



LE COFFRET GOURMET

AUTOMMNE/HIVER 2024-2025



découvrez également nos coffrets petit-déjeuner & pause gourmande

COFFRETS GOURMETS

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PLATEAUX-REPAS SAINS ET SAVOUREUX :



COFFRET STANDARD

Contenants individuels, couverts emballés avec serviette papier et sel /poivre, verre.

- Assiettes individuelles en fibre de canne, biodégradables, couvercles en PET recyclé
- Couverts en amidon de maïs, biodégradable
- Gobelet en papier, zéro plastique à l'intérieur



COFFRET PREMIUM

Contenants individuels, couverts emballés avec serviette papier et sel /poivre, verre.

- Assiettes individuelles en polypropylène lavables et réutilisables, couvercles en PET recyclé
- Couverts en inox lavables et réutilisables
- Verres lavables et réutilisables

PACKAGING ÉCOLOGIQUE

Coffret avec couvercle en carton 100% recyclable, fabriqué en France à partir de fibres recyclées (60%) et vierges (40%), impression avec encre à base d'eau, colle avec amidon de pomme de terre

NOS ENGAGEMENTS RSE

Nos produits sont transformés dans notre laboratoire agréé par une brigade de 10 cuisiniers/ères.
Provenant d'acteurs locaux connus sur le territoire occitan, pour certains labélisés.



ENVIRONNEMENTALES



HECTOR valorise tous **nos déchets alimentaires** ce qui nous permet la **réduction** de l'**empreinte carbone & la contribution** à l'**énergie verte**
PAPREC valorise tous les autres déchets: papiers, cartons et emballages plastiques.

Depuis 2023, nous disposons de 5 tours aéroponiques qui nous permettent de cultiver et d'être autonome en plantes aromatiques.

SOCIALES & SOCIÉTALES

Le bien-être de nos salariés est primordiale :

Organisation de team building et de repas d'équipe

Valorisation de la diversité et de l'emploi avec des contrats adaptés

La prise en compte et le suivi des salariés de l'entreprise



NOS CERTIFICATIONS

QUALIVORES

Normes européennes N°31 022041 (méthode H.A.C.C.P.)

En cours d'**obtention de la norme ISO 20121**, (volonté d'engagement envers des pratiques durables et responsables)

Ambassadeur et membre du club QUALIVORES

NOS FOURNISSEURS À MOINS DE 20KM



GOURMET CHEF

TERRE, MER, VÉGÉTARIEN

STANDARD: 19.90€ HT / 21.90 € HT AVEC FROMAGE
PREMIUM: 22.40€ HT / 24.40 € HT AVEC FROMAGE

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins.
Pain de campagne individuel BIO et eau de source inclus.*

MENU TERRE	MENU MER	MENU VÉGÉTARIEN	DATES DE DISPONIBILITÉS
<p>ENTRÉE L'Endive façon savoyarde</p> <p>PLAT L'émincé de bœuf, velours de petits pois à la française</p> <p>DESSERT Tarte à la praline rose</p>	<p>ENTRÉE Tartine de sardines, beurre citronné</p> <p>PLAT Crevettes sautées au piment d'Espelette, fenouil braisé</p> <p>DESSERT Mochi revisité à la framboise et chocolat blanc</p>	<p>ENTRÉE Salade de lentilles vertes, poires, noix et gorgonzola</p> <p>PLAT Colombo de légumes (pomme de terre, potimarron, carotte), riz</p> <p>DESSERT Pavlova exotique</p>	<p>30/09 au 06/10 21/10 au 27/10 11/11 au 17/11 02/12 au 08/12 23/12 au 29/12 13/01 au 19/01 03/02 au 09/02 24/02 au 02/03 17/03 au 23/03</p>
<p>ENTRÉE Salade de jeunes pousses, filaments de betteraves et médaillon de canard, vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>PLAT Filet de volaille, crème au chorizo, lingot de semoule</p> <p>DESSERT Mousse au chocolat de la Maison Cluizel, croquant aux amandes</p>	<p>ENTRÉE Salade nordique aux harengs et pommes de terre, vinaigrette au cidre</p> <p>PLAT Filet d'Eglefin sauce clémentine, endives confites</p> <p>DESSERT Crumble aux poires</p>	<p>ENTRÉE pad thai végété</p> <p>PLAT Blanquette de légumes aux haricots blancs</p> <p>DESSERT Le royal chocolat</p>	<p>07/10 au 13/10 28/10 au 03/11 18/11 au 24/11 09/12 au 15/12 30/12 au 05/01/2025 20/01 au 26/01 10/02 au 16/02 03/03 au 09/03 24/03 au 30/03</p>
<p>ENTRÉE Salade de lentilles corail, féta, carottes au cumin, graines torrifiées</p> <p>PLAT Chiffonnade de veau, penne aux champignons</p> <p>DESSERT Salade d'agrumes et ses billes passion-gingembre</p>	<p>ENTRÉE Salade de nouilles thaï aux crevettes</p> <p>PLAT Tataki de thon, poêlée de chou romanesco</p> <p>DESSERT Paris-Brest praliné</p>	<p>ENTRÉE Salade quinoa, potimarron, grenade, coriandre</p> <p>PLAT Emincé végétale, purée de patate douce</p> <p>DESSERT Tarte fine aux pommes caramélisées</p>	<p>14/10 au 20/10 04/11 au 10/11 25/11 au 01/12 16/12 au 22/12 06/01 au 12/01 27/01 au 02/02 17/02 au 23/02 10/03 au 16/03 31/03 au 06/04</p>

