



MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



ORGANISATEUR DE A À Z

UNE ORGANISATION SUR MESURE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Notre cœur de métier? La gestion de grands événements de A à Z pouvant réunir jusqu'à 2 000 personnes: colloques, séminaires, congrès, festivals, inaugurations...

La Table de Cana s'occupe de tout: arts de la table, mises en scène et décorations éphémères, mobiliers et chapiteaux, reportage photo, équipes de service professionnelles, sonorisation et audiovisuel, animations musicales.

Notre force: écoute et capacité d'adaptation pour créer un événement qui vous ressemble.

LE JOUR J: UN SERVICE PROFESSIONNEL POUR UNE SÉRÉNITÉ COMPLÈTE

La Table de Cana dispose d'une équipe expérimentée, comprenant maîtres d'hôtel et serveurs, grâce à la collaboration d'une agence spécialisée en restauration. Notre personnel est attentif, discret et réactif.



UNE EXPÉRIENCE SOLIDE

Depuis octobre 2017 - Traiteur référent pour le marché des cocktails prestigieux de l'Hôtel du Département.

Congrès National des Architectes - octobre 2018 au Palais du Pharo :
Dîner de Gala, cocktail dînatoire, pause-café, buffet chaud – 800 personnes sur 2 jours.

Lancement de projet TechnicAtome (Areva) - octobre 2018 à Cadarache :
Cocktail déjeunatoire – 500 personnes.

Vernissage du Festival « Viva Villa » - septembre 2018 à la Villa Méditerranée :
Cocktail – 500 personnes.

Fête du Roi pour le Consulat de Belgique - novembre 2017 à l'Opéra de Marseille :
Cocktail dînatoire à thème – 150 personnes.

Colloque scientifique de l'Institut Fresnel - septembre 2017 à l'Université Aix-Marseille :
Cocktail, pause-café – 1200 personnes sur 3 jours.

Championnat de France d'Athlétisme - juillet 2017 au stade Delort :
Restauration catering de l'équipe de bénévoles et cocktail VIP – 3100 personnes sur 3 jours.

Festival Folklorique de Martigues, tous les ans de 2005 à 2018 :
Restauration catering pour 6 000 à 10 000 personnes sur 10 jours.

**2012 au Mucem - Vœux au monde de la Culture
Présidence de la République Française :**
Cocktail à thème 1800 personnes et déjeuner VIP pour la loge présidentielle.

« Le Mucem a eu la chance de travailler de nombreuses fois avec La Table de Cana dans le cadre d'événements, de vernissages, de soirées mécénat ou de gala. Le professionnalisme de l'ensemble de leurs équipes, leur ponctualité, leur rigueur ainsi que la qualité de leur service leur aura permis d'être l'un des traiteurs référencés du Mucem. Chaque nouvel événement est l'occasion pour La Table de Cana de prouver son investissement, et sa créativité à travers des buffets toujours plus innovants. »

**Le Mucem
Traiteur référencé
Novembre 2017**

« Les réunions se sont toujours déroulées de façon sincère et décontractée et vous avez fait preuve d'une grande disponibilité et de beaucoup d'enthousiasme dans l'accomplissement de votre mission. Vous avez apparemment eu beaucoup de plaisir à réussir la dizaine de recettes de plats typiquement belges que nous vous avons transmis. Lors de l'événement, nous avons pu découvrir l'engouement et la sympathie de la petite dizaine de collaborateurs (cuisiniers et serveurs), exprimant de ce fait un excellent état d'esprit. »

**Consulat Général
du Royaume de Belgique
Fête du Roi Novembre 2017**

LE GOÛT AVANT TOUT !

LE FAIT MAISON

Les chefs déclinent leurs recettes en fonction de vos envies, avec toujours une même partition : le fait maison.

Nous avons à cœur de vous servir des produits frais travaillés dans notre cuisine.

DES PRODUITS DE CHOIX

La Table de Cana a développé au fil des ans une relation de confiance avec des fournisseurs responsables.

Les produits de base de notre cuisine sont bio :

100% de pain bio & local

100% de farine bio & locale

100% de sucre bio issu du commerce équitable



DES ATELIERS CULINAIRES POUR DONNER VIE À VOS COCKTAILS

Atelier soupes glacées et chorizo: gaspacho andalou et soupe de melon, chorizo à la plancha découpé à la minute

Atelier magret de canard: magret de canard maison cuit en croûte de sel, confiture d'oignons et croustilles aux céréales

Atelier plancha: saveurs d'ici et d'ailleurs au choix

Atelier wok: légumes confits selon l'inspiration du moment

Atelier smoothies: smoothies maison parfums chocolat et fruits rouges émulsionnés à la minute

