



Spécialisé dans la création de menus sur mesure, Kantina vous offre une expérience culinaire unique, alliant tradition et modernité. Que ce soit pour un mariage, un repas au bureau, un cocktail pro ou un dîner privé, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour ravir vos papilles.

ANTINA·KANTINA·KANTINA·KANTINA·KANTIN

Apéro Mezzé

Caviar d'aubergine	4,50 €
Crème de feta	4,50 €
Houmous au sésame	4,50 €
Tzatziki aux herbes	4,50 €
Croque halloumi piquillos x16	32 €
Croque porc emmental x16	32 €
Madeleine au pesto x12	20 €
Gougères au comté x20	28 €
Planche de fromages	48 €
Planche de charcuteries	34 €
Focaccia au zaatar	20 €
Pain pita au zaatar x5	7 €
Pain pita aux graines x5	7 €

- Commande la veille avant 14h





Plateaux cocktail

Plateau classique 24 pièces 38 €

Sablé caviar d'aubergine
Comté et chutney d'oignons
Cube de légumes au miso

Tortilla au chorizo
Chou feta tapenade
Cheesecake champignon

Plateau prestige 24 pièces 42 €

Chou au foie gras
Galette aux algues
Magret de canard

Tataki de thon
Poulet aux morilles
Saint-Jacques

Plateau pain garni 24 pièces 46 €

Brioche au saumon
Brioche porc aubergine
Club rillettes de thon

Club feta et piquillos
Mini pita poulet sumac
Mini pita houmous

Plateau à réchauffer 20 pièces 44 €

Croque porc emmental
Croque halloumi
Madeleine pesto

Gougère au comté
Falafel

Plateau sucré 24 pièces 38 €

Tartelette chocolat
Tartelette fleur d'oranger
Tartelette pomme tatin

Chou marron cassis
Financier kumquat
Tiramisu

- Commande la veille avant 14h

Cocktail sur-mesure

A choisir dans le menu de saison

Cocktail chaud 5 pièces 14 €

5 pièces à réchauffer

Cocktail salé 6 pièces 14 €

2 pièces classiques, 2 pièces prestiges, 2 pains garnis

Cocktail salé 8 pièces 18 €

4 pièces classiques, 2 pièces prestiges, 2 pains garnis

Cocktail tapas 16 pièces 36 €

*4 pièces classiques, 4 pièces à réchauffer, 2 pains garnis
Focaccia au zaatar, Planche de charcuteries, Planche de fromages*

Cocktail dînatoire 20 pièces 44 €

*6 pièces classiques, 6 pièces prestiges, 4 pains garnis
Focaccia au zaatar, Planche de charcuteries, Planche de fromages*

Cocktail sucré 3 pièces 6 €

3 pièces sucrées

Cocktail sucré 6 pièces 12 €

6 pièces sucrées

Pièces classiques

Sablé caviar d'aubergine
Comté et chutney d'oignons
Cube de légumes au miso

Tortilla au chorizo
Chou feta tapenade
Cheesecake champignon

Pièces prestiges

Chou au foie gras
Galette aux algues
Magret de canard

Tataki de thon
Poulet aux morilles
Saint-Jacques

Pains garnis

Brioche au saumon
Brioche porc aubergine
Club rillettes de thon

Club feta et piquillos
Mini pita poulet sumac
Mini pita houmous

Pièces à réchauffer

Croque porc emmental
Croque halloumi
Madeleine pesto

Gougères au comté
Falafel

Planches

Charcuteries : Jambon speck, Chorizo, Coppa
Fromages : Comté, Chèvre, Camembert, Fourme
Focaccia : Zaatar, sésame et huile d'olive

Pièces sucrées

Tartelette chocolat
Tartelette fleur d'oranger
Tartelette pomme tatin

Chou marron cassis
Financier kumquat
Tiramisu

-
- Formules à partir de 6 personnes
 - Commande la veille avant 14h

Plateaux repas

Plateau repas «Terre»

24 €

Entrée : Fraîcheur de concombre, tzatziki, amandes grillées
Plat : Poulet rôti au sumac, crème feta, pommes de terre à l'ail
Dessert : Cookie au chocolat noir
Pain : Pita aux graines

