Le Coffret Gourmet

Mai 2022

C&N TRAITEUR

l'Expérience haute en Saveurs !

Découvrez notre gamme de plateaux-repas : les Coffrets Gourmets.
Les menus sont entièrement renouvelés chaque mois.

La carte des boissons - p.7

Présentation du Gourmet Jour

Présentation des Gourmets Occitan, Végé, Eco, Chaud et Voyage

Présentation du Gourmet Luxe

NOTRE ENGAGEMENT
éco-responsable

L'ensemble de notre gamme de plateaux-repas est élaborée dans le respect de notre environnement :

▪ Les produits sont de saison, issus d'une agriculture locale et raisonnée, si possible bio. Nous privilégions les circuits-courts pour nos approvisionnements.

▪ Les packaging sont écologiques :
- Coffret en carton recyclé et recyclable,

- Plateau «Jour» en amidon de maïs recyclable,

- Contenants en cartons recyclables pour tous les coffrets, en polypropylène lavable et réutilisable pour le coffret Luxe, fabriqués en France

- Couverts en amidon de maïs biodégradable ou en inox réutilisable, verre en carton ou biosourcé, selon le coffret choisi.

Pour plus d'informations sur nos valeurs et notre démarche éco-responsable : consultez nos conseillers.

Gourmet du Jour

16€ HT

18€ HT avec fromage

Ce menu complet change tous les jours : entrée, plat, dessert, pain BIO et eau de source

Notre Chef compose le menu en fonction des produits du marché. La garantie d'un déjeuner différent chaque jour, idéal si vous commandez régulièrement nos plateaux.

Ce plateau au design épuré en pulpe de canne est à la fois écologique (biodégradable) et économique, ce qui nous permet de vous proposer le Gourmet du Jour au prix très attractif de 16€ HT.

Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton. Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet Eco

18,80€ HT

20,80€ HT
avec fromage

- **Duo d'Asperges émulsion de Moutarde à l'ancienne**
- **Filet de Poulet mariné Thym citron, Penne et sa printanière de Légumes**
- **Brownies au Chocolat blanc et éclats de Framboise**
- **Pain de campagne individuel BIO**
- **Eau de source**

Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton.
Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet Voyage

20,40€ HT

22,40€ HT
avec fromage

- **Salade Lyonnaise :**
  œuf mollet, croûtons, lardons, salade frisée
- **Quenelle de Volaille aux Tomates et Olives noires**
- **Tartelette aux Pralines Roses**
- **Pain de campagne individuel BIO**
- **Eau de source**

Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton.
Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet Occitan

20,40€ HT

22,40€ HT
avec fromage

- **Clafoutis de Tomate à la Mozzarella de la Maison Mozzareine**
- **Suprême de Pintade et son Rösti, poêlée Forestière**
- **Fraise Ô Fée du Lot**
- **Pain de campagne individuel BIO**
- **Eau de source**

Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton.
Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet Végé

18,80€ HT

20,80€ HT
avec fromage

- **Salade de Quinoa et Boulgour aux Algues Wakamé**
- **Tortillas de Pomme de Terre, Poivrons et Emmenthal**
- **Com' un Bounty**
- **Pain de campagne individuel BIO**
- **Eau de source**

Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton.
Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet Chaud

18,80€ HT

20,80€ HT
avec fromage

Menu à réchauffer par vos soins.

- **Pinchos de Jambon des Pyrénées et de Txistulari**
- **Axoa de veau, Pomme de Terre vapeur**
- **Tatin de Pomme Rhubarbe et Spéculos**
- **Pain de campagne individuel BIO**
- **Eau de source**

Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton.
Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet Luxe

26,10€ HT

28,10€ HT
avec fromage

- **Assortiment de Poissons fumés : Saumon de Norvège, Haddock, Blinis et crème au Wasabi**
- **Noix de Saint Jacques, crémeux de Légumes ancien, Chips de Lard**
- **Biscuit croustillant aux Noisettes, crémeux à la fève**
- **Tonka et Mousse au Chocolat Grand cru**
- **Pain de campagne individuel BIO**
- **Eau de source**

Couverts en Inox et verre Tonnelet réutilisables.
Serviette, sel et poivre inclus.

