



La Carte des Fêtes

★ Collection 2022 ★



Sommaire

Notre Maison	p.3
Nos engagements	p.4
Nos Plateaux à partager	p.5
Nos suggestions à la carte	p.6
Notre menu de Fêtes	p.7
Notre lunch Polaire	p.8
La carte des boissons	p.9
L'art de recevoir	p.10
Préparation du devis	p.11
Informations pratiques	p.13

Tous nos plats sont composés de produits frais,
travaillés artisanalement dans notre laboratoire d'Aucamville,
avec le savoir-faire et la passion de notre brigade depuis 20 ans.

Notre Maison



C&N Traiteur est une entreprise **artisanale, locale et indépendante**, née d'un héritage familial et de la **passion** d'entreprendre.

Crée en 2002, historiquement basé à Aucamville (31140) par les dynamiques Christophe et Nathalie Faidherbe, C&N Traiteur est devenu un acteur incontournable de la vie événementielle à Toulouse et en Occitanie.

Anniversaires, Baptêmes, Communions, Pendants de Crémaillère, pour un tête à tête en amoureux, un moment entre amis ou un événement familial, nous avons élaboré toute une gamme de pièces salées et sucrées, des mets colorés et gourmands pour une **fête à votre image**. Tout est prévu pour accueillir vos convives sous forme d'apéritifs, de buffets, de repas ou tout simplement d'un plat unique, **en petit ou grand comité**.

Dans le respect de la **gastronomie régionale**, notre marque cultive un savoir-faire empreint de **tradition et de modernisme**, avec des recettes raffinées et une grande richesse gustative.

Les 4 valeurs principales qui animent chaque membre de notre entreprise : **réactivité, proximité, efficacité, développement durable**.



PETIT-DÉJEUNER
& PAUSE GOURMANDE



PLATEAUX - REPAS



COCKTAIL APÉRITIF



LUNCH
& BUFFET



DÉJEUNER
& DÎNER ASSIS



RÉCEPTION PRIVÉE

Nos engagements



Engagés dans une démarche éco-responsable, nous avons mis la préservation de l'environnement au cœur de nos choix stratégiques. Notre prise de position pour le développement durable nous a conduit à mener des actions concrètes :

Choix de packaging éco-responsables et tri très sélectif

- Nous utilisons des matières jetables alternatives au plastique : nous privilégions des contenants en matière compostable, recyclée, recyclable ou réutilisable., plus respectueuse de l'environnement.
- Nos cartons de transport sont fabriqués en France et sont réalisés à 60% à partir de fibres recyclées, impression à base d'eau
- Utilisation dès que possible de matières biosourcées comme le PLA (amidon de maïs) ou le verre, vers une diminution drastique du plastique
- Pour les prestations en service, nous utilisons des éléments réutilisables (décoration, platerie, contenants) et effectuons un tri sur place de nos déchets pour une collecte optimale
- Nous trions minutieusement les déchets au laboratoire : cartons, graisses, piles...

Approvisionnement responsable

- Nous effectuons nos achats en privilégiant les producteurs locaux via des circuits courts, SISQO
- Outre le rapport qualité/prix, la sélection des fournisseurs se fait également en fonction de leur engagement en matière de Développement Durable
- Nous travaillons avec des produits de saison afin de garantir une alimentation plus savoureuse, meilleure pour la santé et avec un impact moindre sur l'environnement
- Nous utilisons également des produits d'entretien professionnels bio pour la plonge et le nettoyage des surfaces

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- C&N Traiteur a décidé de lutter contre le gaspillage alimentaire et de redistribuer à des associations comme La Banque Alimentaire ou les Resto du Cœur, les aliments non consommés sur les réceptions.

Des produits de qualité, notre priorité

- A l'origine de la richesse des saveurs de nos plats : des matières premières fraîches et locales de haute qualité qui subliment nos recettes.
- Ambassadeurs des produits de qualité d'Occitanie, nous vous proposons des aliments naturels, sans additifs, de saison et travaillés artisanalement « faits maison » dans notre laboratoire professionnel agréé aux normes européennes.