Plateau repas «Mer»

24 €

Entrée : Salade de carottes, houmous de pois chiches au sésame
Plat : Saumon mariné, sauce tzatziki ciboulette, tagliatelles de riz
Dessert : Yaourt grec crémeux, coulis de fraises
Pain : Pita aux graines

Plateau repas «Végétarien»

24 €

Entrée : Caviar d'aubergines, poivron piquillo, tomme de brebis
Plat : Falafels, taboulé aux herbes, houmous, chou vinaigré
Dessert : Crème à la fleur d'oranger
Pain : Pita aux graines

- Commande la veille avant 14h





Repas à table

Cassolette de St-Jacques aux poireaux	14 €
Tartare de canard aux cacahuètes	14 €
Terrine de foie gras 250gr	39 €
Terrine de foie gras 500gr	68 €

Blanquette de veau au citron vert	14,30 €
Boeuf bourguignon	14,30 €
Lasagnes à la bolognaise	14,30 €
Mijoté de poulet basquaise	14,30 €
Parmentier de porc aux oignons confits	14,30 €
Tajine d'agneau aux fruits secs	14,30 €

Gratin dauphinois	5 €
Purée truffée	6 €
Légumes de saison rôtis	5 €

-
- Minimum de 6 personnes
 - Commande 3 jours à l'avance

Boissons

Accompagnez vos moments de convivialité avec une sélection de boissons soigneusement choisies pour satisfaire tous les goûts

Softs rafraîchissants

Des boissons sans alcool variées pour tous les âges et toutes les envies

Vins de caractère

Une gamme de vins rouges, blancs et rosés, sélectionnés avec soin pour sublimer vos repas

Champagnes d'exception

Célébrer vos événements avec élégance, finesse et effervescence

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé





Personnel et Matériel

Pour que vos événements soient synonymes de réussite et de sérénité, Kantina Traiteur vous propose une prestation clé en main alliant savoir-faire humain et équipements adaptés.

Personnel qualifié

Chefs expérimentés pour des plats dressés et servis dans les règles de l'art.

Maîtres d'hôtel pour orchestrer votre réception avec élégance et précision.

Nos équipes s'adaptent à vos besoins, que ce soit pour un cocktail, un dîner ou un événement sur-mesure.

Matériel professionnel

Vaisselle et couverts de qualité pour une présentation soignée et raffinée.

Équipements techniques : planchas, fours, réchauts... Tout le nécessaire pour assurer un service impeccable, même sur site.

Mobilier élégant : tables, chaises, nappages... Tout pour créer une ambiance à votre image.

En optant pour notre solution complète, vous offrez à vos invités une expérience inoubliable tout en profitant pleinement de votre événement, sans aucun souci logistique.

Devis sur demande

Contact

Un événement à organiser ? Parlons-en !

Chaque réception est unique, et chez Kantina Traiteur, nous savons combien il est important qu'elle reflète vos envies et votre style. Que ce soit pour un cocktail entre collègues, un repas de famille ou une célébration grandiose, nous sommes là pour donner vie à vos idées.

Pourquoi demander un devis personnalisé ?

Une offre sur-mesure : adaptée à vos besoins, votre budget et vos attentes.

Un accompagnement expert : des conseils pour concevoir un événement à votre image.

Une transparence totale : des tarifs clairs et précis, sans surprise.

Contactez-nous dès aujourd'hui !

Nous sommes à votre écoute pour discuter de votre projet et créer ensemble une expérience inoubliable.

Mail : contact@kantina-pita.fr

Tel : 09 82 39 91 45



Conditions Générales de Vente

1. Préambule

Les présentes conditions générales de vente (CGV) définissent les droits et obligations entre DES PRES SAS, immatriculée au RCS de Nanterre sous le numéro 83841603000016, dont le siège social est situé au 38 avenue Henri Ginoux, 92120 Montrouge, et toute personne effectuant un achat via le site internet <https://traiteur.kantina-pita.fr> ou directement au restaurant Kantina.

2. Acceptation des conditions

Le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes CGV avant de valider sa commande, que ce soit en ligne ou en personne. Toute validation de commande implique l'acceptation sans réserve des CGV en vigueur.