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 : 12 € HT / 14,40 € TTC
  Château Piaut-Simon - Cuvée « Montseigne »
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : 11,50 € HT / 13,80 € TTC
  Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses »
- Languedoc AOP – En conversion Bio : 11 € HT / 13,20 € TTC
  Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes »
- Gaillac : 11 € HT / 13,20 € TTC
  Domaine Les Petits Jardins
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : 8 € HT / 9,60 € TTC
  Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec

VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc : 12 € HT / 14,40 € TTC
  Château Piaut Simon 2019
- Vin de Pays du Val de Loire - IGP : 11 € HT / 13,20 € TTC
  Domaine les Forges – Sauvignon 2019
- Gaillac : 10 € HT / 12 € TTC
  Domaine Les Petits Jardins - 2019
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : 9,80 € HT / 11,76 € TTC
  Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie »
- Languedoc – IGP Cévennes : 9 € HT / 10,80 € TTC
  Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay »
- Côtes de Gascogne IGP : 8 € HT / 9,60 € TTC
  Domaine de Joy – Cuvée « Eclat »

VINS ROSES

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

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

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

SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange Gusto Debrio 1l 3,95 € HT / 4,35 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1l 3,80 € HT / 4,18 € TTC
  Domaine la Faugade (31)
- 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 en accompagnement de la restauration.

Modalités de commande

Vos contacts

Nos conseillers commerciaux,
Alexandre et Océane,
sont à votre écoute :

- du lundi au vendredi de 8h à 18h
- **par téléphone au 05.61.37.10.10**
- par e-mail : aales@cetntraiteur.fr

Commande

Minimum de commande : 3 plateaux repas.

Commande possible jusqu'à la veille de la prestation avant 18h ou jusqu'à 10h00 le jour de la prestation selon produits disponibles.

Votre commande doit impérativement être validée par mail en nous renvoyant le bon de commande signé avant la livraison des plateaux repas.

Toute commande validée est considérée comme définitive.
Pour toute annulation ultérieure à la confirmation de commande nous ne pouvons assurer de remboursement.

Demandes spéciales

Liste des allergènes sur demande.
Vous avez un régime alimentaire spécifique ? Discutons-en.

Les plats sont présentés avec des photos d'illustration non contractuelles.
Ne pas jeter ce document sur la voie publique.

Paiement

À réception de facture : par CB, chèque ou virement (IBAN sur le bon de commande)

Livraison

Du lundi au vendredi, dans un rayon de 30 km au départ de notre laboratoire. Au delà de 30 km, coût de 1€ HT/km parcouru.

Forfait de 16 € HT, pour les commandes inférieures à 110 € HT.
Livraison offerte pour les commandes supérieures à 110 € HT.
Forfait week-end 50 € HT pour une livraison dans un rayon de 30 km au départ de notre laboratoire.

Possibilité de récupérer votre commande dans nos locaux : 4, impasse Raymond Loewy 31140 Aucamville.

Selon l'horaire de livraison, des glacières isothermes seront laissées à votre disposition pour un maintien au frais de vos plateaux-repas. Elles seront récupérées ultérieurement.

Horaires de livraison

Du lundi au vendredi de 10h30 à 18h30.
Si la commande est confirmée après 14h00 la veille ou avant 10h00 le jour de la prestation, livraison possible à compter de 12h00.
En soirée et le week-end : nous consulter.

Contact logistique

Pour toute remarque ou précision d'ordre logistique, le service logistique se tient à votre disposition par téléphone au 06.86.69.19.36 ou par mail : dmetereau@cetntraiteur.fr.