



# Com' Ô Restau

**Un repas savoureux comme au restaurant,  
à déguster chez vous**

*pour vous faire plaisir  
et sublimer vos événements.*



**Juillet, août et septembre 2022**

# Apéritif

(1 pièce de chaque/personne)

- Coque moelleuse aux Amandes et son crémeux de Poivron
- Bonbonnière de Foie Gras et son confit de Cassis
- Tataki de Thon, perle de Yuzu au Sésame wasabi
- Pic de Magret fumé et Pois gourmand
- Petite Gambas Sweet-Pepper sur son Blinis coloré, émulsion au Pamplemousse et goutte de Poivron acidulée.

*Prix de l'Apéritif: 7,18€ TTC les 5 bouchées / pers.*

## Menu complet :

**Entrée :** Liégeois de Cabillaud

Ou

Tarte fine aux Légumes du soleil et Burrata

**Plat :** Filet de bar, galets de Polenta et jeunes Légumes

Ou

Pavé de Veau façon yakitori, Pleurote et écrasé de Pommes de Terre

**Fromage :** Fromages de nos Régions

**Dessert :** Le temps des Cerises

Ou

Superposition Chocolat-Vanille

*Prix du menu Entrée + Plat + Dessert : 25 € TTC / pers.*

*Prix du menu Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 28 € TTC / pers.*

# Carte des boissons

## VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : 16,85 € HT / 20,22 € TTC  
Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras »
- Bordeaux - Graves AOP - Château Piaut-Simon - Cuvée « Montseigne » 13 € HT / 15,60 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : 12 € HT / 14,40 € TTC  
Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses »
- Languedoc AOP – En conversion Bio : 12 € HT / 14,40 € TTC  
Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes »
- Gaillac - Domaine Les Petits Jardins 11 € HT / 13,20 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : 8 € HT / 9,60 € TTC  
Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec

## VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc - Château Piaut Simon 2019 12 € HT / 14,40 € TTC
- Vin de Pays du Val de Loire - IGP : 11 € HT / 13,20 € TTC  
Domaine les Forges – Sauvignon 2019
- Gaillac - Domaine Les Petits Jardins - 2019 10 € HT / 12 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : 10,20 € HT / 12,24 € TTC  
Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie »
- Languedoc – IGP Cévennes : 10 € HT / 12 € TTC  
Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay »
- Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 8 € HT / 9,60 € TTC

## VINS ROSES

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

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Philibert & 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 Debrío 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 Zéro 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

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



Les boissons sont commercialisées seulement en  
accompagnement de la restauration.

## Résumé de votre commande

**L'Apéritif**

Nombre de personne(s) : \_\_\_\_\_ x 7,18€ TTC = \_\_\_\_\_ € TTC

**Le Menu : Entrée + Plat + Dessert**

Nombre de personne(s) : \_\_\_\_\_ x 25€ TTC = \_\_\_\_\_ € TTC

**Le Menu complet : Entrée + Plat + Fromage + Dessert**

Nombre de personne(s) : \_\_\_\_\_ x 28€ 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**

