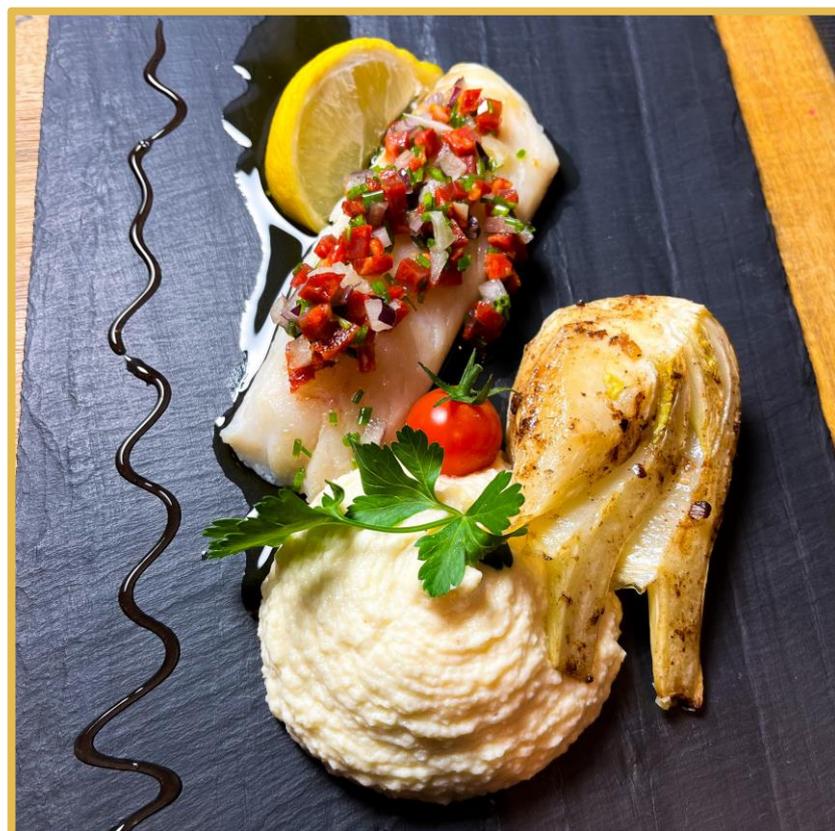




Un repas savoureux comme au restaurant,  
à déguster chez vous

# Com' Ô Restau



*Sublimez vos réceptions privées*

AVRIL - MAI - JUIN 2023

# Menu

**MISE EN BOUCHE\*** ↻ Tartare de Tomates à l'huile d'Olive et Jambon cru façon Cheesecake

**ENTRÉE** ↻ Carpaccio de Saint-Jacques, Citron vert et Groseilles

OU

↻ Truite blanche des Pyrénées fumée et son mélange de pousses de Petits Pois

OU

↻ Pressé de Volaille, Oignons caramélisés et Toasts de campagne

**PLAT** ↻ Filet de Canette glacé à l'Orange et sa poêlée fondante de saison

OU

↻ Nage crémeuse de Sole et Crustacés safranés, petits Légumes croquants

OU

↻ Queues de Gambas marinées, crémeux de Patates douces

**FROMAGE \*** ↻ Trio de Fromages de nos Régions : Bethmale, St-Nectaire et Fourme d'Ambert

**DESSERT** ↻ Mont Blanc à la crème de Marrons Ardéchoise

OU

↻ Biscuit croustillant Noisette, crémeux de Fèves de Tonka, mousse Chocolat au lait

OU

↻ Tartelette Framboises et crème Pistache

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 » 15 € HT / 18 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP : Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne » 13 € HT / 15,60 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille Cuvée « Les Terrasses » 12,90 € HT / 15,48 € TTC
- Languedoc AOP – 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
- Côte de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes Cuvée « Grenache » 8,95 € HT / 10,74 € TTC

## VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc : Château Piau Simon 2019 13 € HT / 15,60 € 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 » 10,50 € HT / 12,60 € TTC
- Languedoc – IGP Cévennes : Domaine de Coursac Cuvée « Chardonnay » 11 € HT / 13,20 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 8,90 € HT / 10,68 € TTC
- Côte de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes Cuvée « Chardonnay » 8,95 € HT / 10,74 € TTC

## VINS ROSES

- Côte de Gascogne IGP : Domaine de Joy – cuvée « Eros » 9 € HT / 10,80 € TTC
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes – cuvée « Instant rosé » 10 € HT / 12 € TTC
- Languedoc AOP : Domaine de Coursac – cuvée « Les Garriguettes rosé » 12 € 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 € TTC

## SOFTS ET EAUX

- Pur Jus de Pomme « Rives de l'Aveyron 1L 4,30 € HT / 4,73 € TTC
- Pur Jus de Pomme Alain Milliat 1L 4,50 € HT / 4,95 € TTC
- Pur Jus d'orange Alain Milliat 1L 5,25 € HT / 5,78 € TTC
- Pur Jus d'orange 1L 2,85 € HT / 4,14 € TTC
- Coca-Cola 1,75 L 3,37 € HT / 3,70 € TTC
- Coca-Cola Light 1,25 L 2,75 € HT / 3,03 € TTC
- Eau de source 1,5 L 2,29 € HT / 2,52 € TTC
- Eau de source 0,5 L 1,50 € HT / 1,65 € TTC
- Eau gazeuse 1,25 L 2,75 € HT / 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@cetntraiteur.fr](mailto:llucot@cetntraiteur.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**

