



Un repas savoureux comme au restaurant,
à déguster chez vous

Com' Ô Restau



Sublimez vos réceptions privées

JUILLET – AOUT – SEPTEMBRE 2023

Menu

MISE EN BOUCHE *

🌀 Tartare de Thon aux saveurs asiatiques

ENTRÉE

🌀 Sashimi de Thon, aioli Wasabi et perles Yuzu

OU

🌀 Carpaccio de Magret fumé, Pistou et copeaux de Brebis

PLAT

🌀 Filet de Bar rôti, Tagliatelles fraîches et crème de Morilles

OU

🌀 Emincé de Veau, Millefeuille de Pommes de terre multicolores

FROMAGE *

🌀 Trio de Fromages de nos Régions : Bethmale, St-Nectaire et Fourme d'Ambert

DESSERT

🌀 Délice Fraise-Basilic

OU

🌀 Macaron Two Chocolats

Tarifs :

Menu Entrée, Plat, Dessert : 33,00 € TTC / pers.

Option Mise en bouche : + 2,00 € TTC / pers.

Option Fromage : + 3,00 € TTC / pers.



Carte des boissons

VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée « Peyras » 18 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP : Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne » 15,60 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille Cuvée « Les Terrasses » 15,48 € TTC
- Languedoc AOP – Conversion Bio : Domaine de Coursac Cuvée « Les Garriguettes » 16,20 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 13,80 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain Cot Cot Cot - Malbec 10,20 € TTC
- Côte de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes Cuvée « Grenache » 10,74 € TTC

VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc : Château Piau Simon 2019 15,60 € TTC
- Vin de Pays du Val de Loire – IGP : Domaine Les Forges Sauvignon 2019 13,20 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins - 2019 12 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy Cuvée « Ode à la Joie » 12,60 € TTC
- Languedoc – IGP Cévennes : Domaine de Coursac Cuvée « Chardonnay » 13,20 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 10,68 € TTC
- Côte de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes Cuvée « Chardonnay » 10,74 € TTC

VINS ROSES

- Côte de Gascogne IGP : Domaine de Joy – cuvée « Eros » 10,80 € TTC
- Côtes de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » 12 € TTC
- Languedoc AOP : Domaine de Coursac – cuvée « Les Garriguettes rosé » 14,40 € TTC

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Christian Diligent 31,20 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles : Domaine de Joy – « Brut de Joy » 15 € TTC

SOFTS ET EAUX

- Pur Jus de Pomme « Rives de l'Aveyron 1L 4,73 € TTC
- Pur Jus de Pomme Alain Milliat 1L 4,95 € TTC
- Pur Jus d'orange Alain Milliat 1L 5,78 € TTC
- Pur Jus d'orange 1L 4,14 € TTC
- Coca-Cola 1,75 L 3,70 € TTC
- Coca-Cola Light 1,25 L 3,03 € TTC
- Eau de source 1,5 L 2,52 € TTC
- Eau de source 0,5 L 1,65 € TTC
- Eau gazeuse 1,25 L 3,02 € TTC

Les boissons sont commercialisées en accompagnement de la restauration



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

Résumé de votre commande

Menu Entrée, Plat et Dessert :

Nombre de personnes : _____ x 33,00 € TTC = _____ € TTC

Option Mise en bouche :

Nombre de personnes : _____ x 2,00 € TTC = _____ € TTC

Option Trio de Fromages :

Nombre de personnes : _____ x 3,00 € TTC = _____ € TTC

Votre choix de boissons :

Ludovic LUCOT s'occupe de vos demandes :
05.61.37.10.10 ou 06.88.03.95.83
llucot@cetraiteur.fr

Commande en semaine : 3 jours avant retrait/livraison
Commande pour le week-end : au plus tard jeudi 12h

Retrait du lundi au vendredi de 10h et 17h sur RDV
à notre laboratoire : 4 imp. 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

