LE COFFRET GOURMET

DECEMBRE 2023

C&N TRAITEUR

Découvrez notre gamme
de plateaux-repas sains et savoureux :

LES COFFRETS GOURMETS

LES MENUS SONT ENTIÈREMENT RENOUVELÉS CHAQUE MOIS.

La carte des boissons - p.8

Présentation du menu du jour

Présentation du Gourmet Luxe

Présentation des Gourmets du Chef Occitan, Végé et Voyage.

Nos engagements:

ÉCO-RESPONSABLE

L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME DE PLATEAUX-REPAS EST ÉLABORÉE 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,
- Plateau «Jour» en amidon de maïs recyclable,
- Contenants en cartons recyclables pour tous les coffrets, en polypropylène lavable et réutilisable pour le coffret Luxe, fabriqués en France
- Couverts en amidon de maïs biodégradable ou en inox réutilisable, verre en carton ou biosourcé, selon le coffret choisi.

Pour plus d'informations sur nos valeurs et notre démarche éco-responsable : consultez nos conseillers.

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 cannelés
- 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 DU JOUR

17,60 € HT / 19,60 € HT AVEC FROMAGE

Ce menu complet change tous les jours : entrée, plat, dessert, pain BIO et eau de source

Coffret carton, plateau en pulpe de canne, couvercle transparent en RPET (déjà recyclé et recyclable)

Notre Chef compose le menu en fonction des produits du marché. La garantie d'un déjeuner différent chaque jour, idéal si vous commandez régulièrement nos plateaux.

Ce plateau est à la fois écologique (biodégradable) et économique, ce qui nous permet de vous proposer le Gourmet du Jour au prix très attractif de 17,60€ HT.

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 DU CHEF

20,00 € HT / 22,00 € HT AVEC FROMAGE

NOUVEAU !

Commandez le Gourmet du Chef jusqu'à 10h pour une livraison le jour-même à partir de 12h.

Une présentation des plats adaptée pour les repas d'affaires.

Notre Chef compose le menu en fonction des produits du marché.

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

GOURMET VÉGÉ

18,80 € HT / 20,80 € HT AVEC FROMAGE

- Panna Cotta au Parmesan et Morille, Pesto de Pistache
- Légumes en Wellington
- Macaron Noisette
- 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 VOYAGE

21,30 € HT / 23,30 € HT AVEC FROMAGE

- Tourte à la Viande et aux Airelle
- La Choucroute de Noel
- Kouglof maison
- 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 OCCITAN

21,30€ HT / 23,30 € HT AVEC FROMAGE

- Pâté en Croute volaille avec sa moutarde à l'ancienne et Citron
- Médaillon de Veau aux Cèpes, Pressé de Ratte et Marrons cuits
- Buche signée maison Cluzel
- 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 LUXE

27,00 € HT / 29,00 € HT AVEC FROMAGE

- Marbré de Volaille, Foie Gras au Sauternes et ses Oignons caramélisés
- Saint Jacques, poêlée de Groseille et Citron Vert avec son velour de Topinambour au Café
- Buche à l'Exotique et son Doux Caramelia
- 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 Piaut-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 Piaut 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 Gariguettes 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

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.