



---

# LE COFFRET GOURMET

MAI 2024



Découvrez notre gamme  
de plateaux-repas sains et savoureux :

## LES COFFRETS GOURMETS



Présentation des **Gourmets du Chef (terre, mer et végétarien), Occitan et Sans Gluten**: Coffret carton, couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton, zéro plastique. Serviette, sel et poivre inclus



Présentation des coffrets gourmets avec **option Premium**: Coffret carton, couverts en Inox et verre Tonnelet réutilisables. Serviette, sel et poivre inclus.

Nos engagements:

## ÉCO-RESPONSABLE

L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME DE PLATEAUX-REPAS EST ÉLABORÉ DANS LE RESPECT DE NOTRE ENVIRONNEMENT :

- Les produits sont de saison, issus d'une agriculture locale et raisonnée, si possible BIO. Nous privilégions les circuits-courts pour nos approvisionnements.
- Les packagings sont écologiques : - Coffret en carton recyclé et recyclable.
- Couverts en amidon de Maïs biodégradable ou en inox réutilisable, verre en carton ou biosourcé, selon l'option choisi.





## COFFRET PETIT-DÉJEUNER



### CONTENU POUR 10 PERSONNES :

- 20 mini-viennoiseries assorties : croissants et chocolatines
- 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



### CONTENU POUR 10 PERSONNES :

- 20 mignardises assorties : macarons et canelés
- 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



# GOURMET CHEF (TERRE, MER, VÉGÉTARIEN)



STANDARD: 19.90€ HT / 21.90 € HT AVEC FROMAGE

PREMIUM: 22.40€ HT / 24.40 € HT AVEC FROMAGE

**Nouveau chez C&N traiteur !**

Découvrez les 3 plateaux du Chef: Terre, Mer et Végétarien.  
Imaginé chaque semaine par notre chef au gré du marché.

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





# PLANNING PLATEAU REPAS GOURMET CHEF

## MENU TERRE

### ENTRÉE

Salade de Boulgour au poulet, carottes, oignons rouges, menthe, pois chiche, sauce aux agrumes

### PLAT

Tataki de bœuf, croquant de légumes thaï

### DESSERT

Traditionnel Tiramisu café maison

## MENU MER

### ENTRÉE

Œuf façon mimosa et ses Koppert cress

### PLAT

Steak de thon juste snacké et sa piperade de poivrons multicolores

### DESSERT

Tartelette citron et sa meringue légère

## MENU VÉGÉTARIEN

### ENTRÉE

Salade de falafel de pois chiche et sa sauce yaourt ciboulette

### PLAT

Ratatouille estivale et son riz basmati parfumé au thym

### DESSERT

Crumble aux pommes, coulis fruits rouges

## DATES DE DISPONIBILITÉS

02/04 AU 07/04  
22/04 AU 28/04  
13/05 AU 19/05  
03/06 AU 09/06  
14/06 AU 30/06  
15/07 AU 21/07  
05/08 AU 11/08  
26/08 AU 01/09  
16/09 AU 22/09

### ENTRÉE

Bruschetta tomatade, jambon des Pyrénées et roquette

### PLAT

Aiguillettes de poulet marinées thym citron, blé aux courgettes et aubergines grillées

### DESSERT

Chou antillais à la vanille des îles

### ENTRÉE

Quenelle de rillettes de saumon, Toast Multi graines

### PLAT

Curry de Crevettes riz aux légumes

### DESSERT

Mousseline de fromage blanc et muesli maison

### ENTRÉE

Salade de Penne aux tomates séchées, olives, courgettes, féta, pignons, sauce soja/sésame

### PLAT

Couscous de légumes et pois chiche

### DESSERT

Moelleux chocolat de la maison Cluizel

08/04 AU 14/04  
29/04 AU 05/05  
20/05 AU 26/05  
10/06 AU 16/06  
01/07 AU 07/07  
22/07 AU 28/07  
12/08 AU 18/08  
02/09 AU 08/09  
23/09 AU 29/09

### ENTRÉE

Salade Caprese, tomates multicolores, billes de mozzarella, pesto de pistache, roquette, aubergines et artichauts marinés

### PLAT

Émincé de volaille façon basquaise lingot fondant de polenta

### DESSERT

Salade de fruits frais rafraichis au basilic

### ENTRÉE

Salade Océane, mâche, crevettes, pamplemousse, poivrons rouges et verts, huile d'olive citron vert, croûtons d'ail

