

Histoire de la Cade

Il était une fois la cade....

Cette galette aux reflets d'or , grand disque de pâte douce, cuite au feu de bois, est arrivée un beau jour, il y a près de deux cents ans dans la musette des charpentiers génois. Ramenée par les armées napoléoniennes , elle s'installe à Toulon dans le quartier de Besagne. Distribuée à la criée dans les rues, la cade était jadis le casse-croûte matinal, voire le déjeuner favori des ouvriers des chantiers navals.



Aquarelles : Jean-Claude Carré



Nous réalisons la cuisson de la cade ou socca, au feu de bois, sur le lieu de votre réception et, assurons le service de notre spécialité pour le plus grand plaisir de vos invités. Succès assuré avec ce plat typiquement provençal.

Pour découvrir la cade : Où nous trouver ?

Marché de Sanary (vendredi, samedi, dimanche)
Fête des coquillages, Port Saint Louis en mars
Fête de la figue à Solliès-Pont en aout
Fête de l'olivier à Ollioules en octobre
Fête de la châtaigne à Collobrières en octobre



Ils nous ont fait confiance:

Conseil général du VAR, Mairie de Carqueiranne, Mairie de la Crau
Mairie de la Valette, Office de Tourisme de Toulon, FNAC Toulon,
Peinture Gauthier (Nice), diverses associations comme, Lou Roudou
Valetteois, Les rejetsons de la pigne (La Valette), Le chêne et le roseau
O.M.A.F, La Farigoulette, Avenir et Traditions (Ollioules), les Clubs
Sportifs tels que, Complexe sportif de Sanary, Basket club de Six Fours,
mais également ETS KENNEL, Collège des Pin d'Aleps(Toulon),
Edition Daloz, Yacht Club de Toulon, SEM Légion d'Honneur,
et la Mairie de Six Fours...



Fournisseur Actuel du Conseil Général du Var

Pour toutes les occasions
de 50 à 600 personnes :



"La cade à Dédé traiteur" :
tradition, authenticité, simplicité,
Spécialité incontournable du paysage varois

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis

Forfait de cade/ socca nature

Cuisson au feu de bois, servie sur buffet,
inclus assiettes cartonnées et serviettes papier
(avec supplément possibilité de choix de vaisselle
porcelaine ou bois sur demande).

Forfait de cade/socca nature, olives (vertes ou noires)

Forfait cade/soca nature, olives et anchois grillés

Anchoïade provençale et ses croûtons

Tapenade noire

Tapenade verte au pistou

Caviar de tomates confites

Caviar d'artichaut

Caviar d'aubergine

Poutargue spéciale

Calibre moyen, pain grillé, citron, huile d'olive AOC

Charcuterie ibérique pata negra de Bellota

Jambon à la coupe, à partir de 80 personnes.

Livraison :

Un forfait unique sera appliqué en fonction
de votre situation géographique

- gratuit dans un rayon de 20km
- au-delà et jusqu'à 50km : nous consulter...

Contactez nous : contact@la-cade-a-dede.fr