GOURMET OCCITAN

STANDARD: 21,50€ HT / 23,50 € HT AVEC FROMAGE

PREMIUM: 24.00€ HT / 26.00 HT AVEC FROMAGE

OCTOBRE et JANVIER

ENTRÉE

Salade céleri rave, pommes, noix,
roquefort, vinaigrette au cidre

PLAT

Supreme de pintade et patate
douce rôtie aux épices

DESSERT

Crème catalane

NOVEMBRE et FEVRIER

ENTRÉE

Terrine de canard au magret
séché

PLAT

Bavette de cochon d'Occitanie,
velours de topinambour

DESSERT

Crêpes au caramel beurre salé

DECEMBRE et MARS

ENTRÉE

Pâté en croûte de volaille

PLAT

Eventail de magret rôti, laqué au
miel des montagnes et poêlée
carottes et champignons

DESSERT

Chou aux notes de violette

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins.
Pain de campagne individuel BIO et eau de source inclus.*



Coffret carton, couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton. Serviette, sel et poivre inclus.



GOURMET SANS GLUTEN

STANDARD: 21,50€ HT / 23,50 € HT AVEC FROMAGE

PREMIUM: 24.00€ HT / 26.00 HT AVEC FROMAGE

OCTOBRE et JANVIER

ENTRÉE

Salade endives, noix, pommes et roquefort

PLAT

Com une brandade au potimarron

DESSERT

Riz au lait a la vanille

NOVEMBRE et FEVRIER

ENTRÉE

Buddha Bowl (Lentille, carotte, pois chiche, noisette)

PLAT

Emincé de veau pommes de terre rissolées et Champignons

DESSERT

Salade d'agrumes avec des billes passion-gingembre

DECEMBRE et MARS

ENTRÉE

Velouté de potimarron au lait de coco, noisettes torréfiées

PLAT

Pavé de saumon et Panais rôti au sirop d'érable

DESSERT

Clafoutis aux pruneaux

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins.
Galette aux sésames et eau de source inclus.*



Coffret carton, couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton. Serviette, sel et poivre inclus.



COFFRETS

POUR 10 PERSONNES



COFFRET PETIT DÉJEUNER

- 20 mini-viennoiseries assorties : croissants et pains au chocolat
- 2 thermos de café (total 2L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachet
- Jus d'orange (2 x 1L)
- Eau de source
- Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres, lait en dosette.

> **8,80 € HT/pers.** Soit 88 € HT pour 10 pers.

Délai de commande : au plus tard la veille à 16 h



COFFRET PAUSE GOURMANDE

- 20 mini-viennoiseries assorties : macarons et cannellés
- 2 thermos de café (total 2L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachet
- Jus d'orange (2 x 1L)
- Eau de source
- Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres, lait en dosette.

> **9,40 € HT/pers.** Soit 94 € HT pour 10 pers.