### PLAT

Tajine de merlu aux petits légumes au Raz el hanout, semoule à la menthe

### DESSERT

Tarte tout chocolat, caramel beurre salé

### ENTRÉE

Salade de Taboulé aux petits légumes rafraichis à la menthe

### PLAT

Aubergine rôtie, huile de coriandre fraîche et son labneh d'ail et grenade

### DESSERT

Panna cotta coco, brunoise de mangue

15/04 AU 21/04  
06/05 AU 12/05  
27/05 AU 02/06  
17/06 AU 23/06  
08/07 AU 14/07  
29/07 AU 04/08  
19/08 AU 25/08  
09/09 AU 15/09  
30/09 AU 06/10

## GOURMET OCCITAN



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

**PREMIUM: 24.00€ HT / 26.00 HT AVEC FROMAGE**

- Terrine de canard au magret séché et ses oignons caramélisés
- Onglet de bœuf façon Tigre qui Pleure pomme de terre Sarladaise
- Un Chou aux notes de Violette
- Pain de campagne individuel BIO
- Eau de source

Le plat principal peut être réchauffé par vos soins

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**

- Salade de Poulet, concombre et tomate Cerise
- Pennes (sans gluten) à la napolitaine et Bavette marinées
- Tartelette Fraisfee (sans gluten)
- Pain de campagne individuel BIO
- Eau de source

Le plat principal peut être réchauffé par vos soins

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





# CARTE DES BOISSONS

## VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras » 15.00 € HT / 18.00 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP : Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne » 13.00 € HT / 15.60 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 12.90 € HT / 15.50 € TTC
- Languedoc AOP – En conversion Bio : Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes » 13.50 € HT / 16.20 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 11.50 € HT / 13.80 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec 8.50 € HT / 10.20 € TTC
- IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache » 8,95 € HT / 10,74 € TTC

## VINS BLANCS

- Bordeaux - Graves Blanc : Château Piau Simon 2019 13.00 € HT / 15.60 € TTC
- Vin de Pays du Val de Loire - IGP : Domaine Les Forges - Sauvignons 2019 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » 10.50 € HT / 12.60 € TTC
- Languedoc - IGP Cévennes : Domaine de Coursac - Cuvée « Chardonnay » 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eclat » 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Côtes de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes – Cuvée « Chardonnay » 8.90 € HT / 10.68 € TTC

## VINS ROSES

- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eros » 9.00 € HT / 10.80 € TTC
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » 10.00 € HT / 12.00 € TTC
- Languedoc AOP : Domaine de Coursac cuvée « Les Garriguettes rosé » 12.00 € HT / 14.40 € TTC

## CHAMPAGNES & 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 ET EAUX

- Jus d'Orange 1L 2.85 € HT / 3.15 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1L 4.30 € HT / 4.75 € TTC
- Coca-Cola 1.75L 3.37 € HT / 3.71 € TTC
- Eau de source 1.5L 0.75 € HT / 0.85 € TTC
- Eau de 0.5L 0.50 € HT / 0.55 € TTC
- Eau gazeuse 1.25L 1.90 € HT / 2.09 € TTC



# MODALITÉS DE COMMANDE

## CONTACT

Notre conseillère Adeline BACQUET est à votre écoute :

**Du lundi au vendredi de 9h à 18h**

**Téléphone : 05 61 37 53 13**

**Email : [abacquet@cetntraiteur.fr](mailto:abacquet@cetntraiteur.fr)**

## COMMANDE

### PLATEAUX-REPAS :

Minimum de commande : 3 plateaux-repas identiques (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 (selon disponibilité).

### PETITS-DEJEUNER et 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 SPECIALES

Liste des allergènes sur demande. Vous avez un régime alimentaire spécifique ?  
Discutons-en

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

## PAIEMENT

À réception de facture : par CB, chèque ou virement (IBAN sur le bon de commande)

## LIVRAISON

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.

## HORAIRES DE LIVRAISON

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.

## CONTACT LOGISTIQUE

Pour toute remarque ou précision d'ordre logistique, le service logistique se tient à votre écoute par téléphone au 06.86.69.19.36 ou par mail : [dmetereau@cetntraiteur.fr](mailto:dmetereau@cetntraiteur.fr).