Nos plateaux à partager

Les pièces apéritives froides

- Bonbonnière de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest et son confit de Cassis
- Tartelette "Veggie" relevée au ketchup de Carotte, graines de Courges Bio 
- Piques de Pois gourmand et Magret fumé de Canard du Sud-Ouest
- Piques de Boudin Blanc aux Figues et sa fraîcheur de Pommes Granny
- Voile de Daikon et son Écrevisse de Louisiane



Assortiment de :
 20 pièces : **32,40 € TTC**
 40 pièces : **62,60 € TTC**

 : **Produit Végétarien**

Les images de notre support sont des photos de nos réalisations ou des illustrations, la présentation définitive peut différer.



Les pièces apéritives chaudes

- Pépite de Poulpe Tempura
- Médaille de Lotte safranée à l'Orange
- Vol au vent d'Escargots au beurre d'Ail
- Datte de Medjoul en habit de Chorizo et son cœur de Brebis

Assortiment de 20 pièces : **33,00 € TTC**
 Assortiment de 40 pièces : **59,60 € TTC**

Les verrines

- Tataki de Bœuf (France), pulpe de Carottes rouges
- Tartare de Tomates, Jambon Cru et Huile d'Olives façon Cheesecake
- Com' un Œuf « Mimosa » à la Truffe 
- Panna Cotta au lait de Coco et Crevette à la Thaïlandaise
- Foie Gras de Canard mi-cuit, chutney de Mangue au Curcuma, Pop Corn de graines BIO

Assortiment de 16 pièces : **32,40 € TTC**

Les pièces sucrées

- Sucette exotique Mangue Passion
- Le rocher croustillant Choc-Amandes
- Tartelette Banane Cacahuète
- Chou tout Framboise
- Financier aux Amandes et sa perle d'Hibiscus
- Macaron « Retour en enfance », Caramel Bonbon
- Stick Citron vert, Pommes Acidulées, biscuit léger aux Amandes

Assortiment de 36 pièces : **54 € TTC**



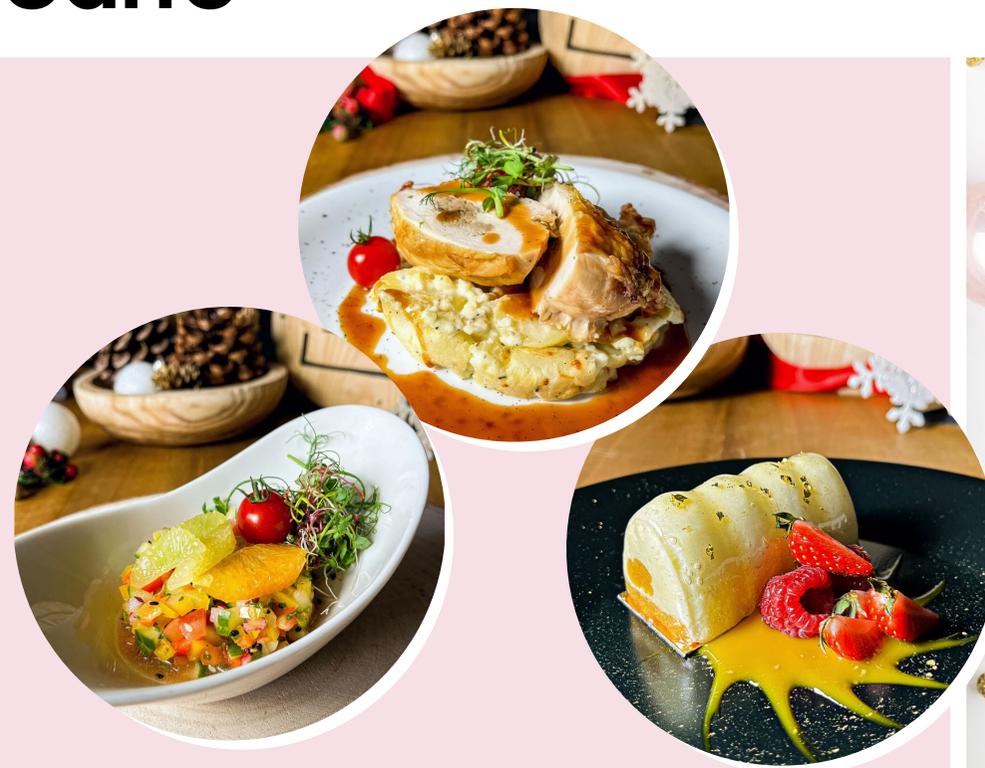
Nos suggestions à la carte

Les entrées

- Pâté en croûte de Volaille aux Châtaignes et Citrons **6,50 € TTC**
- Ceviche de petits Légumes et ses suprêmes d'Agrumes  **6,00 € TTC**
- Pressé de Foie de Canard au confit, pain au Maïs, chutney de Figs au Poivre **10,00 € TTC**
- Tartare de Saumon rafraîchi à la Mangue et à l'Aneth **10,50 € TTC**
- Foie gras de Canard mi-cuit, pain au Maïs, chutney de Figs au Poivre **13,80 € TTC**
- Le Homard dans tous ses états ! Bavaroise de Bisque, tartare de pinces cuites basse température **14,20 € TTC**

Les plats

- Suprême de Volaille de Noël farci aux Morilles déglacé au Cognac, gratin Dauphinois à la Truffe noire, salade d'Herbes **12,00 € TTC**
- Filet de Canette aux Kumquats, galet de Polenta aux p'tits Légumes **13,00 € TTC**
- Paleron de Veau confit, poêlée de Shitaké, finger de Ratte du Touquet au Parmesan, sauce Orange Badiane **14,00 € TTC**
- Pavé d'Omble Chevalier, velours de Panais, gâteau de légumes aux Cèpes et aux Marron beurre, Noisettes et Câpre **14,00 € TTC**
- Filet de Maigre, nid de Pomme de Terre et sa purée de Butternut aux épices de Noël et sa vierge de Légumes  **15,00 € TTC**
- Lingot de Carotte façon crumble aux graines de Lin sur son lit de Quinoa aux éclats de Marrons **9,00 € TTC**



Les desserts

- Bûche « exotique » : mousse à la Vanille de Madagascar et son insert d'Abricot confit, biscuit gourmand au pain d'Épices **4,60 € TTC**
- Bûche « gourmande » : Chocolat noir, biscuit sacher, Praliné gros grains signature Cluizel **4,60 € TTC**
- La boule de Noël : mousse de Marron cœur de Poire Williams et son biscuit de Chataigne  **5,00 € TTC**
- La trilogie des Fêtes : mini bûche Exotic à la Vanille de Madagascar, sucette Mangue Passion, Macaron aux 2 Chocolats **6,00 € TTC**



: Produit sans Gluten



: Produit Végétarien

Notre menu de Fêtes

Trilogie d'entrées

- Ceviche de petits Légumes et ses suprêmes d'Agrumes
- Tartare de Saumon rafraîchi à la Mangue et à l'Aneth
- Foie gras de Canard mi-cuit, pain au Maïs, chutney de Figues au Poivre

Plat au choix

- **Cocotte du Boucher** : Suprême de Volaille de Noël farci aux Morilles déglacé au Cognac, gratin Dauphinois à la Truffe noire, salade d'Herbes

Ou

- **Cocotte de la Mer (+2,00 €)** : Filet de Maigre, nid de Pomme de Terre et sa purée de Butternut aux épices de Noël

Duo de desserts

- Duo de Bûches de Noël : **Exotic**, mousse Vanille, Abricot confit, biscuit gourmand au pain d'Épices - **Gourmande**, Chocolat noir, biscuit sacher, Praliné gros grains Cluizel

Option Fromage

- Fromages affinés de nos régions ! **3,50 € TTC / personne**

Buffet à 32,00 € TTC / personne

Ce tarif inclut l'assortiment complet décrit ci-dessus



Notre lunch Polaire

Les pièces apéritives froides

- Bonbonnière de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest et son confit de Cassis
- Tartelette "Veggie" relevée au ketchup de Carotte, graines de Courges Bio 
- Piques de Pois gourmand et Magret fumé de Canard du Sud-Ouest
- Voile de Daikon et son Écrevisse de Louisiane



Les pièces de lunch

- Club sandwich canadien au « Smoked Beef »
- Club sandwich au Saumon fumé de Norvège, Fromage frais à l'Aneth
- Toast de Foie gras de Canard mi-cuit sur son Pain au Maïs, condiment Pomme Piment d'Espelette
- Tartine au caviar d'Artichaut, fleur de Câpre et Amandes grillées 

 : Produit Végétarien

Tarif pour 19 pièces : **29,00 € TTC / personne**

Les images de notre support sont des photos de nos réalisations ou des illustrations, la présentation définitive peut différer.

Les pièces apéritives chaudes

- Samoussa de Légumes cuisinés à l'Indienne 
- Médaillon de Lotte safrané à l'Orange
- Vol au vent d'Escargots au beurre d'Ail

Les verrines

- Tataki de Bœuf (France), pulpe de Carottes rouges
- Com' un Œuf « Mimosa » à la Truffe 
- Panna Cotta au lait de Coco et Crevette à la Thaïlandaise



Les pièces sucrées

- ½ Bûche « exotique » : mousse à la Vanille de Madagascar et son insert d'Abricot confit, biscuit gourmand au pain d'Épices
- Et ½ Bûche féerie de Noël : Chocolat noir et son doux Biscuit sacher, gourmandise de Praliné gros grains signature Cluizel

OU

- 2 petits fours sucrés
- Macaron « Retour en enfance », Caramel Bonbon
- Stick Citron vert, dès de Pommes acidulés, Biscuit léger aux Amandes

Et ½ Bûche féerie de Noël : Chocolat noir et son doux Biscuit sacher, gourmandise de Praliné gros grains signature Cluizel



Option fromages

- Fromages affinés de nos régions !

3,50 € TTC / personne

La carte des boissons



VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP :
Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras » **20,22 € TTC**
- Bordeaux - Graves AOP :
Château Piaux-Simon - Cuvée « Montseigne » **14,40 € TTC**
- Côtes du Roussillon AOP - Bio :
Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » **13,80 € TTC**
- Languedoc AOP – En conversion Bio :
Domaine de Coursac - Cuvée « Les Garriguettes » **13,20 € TTC**
- Gaillac :
Domaine Les Petits Jardins **13,20 € TTC**
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP :
Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec **9,60 € TTC**

VINS ROSES

- Côte de Malepère :
Château Belvèze - Cuvée Albane **8,88 € TTC**
- Gaillac :
Croix Saint Salvé **8,40 € TTC**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc :
Château Piaux Simon 2019 **14,40 € TTC**
- Vin de Pays du Val de Loire - IGP :
Domaine les Forges – Sauvignon 2019 **13,20 € TTC**
- Gaillac :
Domaine Les Petits Jardins - 2019 **12,00 € TTC**
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec :
Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » **11,76 € TTC**
- Languedoc – IGP Cévennes :
Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay » **10,80 € TTC**
- Côtes de Gascogne IGP :
Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » **9,60 € TTC**

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Lanson Rosé **34,80 € TTC**
- Brut : Champagne Février **25,92 € TTC**
- Côtes de Gascogne – Fines bulles
Domaine de Joy – « Brut de Joy » **13,80 € TTC**

Les boissons sont commercialisées en accompagnement de la restauration.

L'art de recevoir



Pour un évènement qui vous ressemble, nous pouvons vous proposer :

VAISSELLE

Si vous ne disposez pas de vaisselle pour ce repas festif, nous pouvons vous proposer une sélection d'assiettes, verres, couverts, nappages et serviettes qui s'harmoniseront avec le thème, le style, l'ambiance de votre évènement.

PERSONNEL DE SERVICE

Selon le nombre de convives et fonction de vos besoins, nous saurons mettre à votre disposition une brigade de Maîtres d'hôtel, serveurs et cuisiniers qualifiés et expérimentés, plaçant la convivialité au cœur des échanges avec vos invités.

ESPACE DE RECEPTION LA VILLA

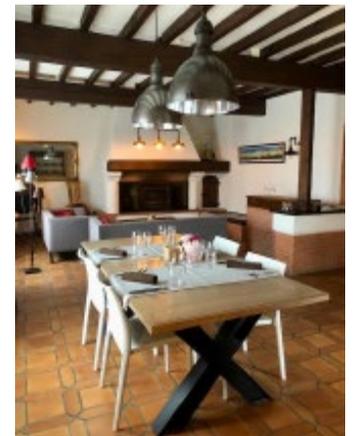
Vous recherchez un lieu pour vous réunir ?

Nous vous proposons notre salle de réception à La Villa C&N Traiteur au 28 chemin de Lespinasse 31140 Aucamville.

Ambiance chaleureuse, salon avec cheminé, salle à manger cosy, parking à 50 m.

Capacité : 20 personnes en repas assis et 30 personnes pour un lunch.

Disponibilité et tarif sur demande.



P réparation du devis



Plateaux à partager

Pièces apéritives froides :x 20 pièces 32.40 € TTCx 40 pièces 62.60 € TTC
Pièces apéritives chaudes :x 20 pièces 33,00 € TTCx 40 pièces 59.60 € TTC
Les verrines :x 16 pièces 32.40 € TTC	
Les pièces sucrées :x 36 pièces 54.00 € TTC	

Menu de Fêtes

Nombre de personne(s) : _____ x 32,00 € TTC = _____ € TTC

Plat : Cocotte du boucher x.....Pers
Cocotte de la mer x.....Pers (2,00 € /pers) = _____ € TTC
Option fromage : x.....Pers (3.50 € /pers) = _____ € TTC

Suggestion à la carte

Les entrées : _____

Les plats : _____

Les desserts : _____

P réparation du devis (suite)

Lunch Polaire

Nombre de personne(s) : _____ x 29,00 € TTC = _____ € TTC

Dessert : ½ Bûche Exotic & ½ Bûche Féeerie **OU** 2 pièces sucrées et ½ Bûche Féeerie

Option fromage : _____ x..... Pers (3.50 € /pers) = _____ € TTC

Logistique

Avez-vous besoin de **vaisselle** : Oui Non

Avez-vous besoin de **nappage et serviettes** : Oui Non

Avez-vous besoin de **personnel de service** : Oui Non

Avez-vous besoin d'un **lieu de réception** : Oui Non

Merci de préciser l'horaire de votre évènement :

Boissons

Vin : _____

Champagne : _____

Sans alcool : _____

I nformations pratiques

Date limite pour confirmer votre commande :

- Mercredi 21 décembre pour le Réveillon de Noël
- Mercredi 28 décembre pour le Réveillon du Nouvel An

Retrait des commandes :

- Les 24 et 31 décembre entre 10h et 16h
- Dans nos locaux : **4, Impasse Raymond Loewy - 31140 Aucamville**
- Possibilité de livraison : forfait de 30,00 € TTC dans un rayon de 20 km à partir de notre laboratoire (Aucamville). Au-delà 1,20 € /km TTC.

Votre contact :

Oriane PIOL et Coraëlle MADJINDA répondront à vos questions et s'occuperont de votre commande :

- Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30
- Par téléphone : 07 83 52 97 47
- Par mail : part@cetntraiteur.fr

Demandes spécifiques :

- Vous trouverez dans notre catalogue des produits végétariens et sans gluten. Pour toute autre demande, sollicitez-nous pour une offre adaptée.

Conditions de règlement :

- Chèque ou virement de 50% TTC de la commande à la réservation avec envoi du bon de commande validé.
- Règlement du solde jusqu'à 72H avant le retrait de votre commande par virement bancaire ou le jour J sur place par chèque ou CB
- Coordonnées bancaires : FR 1027 8022 2200 0595 3300 122 - BIC : CMCIFR2A



Nathalie Faidherbe
et toute l'équipe de C&N Traiteur
vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes de fin d'année !

L'Expérience Haute en Saveurs !