



**UN TRAITEUR  
GOURMAND & ENGAGÉ**

**pour vos déjeuners  
et vos évènements**



VALENCE

**LA TABLE DE CANA**

Le premier traiteur gourmand  
et engagé







VALENCE

## LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé



### TRAITEUR & RÉCEPTIONS

La Table de Cana Valence est une entreprise d'insertion professionnelle à votre service pour répondre à vos besoins culinaires. Réceptions privées ou professionnelles, cocktails, mariages, séminaires, plateaux-repas, ...  
Nous répondons à toutes vos demandes !



### PROXIMITÉ

Installée dans le quartier des Auréats au sud de Valence, La Table de Cana vous livre dans un rayon de 45 minutes autour.  
Contactez-nous pour des livraisons plus lointaines !



### QUALITÉ

La cheffe Anne-Charlotte Decroix vous invite à découvrir sa cuisine **authentique, artisanale, inventive et raisonnée** ; des recettes alliant tradition et modernité, faites à partir de produits frais, respectant les saisons et donnant la priorité au local.



### SERVICE

Avec son équipe dynamique, la Table de Cana Valence s'adapte à vos besoins en matière de disponibilité, de lieux et de budget.



## GOURMAND & ENGAGÉ



### RÉSEAU

La Table de Cana Valence fait partie d'un réseau créé en 1985 de 9 traiteurs répartis sur tout le territoire français.



### RAISON D'ÊTRE

En tant qu'entreprise d'insertion, La Table de Cana redonne confiance, capacité et employabilité aux personnes **en situation d'exclusion sociale** et professionnelle, **grâce au travail**, à l'accompagnement social et à l'acquisition de compétences dans les métiers de bouche.



### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le modèle d'insertion par les métiers de bouche de La Table de Cana s'accompagne de **fortes exigences économiques et environnementales**. Nous visons et produisons nos prestations en respectant l'environnement à travers une démarche visant le « **zéro déchets** », le « **zéro plastique** » et la **réduction de l'empreinte carbone**.

Tous les contenants de la Table de Cana sont soit réutilisables, recyclables ou compostables.





## PLATEAUX REPAS

Vous avez une réunion de travail ? Envie de vous faire plaisir sans cuisiner ? Profitez de nos plateaux repas ! Tous les plateaux sont livrés froids (assiette micro-ondable) avec pain, serviette et kit couverts. Les menus sont élaborés en fonction du marché du jour.

- **LE CANA :** Un très bon rapport qualité / prix pour vos réunions courantes
  - Entrée, plat, dessert : **16€ HT / 17€60 TTC**
  - Entrée, plat ou plat, dessert : **14€ HT / 15€40 TTC**
- **LE TOQUÉ :** Un menu haut de gamme qui ravira vos papilles !
  - Entrée, plat, fromage et dessert : **19€ HT / 20€90 TTC**
  - Entrée, plat et fromage ou plat, fromage et dessert : **16€ HT / 17€60 TTC**
- **LE LOCAL :** Un savoureux menu composé que de produits locaux !
  - Entrée, plat, fromage et dessert : **22€ HT / 24€20 TTC**
  - Entrée, plat et fromage ou plat, fromage et dessert : **18€ HT / 19€80 TTC**

Minimum de commande : 5 plateaux.

## CARTE COCKTAIL

- **APÉRITIFS COURTS :**
  - 5 pièces salées ou 3 pièces salées et 2 sucrées : **8€50 HT / 9€35 TTC**
  - 8 pièces salées ou 6 pièces salées et 2 sucrées : **11€00 HT / 12€10 TTC**
- **APÉRITIF LONG :**
  - 12 pièces salées ou 9 pièces salées et 3 sucrées : **15€50 HT / 17€05 TTC**
- **COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DINATOIRES :**
  - 15 pièces salées : 12 salées et 3 sucrées : **19€00 HT / 21€00 TTC**
  - 18 pièces salées : 14 salées et 4 sucrées : **23€00 HT / 25€00 TTC**

Minimum de commande : 10 personnes.

Pour toute autre demande (buffet, plateaux de fromages,...) : contactez-nous !

## PETITS DÉJEUNER / PAUSE-CAFÉ

• 2 mini viennoiseries, jus de fruit, café, thé, eau minérale plate, lait et sucre : **8€50 HT / 9€35 TTC**

Prix par personne, 10 personnes minimum

Tarifs hors livraison, Les frais de livraison dépendent de la zone desservie et de la quantité commandée.  
Régime alimentaire spécifique ou allergie : Précisez-le à la commande, nous adapterons le menu à vos besoins.







Bourguignon  
PanacottaTartelettes  
fromage boeuf  
burger fruits passion  
Suprême  
MakiraviolesMini  
volaille torréfiées Carpaccio Charlotte pommes  
Croustillant  
Veau caramel Noisettes betteraves  
légumes Tartare Tataki  
saumon Marrons  
Moelleux forestier Pognes

## NOTRE OFFRE GOURMANDE

Pour vos prochains plateaux-repas, vos événements privés ou professionnels, découvrez l'offre de la Table de Cana Valence :

contactez **Clément Nicot** au **06 58 27 09 96**  
ou par mail à **contact@latabledecana-valence.com**  
ou **valence.latabledecana.com**



VALENCE

# LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé