

# Le Coffret Gourmet

Juin 2022



*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 packagings 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.



**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

- Carpaccio de melon, chiffonnade de jambon des Pyrénées
- Steak de thon à la plancha, piperade du pays basque, riz basmati
- Lingot moelleux au chocolat noir
- 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 Coleslaw New-Yorkaise ■

Burger moelleux au Bœuf  
sauce Savora et Pickle ■

Carot cake,  
crème fouettée à la Vanille ■

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



- Dips de légumes d'Occitanie au ketchup de betteraves des Pyrénées
- Rôti de veau sauce romesco petits pois à la Française
- Le millason de Bigorre
- 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 tomates anciennes, dés de mozza, vinaigrette au basilic
- Nouilles chinoises sautées aux légumes et sauce soja
- Clafoutis aux griottes
- 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.

- Dés de betterave marinées à l'huile de sésame
- Paëlla Valenciana
- Tartelette façon Bourdaloue aux abricots
- 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



Tartare de saumon de Norvège,  
huile d'Olive vierge et citron vert ■

Filet de turbot snacké, crémeux de petits pois  
et mini légumes ■

Succès au praliné ■

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 Piau-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 Piau 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

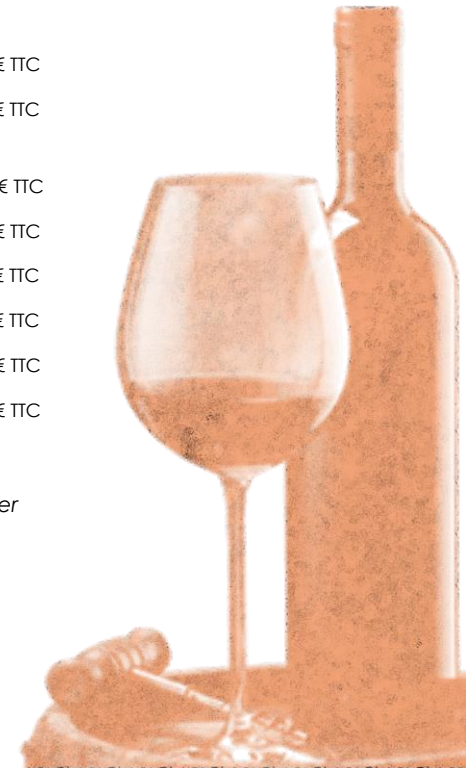
- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Février 21,60 € HT / 25,92 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles 11,50 € HT / 13,80 € TTC  
Domaine de Joy – « Brut de Joy »

## 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.