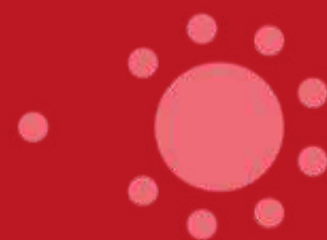




Cocktails de fêtes de fin d'année

Carte 2022



BORDEAUX

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Nos tarifs

Cocktail déjeunatoire
Formule standard
16 pièces
27,27€ HT / pers



Soit 30€ TTC

12 pièces salées froides
4 pièces sucrées

Cocktail déjeunatoire
Formule excellence
20 pièces
31,82€ HT / pers



Soit 35€ TTC

16 pièces salées
dont 4 pièces chaudes
4 pièces sucrées

*Nos pièces sont susceptibles de changer en fonction des contraintes actuelles d'approvisionnements



Cocktail déjeuner-dînant de fêtes de fin d'année

Assortiments de 12 pièces froides salées et 4 desserts

Pièces froides salées

Toast de foie gras du Sud-Ouest (5 bais)

Millefeuille de légumes de saison

Wrap (Serrano/Crevette)

Brochette de poisson, pesto, roquette

Mini puits de pomme de terre aux légumes de saison

Cake de courge et son fromage

Feuilleté de Homard Breton

Pièces froides salées

Ballotin de chapon aux champignons

St Jacques rôti farcie aux foie gras

Roulé de turbo sur blinis

Mini bœuf Wellington

Tempura de légumes en brochette



Desserts

Aumônière de fruits de saison

Feuilleté de clémentine

Moelleux au chocolat / Cannelé

Assortiment de bavares (chocolat/nougat/fruits)



*Nos pièces sont susceptibles de changer en fonction des contraintes actuelles d'approvisionnements



Cocktail excellence de fêtes de fin d'année

Assortiments de 16 pièces salées dont 4 pièces chaudes et 4 desserts

Pièces froides salées

Toast de foie gras du Sud-Ouest (5 bais)

Millefeuille de légumes de saison

Wrap (Serrano/Crevette)

Brochette de poisson, pesto, roquette

Mini puits de pomme de terre aux légumes de saison

Cake de courge et son fromage

Feuilleté de Homard Breton

Pièces froides salées

Ballotin de chapon aux champignons

St Jacques rôti farcie aux foie gras

Roulé de turbo sur blinis

Mini bœuf Wellington

Tempura de légumes en brochette

Pièces chaudes salées

Cassolette de ris de veau aux morilles

Encornets à la Normande

Pièces chaudes salées

Velouté de potimarron

Parmentier patate douce

Desserts

Aumônière de fruits de saison

Feuilleté de clémentine

Moelleux au chocolat / Cannelé

Assortiment de bavares
(chocolat/nougat/fruits)

*Nos pièces sont susceptibles de changer en fonction des contraintes actuelles d'approvisionnements



Contactez-nous :

contact@latabledecanabordeaux.fr

05 56 89 00 48

www.latabledecanabordeaux.fr



BORDEAUX

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé