

Saint-Valentin 2022

L'amour ...



Pour célébrer la Saint-Valentin, C&N Traiteur vous a concocté un menu gourmet et gourmand dont vous vous souviendrez !

- Elaboré à partir de **produits savoureux** issus de nos producteurs locaux,
- Cuisiné dans le respect des recettes de notre maison toujours **raffinées** et empreintes d'**originalité**,
- Conçu pour passer un bon moment et prendre le temps de **se faire plaisir**.

Nouveau

Envie de dîner en amoureux dès le week-end ? Nous préparerons votre commande pour le vendredi 11 février après-midi.

Envie de patienter jusqu'au jour J le 14 février ? Votre commande sera prête dans la journée pour votre tête-à-tête du soir.

Joyeuse Fête des Amoureux !

Saint-Valentin 2022

Le menu complet



Apéritif

1 pièce de chaque/personne

**Bille de Foie gras de Canard chutney d'Oignons, cheveux d'ange au Chocolat
Tartelette Veggie relevé au Ketch'up de Carotte, Graines de Courges Bio
Petite Gambas sur son Blinis coloré, émulsion au Pamplemousse, goût de Poivron acidulé**

Entrée

**Pour les amoureux du Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, une belle coupe sur une tatin de
Pommes Golden au Safran, toast de Pain au d'Epeautre**

ou

Puit d'amour de Noix de Saint-Jacques, crémeux de Langoustine et jeune pousse de Bourache

Plat

**Suprême de Pintade fermière, picatta de Jambon des Pyrénées au Bethmale grand cru,
quenelle de Polenta truffé et baby Courgette**

ou

**Filet de Saumon de l'Atlantique sauce au Chorizo, crémeux de Fèves aux Sésames
et Wok de Légumes**

Dessert

**Com' un gros câlin au Chocolat noir : biscuit brownies et mousse pralinée
cœur croustillant Chocolat blanc**

Ou

**Le petit jardin des rencontres : gelée de fleur Hibiscus, crémeux Framboise
et craquant Sponge cake**

Menu accompagné de pain de campagne

Saint-Valentin 2022

Les boissons



VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras » 16,85 € HT / 20,22 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP - Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne » 12 € HT / 14,40 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 11,50 € HT / 13,80 € TTC
- Languedoc AOP – En conversion Bio : Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes » 11 € HT / 13,20 € TTC
- Gaillac - Domaine Les Petits Jardins 11 € HT / 13,20 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc : Château Piau Simon 2019 12 € HT / 14,40 € TTC
- Vin de Pays du Val de Loire - IGP : Domaine les Forges – Sauvignon 2019 11 € HT / 13,20 € TTC
- Gaillac - Domaine Les Petits Jardins - 2019 10 € HT / 12 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » 9,80 € HT / 11,76 € TTC
- Languedoc – IGP Cévennes : Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay » 9 € HT / 10,80 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS ROSES

- Côte de Malepère - Château Belvèze - Cuvée Albane 7,40 € HT / 8,88 € TTC
- Gaillac - Croix Saint Salvy 7 € HT / 8,40 € TTC

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Février 21,60 € HT / 25,92 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles - Domaine de Joy – « Brut de Joy » 11,50 € HT / 13,80 € TTC

SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange Gusto Debrio 1l 3,95 € HT / 4,35 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1l - Domaine la Faugade (31) 3,80 € HT / 4,18 € TTC
- Coca-Cola 1,5l 3,02 € HT / 3,32 € TTC
- Coca-Cola Zero 1,5l 3,67 € HT / 4,04 € TTC
- Eau de source 1,5l 2,29 € HT / 2,52 € TTC
- Eau de source 0,5l 1,50 € HT / 1,65 € TTC
- Eau gazeuse 1,25l 2,75 € HT / 3,02 € TTC
- Eau gazeuse 0,5l 1,70 € HT / 1,87 € TTC

Saint-Valentin 2022



La commande

Qu'est-ce qui vous ferait plaisir ?

Le menu complet pour ce jour exceptionnel : 32€ TTC / pers.

Apéritif 3 Bouchées x _____ personne(s)

Entrée : Foie gras x _____ personne(s)
 St Jacques x _____ personne(s)

Plat : Pintade x _____ personne(s)
 Saumon x _____ personne(s)

Dessert : Gros câlin x _____ personne(s)
 Petit jardin x _____ personne(s)

Boissons choisies : _____

Ludovic LUCOT s'occupe de vos demandes :

05 61 37 10 10 ou 06 88 03 95 83

llucot@cetraiteur.fr

Commande possible jusqu'au vendredi 11 février à 10h.

Retrait le vendredi 11 ou le lundi 14 février entre 10h et 17h sur rendez-vous,
à notre laboratoire : 4 impasse Raymond Loewy – 31140 Aucamville.

Livraison dans un rayon de 30 km autour de Toulouse, forfait sur demande.

Partenaire de vos instants gourmands depuis 20 ans