

## 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 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 au basilic*

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 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 " blanc " 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*