

Com' Ô Restau



**Com' Ô Restau,
c'est un repas savoureux comme au restaurant,
à déguster chez vous**

pour vous faire plaisir et sublimer vos événements.



Avril, Mai et Juin 2022

Apéritif (1 pièce de chaque/personne) :

- Bille de Foie gras de Canard chutney d'Oignons, cheveux d'ange au Chocolat
- Tartelette Veggie relevé au Ketch'up de Carotte, Graines de Courges Bio
- Petite Gambas sur son Blinis coloré, émulsion au Pamplemousse, goutte de Poivron acidulé

Prix de l'Apéritif: 4.50€ TTC les 3 bouchées par personne

Mise en bouche :

- Cromesquis de Canard, sauce Romesco

Prix de la Mise en bouche : 2.50€ TTC par personne

Menu complet :

Entrée : Carpaccio de Noix de Saint Jacques, vinaigrette à la Vanille sur une tatin de Courgette, tuile de Mozzarella
Ou
Cheese-cake d'Asperge verte, biscuit croustillant au Parmesan, émulsion de Moutarde Cathare

Plat : Agneau de 7 heures, crémeux de Patate douce, jeunes Légumes de printemps, Ail en chemise
Ou
Blanquette de Lotte au Safran, Riz basmati aux Légumes

Fromage : Fromages de nos Régions

Dessert : Gourmandise aux Framboises, crémeux de Pistache verte
Ou
Eclair façon Paris-Brest

Prix du menu complet : 24.50€ TTC par personne

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 Piaut-Simon - Cuvée « Montseigne » 12 € HT / 14,40 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio :
Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 11,50 € HT / 13,80 € TTC
- Languedoc AOP – En conversion Bio :
Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes » 11 € HT / 13,20 € 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 Piaut 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 » 9,80 € HT / 11,76 € TTC
- Languedoc – IGP Cévennes :
Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay » 9 € HT / 10,80 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS ROSES

- Côte de Malepère - Château Belvèze - Cuvée Albane 7,40 € HT / 8,88 € TTC
- Gaillac - Croix Saint Salvy 7 € HT / 8,40 € TTC

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Février 21,60 € HT / 25,92 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles - Domaine de Joy – « Brut de Joy » 11,50 € HT / 13,80 € 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 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

*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 : _____ x 4,50€ TTC

La Mise en bouche

Nombre de personne : _____ x 2,50€ TTC

Le Menu

Nombre de personne : _____ x 24,50€ 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

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

