



Com' Ô Restau

Un repas savoureux comme au restaurant,
à déguster chez vous
pour faire plaisir
et sublimer vos événements



Octobre, novembre, décembre 2022

Menu complet :

Mise en bouche :

- Bulle Dubarry aux Fruits de l'automne

Entrée :

- Qu' il eut cru de Gambas à l'Orange, fines pétales de Navet marteau, pointe de Caviar de Wasabi
Ou
- L'incontournable Foie Gras mi-cuit de la maison C&N, lingot de pâte de Coing, popcorn de Graines bio, toast de Pain aux graines d'Epeautre

Plat :

- Filet mignon de Veau, Frites moelleuses de Polenta, demi-Cèpe en persillade, jus de Veau, gremolata Tomate Romarin
Ou
- Mi-cuit de Thon en panure de Sésame, écrasé de Pommes de terre monté à l'Huile d'Olive et au Citron, Salade d'Herbes fraîches

Fromage :

- Duo de Fromages de nos Régions, Confiture de Cerise noire au Piment d'Espelette

Dessert :

- Crémeux de passion en stick, Mousse au Dulcey
Ou
- La Griotte centre Choc

Prix du menu complet : 28 € TTC / pers.

Prix du menu sans fromage : 25 € 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

Le Menu complet :

Mise en bouche + Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Nombre de personne(s) : _____ x 28€ TTC = _____ € TTC

Le Menu sans fromage

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert

Nombre de personne(s) : _____ x 25€ 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

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