3. Produits proposés

Les produits disponibles à la vente sur le site sont des plats traiteur. Chaque produit est accompagné d'une fiche descriptive détaillant ses caractéristiques. Les photos sont fournies à titre indicatif et peuvent ne pas représenter exactement le produit final.

4. Passation de commande

Les commandes peuvent être effectuées via le site <https://traiteur.kantina-pita.fr> ou directement au restaurant situé au 38 avenue Henri Ginoux, 92120 Montrouge. Les délais de préparation et de livraison sont précisés sur chaque fiche produit. Un e-mail de confirmation est envoyé au client une fois la commande validée. Kantina Traiteur se réserve le droit de refuser toute commande pour des raisons légitimes, notamment en cas de litige antérieur.

5. Tarification

Les prix indiqués sur le site sont exprimés en euros et incluent toutes les taxes (TTC). Pour les livraisons à Montrouge, les frais sont offerts à partir d'un montant de commande de 100 €. Les autres zones et

frais éventuels sont détaillés lors de la validation de la commande. DES PRES SAS se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, mais les produits seront facturés au tarif en vigueur au moment de la commande.

6. Modalités de paiement

Pour toute commande passée auprès de Kantina Traiteur, les conditions de paiement suivantes s'appliquent :

Un acompte correspondant à 50% du montant total TTC mentionné sur le devis doit être versé pour valider la commande.

Le versement de cet acompte marque l'acceptation définitive du devis et des prestations associées.

Le solde restant, doit être réglé au plus tard le jour de la prestation, avant le début de celle-ci ou la livraison des produits.

Toute modification ou dérogation aux présentes modalités (paiement échelonné, report, etc.) devra être formalisée par un accord écrit entre Kantina et le client avant la date de la prestation.

Sans versement de l'acompte, le devis sera considéré comme non confirmé, et la commande ne pourra pas être honorée.

En l'absence de paiement du solde à la date prévue, Kantina Traiteur se réserve le droit de suspendre la prestation ou la livraison jusqu'à régularisation complète du montant dû.

7. Livraison

La livraison est assurée à Montrouge et dans les villes limitrophes. Pour une livraison en dehors de cette zone, notamment dans toute l'Île-de-France, un devis est nécessaire. Les délais de livraison varient en fonction de la zone géographique et sont précisés lors de la commande.

8. Rétractation et annulation

Conformément à l'article L221-28 du Code de la consommation, aucun droit de rétractation ne s'applique pour les commandes de produits

alimentaires périssables. En cas d'annulation de la commande avant sa préparation, Kantina Traiteur peut envisager un remboursement à sa discrétion.

9. Réclamations

Le client doit signaler tout problème lié à sa commande dans les 4 heures suivant la réception des produits, en contactant le service client à l'adresse e-mail contact@kantina-pita.fr ou par téléphone au 0982399145.

10. Responsabilité

Kantina Traiteur ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation des produits par le client. La responsabilité de DES PRES SAS se limite, en tout état de cause, au montant de la commande.

11. Protection des données personnelles

Les données personnelles collectées lors de la commande sont utilisées exclusivement pour la gestion des commandes et des livraisons. Le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données conformément à la loi « Informatique et Libertés », en contactant Kantina Traiteur à contact@kantina-pita.fr.

12. Propriété intellectuelle

Le contenu du site <https://traiteur.kantina-pita.fr>, incluant les textes, photos, graphismes, est la propriété exclusive de DES PRES SAS et est protégé par les lois relatives à la propriété intellectuelle.

13. Droit applicable et résolution des litiges

Les présentes CGV sont régies par la législation française. En cas de différend, le client s'engage à rechercher une solution amiable avant d'envisager tout recours judiciaire devant les tribunaux compétents du ressort du siège social de DES PRES

- KANTINA -

DES PRES SAS
38 avenue Henri Ginoux
92120 Montrouge

RCS Nanterre 838416030

<https://traiteur.kantina-pita.fr>
Tel. 0982399145
Mail. traiteur@kantina-pita.fr

Prix indiqués TTC. Mise à jour décembre 2024