Délai de commande : au plus tard la veille à 16 h

CARTE DES BOISSONS

VINS ROUGES

- Languedoc IGP Pays d'Hérault : Domaine de la Grange des Copains 13.50 € HT / 16.20 € TTC
- Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée "Peyras" 16.00 € HT / 19.20 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 12.90 € HT / 15.48 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 2020 11.50 € HT / 13.80 € TTC
- IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache » 8.90 € HT / 10.68 € TTC

VINS BLANCS

- Gaillac : domaine les Petits Jardins 2021 11.50 € HT / 13.80 € TTC
- Blanc IGP Cotes de Thau - Domaine des Charmettes - cuvée "Viognier" - (bouchon à vis) 8.90 € HT / 10.68 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Cuvée Camille - 100% chardonnay du Château Croix de Labrie 12.00 € HT / 14.40€ TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eclat » 11.00 € HT / 13.20 € TTC

VINS ROSÉS

- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eros » 9.00 € HT / 10.80 € TTC
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » - (bouchon à vis) 10.00 € HT / 12.00 € TTC

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

- Brut : Christian Diligent 26 € HT / 31.20 € TTC
- Côtes de Gascogne - Fines bulles : Domaine de Joy « Brut de Joy » 12.50 € HT / 15.00 € TTC

SOFTS

- Jus d'Orange 1L 2.85 € HT / 3.15 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1L 4.70 € HT / 5.17 € TTC
- Coca-Cola 1.75L 3.37 € HT / 3.71 € TTC
- Eau de source 1.5L 0.75 € HT / 0.83 € TTC
- Eau de 0.5L 0.15 € HT / 0.55 € TTC
- Eau gazeuse 1.25L 1.90 € HT / 2.09 € TTC

MODALITÉS DE COMMANDE

COMMANDE

PLATEAUX-REPAS :

- Minimum de commande : 3 plateaux-repas (sauf menus adaptés).
- Commande possible jusqu'à la veille de la prestation avant 17h, ou jusqu'à 10h le jour de la prestation uniquement pour le coffret Gourmet du Chef

PETITS-DEJEUNERS & PAUSES GOURMANDES

- Minimum de commande : 10 personnes.
- Commande possible jusqu'à la veille de la prestation avant 16h.

Votre commande doit impérativement être validée par mail en nous renvoyant le bon de commande signé avant la livraison des plateaux repas.

Toute commande validée est considérée comme définitive. Pour toute annulation ultérieure à la confirmation de commande nous ne pouvons assurer de remboursement.

DEMANDES SPÉCIALES

Liste des allergènes sur demande.

Vous avez un régime alimentaire spécifique ? Discutons-en.

PAIEMENTS

À réception de facture : par CB, chèque ou virement

HORAIRES DE DISCUSSIONS

Du lundi au vendredi de 10h30 à 17h30. Si la commande est confirmée après 14h00 la veille ou avant 10h00 le jour de la prestation, livraison possible à compter de 12h00. En soirée et le week-end : nous consulter.

LIVRAISONS

Du lundi au vendredi, dans un rayon de 30 km au départ de notre laboratoire. Au delà de 30 km, coût de 1€ HT/km parcouru.

Forfait de 18 € HT, pour les commandes inférieures à 135 € HT.

Livraison offerte pour les commandes supérieures à 135 € HT.

Forfait week-end 50 € HT pour une livraison dans un rayon de 30 km au départ de notre laboratoire.

Possibilité de récupérer votre commande dans nos locaux :

4 impasse Raymond Loewy 31140 Aucamville

Des glacières isothermes seront laissées à votre disposition pour un maintien au frais de vos plateaux-repas, selon l'horaire de livraison demandé. Une consigne de 10€ HT/ glacière sera appliquée; les glacières devront être ramenées par vos soins à notre laboratoire d'Aucamville.

CONTACT

DIRECTRICE COMMERCIALE :

Adeline BACQUET

Téléphone : 05 61 37 53 13

Email : abacquet@cetntraiteur.fr

SERVICE LOGISTIQUE :

David METEREAU

Téléphone : 06 86 69 19 36

Email : dmetereau@cetntraiteur.fr

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

L'Expérience Haute en Saveurs !

*Les plats sont présentés avec des photos d'illustration non contractuelles.
Ne pas jeter ce document sur la voie publique.*

