*

Le Repas

Nous pouvons vous proposer toutes sortes de plats uniques et d'animations en plus des repas présents sur nos formules : Couscous, Aioli, Barbecue, Paëlla préparée sur site ...

Notre collection sucrée

Les Gâteaux d'anniversaire avec inscriptions

Royal Chocolat Feuillantine (chocolat et pralin)

Entremet Alizée (menthe, pêche, chocolat noir)

Entremet Manon (abricot, vanille, framboise)

Entremet Bianco (griotte pistache, chocolat blanc)

Entremet Ananas (croquant ananas confits et mousseline crème brûlée)

Les Desserts

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais au miel et à la menthe

Farandole de fruits piqués et leur coulis

Tarte aux fruits frais de saison

Les Pauses Café

Toutes nos formules comprennent les traditionnelles boissons chaudes et fraîches (jus d'orange, thé, café) ainsi que différentes gourmandises selon les moments de la journée et les occasions.

« La Matinale » à 2.80 € HT

2 Minis Viennoiseries par personne

« La Traditionnelle » à 2.20 € HT

3 Petits biscuits par personne

« La Petite douceur » à 3.00 € HT

2 Macarons par personne (vanille, chocolat, café, framboise...)

ou 4 Sablés Marseillais (navette à la fleur d'oranger...)

« La Gourmande » à 3.50 € HT

3 Minis Muffins par personne (chocolat, citron, pain d'épices)

ou 3 Mignardises par personne (tartelette framboise, mini opéra...)

Ces formules peuvent également être agrémentées, sur demande, de brochettes de fruits frais, cakes, gâteaux de soirée, chouquettes.





Services

Le Matériel

*Nous vous proposons du matériel à usage unique classique ou biodégradable,
de la vaisselle en porcelaine, du mobilier...*

La Boisson

Large choix de boissons chaudes et froides, au forfait ou à la carte.

Softs, Vin, Champagne, Alcool fort...

Le Nappage et la Décoration

*Nappage en coton ou en non-tissé haut de gamme, décorations de buffets spécifiques
selon le thème de votre prestation. Compositions florales fraîches
ou artificielles selon le thème.*

Exemple de thèmes : Chocoblue (nappage chocolat et touches de décorations turquoises),

Terre de Feu (nappage ivoire et décorations terracotta),

Zen, Café Crème, Black and White...

Le Service

*Pour le bon déroulement de votre prestation, notre équipe de maîtres d'hôtel
et serveurs est à votre service.*

La Livraison

Livraison dans toute la région PACA

Conditions générales de ventes

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 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 7% pour la nourriture, les boissons non alcoolisées et le service, de 19.6% pour la location de matériel sans service et les boissons alcoolisées.

La T.V.A. passe à 7% 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 ou de modification de la commande

En cas d'annulation de la commande entre 10 et 3 jours ouvrés avant la date de réception, La Table de Cana se réserve le droit de conserver l'acompte versé par le client. Si l'annulation intervient moins de 3 jours ouvrés avant la réception, La Table de Cana pourra facturer l'intégralité de la prestation au client.

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 6 jours ouvrés avant la date de réception. Au-delà de ce délai de 6 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 5 : 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 6 : 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 7 : 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 8 : 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 9 : 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'issue de la réception.

Article 10 : Tribunal compétent

Tout litige éventuel sera porté devant le tribunal de Marseille.

Notre service commercial est à votre écoute pour établir un devis personnalisé

Tel : 04 96 15 74 30

Mail : tabledecana@orange.fr

www.tabledecana-marseille.com

La Table de Cana

ZA de Mourepiane - Lot 509
467 chemin du littoral - 13 016 Marseille
Fax : 04 96 15 74 39

n