



Un repas savoureux comme au restaurant,
à déguster chez vous

Com' Ô Restau



Sublimez vos réceptions privées

JANVIER – FEVRIER – MARS 2023

Menu

PIECES COCKTAIL

- Voile de Daïkon et son Ecrevisse de Louisiane
- Pic de Magret fumé et Pois Gourmands
- Macarons aux Poivrons



ENTRÉE

- Pressé de Canard et Foie gras, Oignons caramélisés et son Toast de campagne
ou
- Bûche de Saumon fumé, Fromage frais, Pomme Granny et Baies roses



PLAT

- Bœuf-Carottes revisité : pavé de Bœuf, crémeux de Carottes, mini carottes fanes glacées à l'Orange sanguine
ou
- Filet de Merlu à l'unilatérale, velours de Panais, Fenouil rôti et vierge de Chorizo



FROMAGE

- Trio de Fromages de nos Régions : Bethmale, St-Nectaire et Fourme d'Ambert, Confiture de Cerise noire au Piment d'Espelette



DESSERT

- Stick Citron vert et Pomme croquante
ou
- Mont Blanc by C&N

Tarifs :

Menu Entrée, Plat, Dessert : 33,00 € TTC / pers.
Option 3 Pièces cocktail : + 4,50 € TTC / pers.
Option Fromage : + 3,00 € TTC / pers.



Carte des boissons

VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée « Peyras » 16,85 € HT / 20,22 € 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 € HT / 14,40 € TTC
- Languedoc AOP – Conversion Bio : Domaine de Coursac Cuvée « Les Garriguettes » 12 € HT / 14,40 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 11 € HT / 13,20 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain Cot Cot Cot - Malbec 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc : Château Piau Simon 2019 12 € HT / 14,40 € 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 » 10,20 € HT / 12,24 € TTC
- Languedoc – IGP Cévennes : Domaine de Coursac Cuvée « Chardonnay » 10 € HT / 12 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS ROSES

- Côte de Gascogne IGP : Domaine de Joy – cuvée « Eros » 8 € HT / 9,60 € TTC
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes – cuvée « Instant rosé » 10 € HT / 12 € TTC
- Languedoc AOP : Domaine de Coursac – cuvée « Les Gariguettes rosé » 11 € HT / 13,20 € TTC

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Philbert & Fils 23,80 € HT / 28,56 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles : Domaine de Joy – « Brut de Joy » 12 € HT / 14,40 € TTC

SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange Gusto Debrio 1L 3,95 € HT / 4,35 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1L - Domaine la Faugade (31) 3,80 € HT / 4,18 € TTC
- Coca-Cola 1,5 L 3,02 € HT / 3,32 € TTC
- Coca-Cola Zero 1,5 L 3,67 € HT / 4,04 € 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
- Eau gazeuse 0,5 L 1,70 € HT / 1,87 € 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 3 Pièces cocktail :

Nombre de personnes : _____ x 4,50 € 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