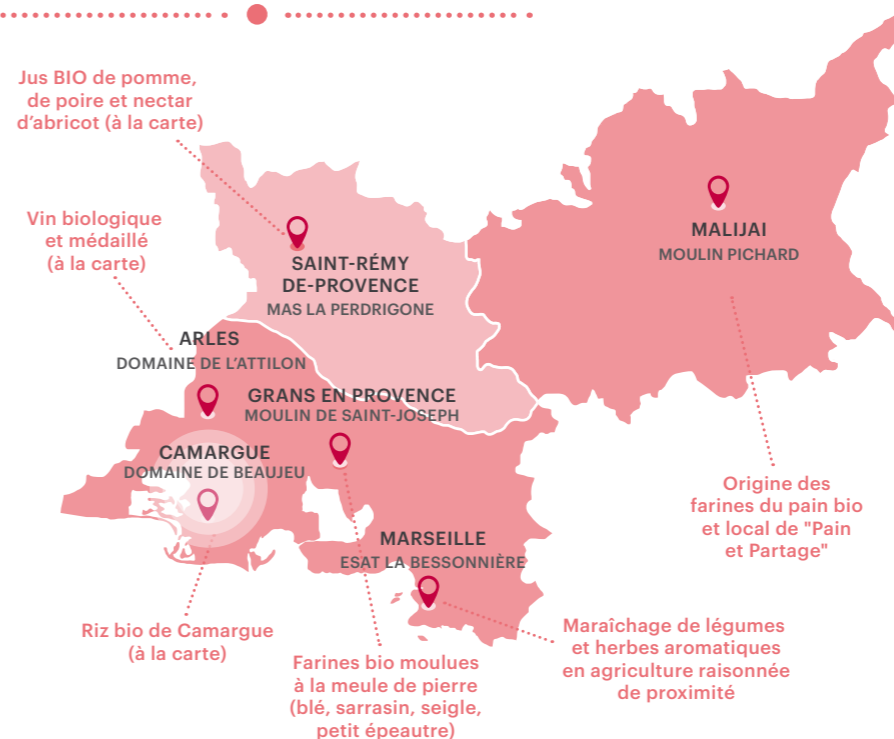
Atelier charlottes: aux saveurs de votre enfance

FAITES UNE PAUSE GOURMANDE, BIO ET SOLIDAIRE !

Café El Palomar, thé noir Max Havelaar, jus de fruits de Saint-Rémy-de-Provence, sucre bio et équitable, sablés faits maison à base de farine du moulin de Saint-Joseph, vaisselle entièrement compostable à base de fibres de canne à sucre ou de gaine foliaire de palmier : La Table de Cana vous propose une pause gourmande, bio et solidaire !



DES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX



« Je saisis cette occasion pour vous remercier car les mets étaient savoureux et frais, le service impeccable, et les invités étaient très satisfaits. »

Iris V - EDF

« Nous tenons à remercier et féliciter l'équipe de La Table de Cana pour la qualité de leur service et de leurs produits. »

Parc national des calanques

« Ce petit message pour vous remercier de votre prestation. De la livraison à la dégustation en passant par la présentation, tout était parfait et apprécié de tous ! »

Nathalie Le D.
Académie Aix-Marseille

UN TRAITEUR ENGAGÉ

À La Table de Cana nous allons chercher le meilleur des produits mais aussi le meilleur de chacun.
La Table de Cana accompagne chaque année entre 25 et 30 personnes vers un retour à l'emploi pérenne sur des métiers en tension : les métiers de la restauration.
Pour chaque personne qui rejoint La Table de Cana, nous élaborons un parcours professionnel individualisé, construit sur le partage de savoir-faire.

Une équipe de 15 encadrants est toute entière mobilisée à ce que chacun trouve le goût du travail bien fait, le goût du travail en équipe, le goût de la réussite.
Cet accompagnement vers l'acquisition ou le renfort de compétences va de pair avec un accompagnement social, pour permettre à chacun de lever les freins à l'emploi et de se concentrer sur ses leviers de réussite.

Ici la qualité est plus qu'une promesse, c'est la preuve que chacun peut réussir.

...ET RESPONSABLE

Valorisation et tri des différents déchets, mise en place d'un compost organique sur site, utilisation d'une vaisselle fabriquée à partir de fibres de canne à sucre ou de gaine foliaire de palmier, chaque impact est mesuré et réduit au maximum.



LA TABLE DE CANA EN CHIFFRES

9

TERRITOIRES D'IMPLANTATION

32 ANS

D'EXPÉRIENCE

10 MILLIONS

DE CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL

250

PERSONNES

PROFESSIONNALISÉES PAR AN

1^{ER}

RÉSEAU NATIONAL
DE TRAITEURS ENGAGÉS

1992

ANNÉE DE CRÉATION
À MARSEILLE





MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

CONTACTEZ-NOUS

Tél: 04 96 15 74 30 | Fax: 04 96 15 74 39

marseille@latabledecana.com

www.latabledecana-marseille.com

467, chemin du littoral - ZA de Mourepiane - Lot 509 - 13016 Marseille