

Le Coffret Gourmet

Avril 2023



l'Expérience haute en Saveurs !

Découvrez notre gamme
de plateaux-repas sains et savoureux :

Les Coffrets Gourmets

Les menus sont entièrement
renouvelés chaque mois.

La carte des boissons - p.8



← Présentation du
Gourmet Jour



↑ Présentation des
Gourmets du Chef
Occitan, Voyage,
Végé, Chaud, et
Eco

↓ 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.

Nos fournisseurs

C&N Traiteur a fait le choix de privilégier des relations avec des producteurs de notre région qui expriment saison après saison un savoir-faire magnifique.



Fumaison Occitane développe une activité de fumage traditionnel de poissons (saumon, truite, esturgeon) provenant d'Écosse ou du Sud-Ouest (Ariège, Dordogne...).



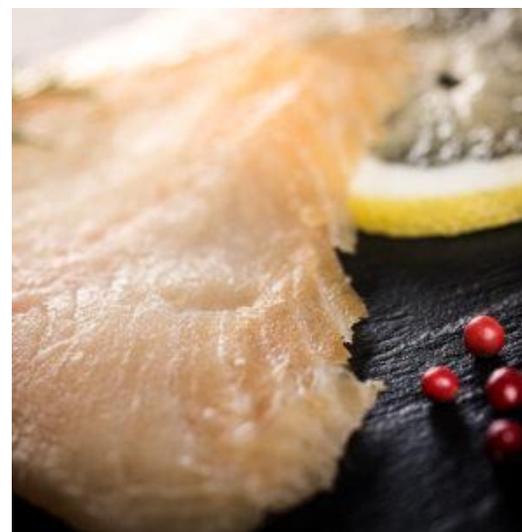
Reconnus pour leur qualité, les produits sont élaborés dans leur atelier à Auch de manière traditionnelle : salage à la main au sel sec non raffiné, fumage au bois de hêtre.



ont du talent !

La truite blanche des Pyrénées est mise à l'honneur dans notre plateau **Gourmet Luxe** ce mois-ci. Elle est en provenance du Lac de Montbel qui prend sa source dans le massif du Plantaurel au cœur des Pyrénées Ariégeoises.

La truite est un poisson peu gras et riche en protéines donc source d'une grande quantité d'acides aminés essentiels. Par l'absence totale de colorants (même naturels), cette truite Arc en Ciel garde sa couleur nacrée d'origine.



FUMAI SON
Occitane

Coffret Petit-Déjeuner



Contenu pour 10 personnes :

- 20 mini-viennoiseries assorties : croissants et chocolatines
- 2 thermos de café (total 2L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachet
- Jus d'orange (2 x 1L)
- Eau de source
- Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres, lait en dosette.

> **8,80 € HT/pers.** Soit 88 € HT pour 10 pers.

Délai de commande : au plus tard la veille à 16 h.

Coffret Pause Gourmande



Contenu pour 10 personnes :

- 20 mignardises assorties : macarons et canelés
- 2 thermos de café (total 2L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachet
- Jus d'orange (2 x 1L)
- Eau de source
- Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres, lait en dosette

> **9,40 € HT/pers.** Soit 94 € HT pour 10 pers.

Délai de commande : au plus tard la veille à 16 h.



Gourmet

du Jour

16,60 € HT

18,60 € HT
avec fromage



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

*Coffret carton, plateau en pulpe de canne, couvercle
transparent en RPET (recyclable et déjà recyclé)*

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 est à la fois écologique (biodégradable) et économique, ce qui nous permet de vous proposer le Gourmet du Jour au prix très attractif de 16,60€ HT.

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

Gourmet

du Chef

20,00 € HT

22,00 € HT
avec fromage



Nouveau !

Commandez le Gourmet du Chef jusqu'à 10h pour une livraison le jour-même à partir de 12h.

Une présentation des plats adaptée pour les repas d'affaires.

Notre Chef compose le menu en fonction des produits du marché.

Coffret carton, 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

- Salade de Pois Gourmands, Tomates confites et Œuf de Caille
- Haut de Cuisse laqué sauce BBQ Spicy et Blé aux Légumes
- Notre Cupcake de Pâques
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

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

Gourmet

Voyage



21,30 € HT

23,30 € HT
avec fromage

Toast de Guacamole, Œuf mollet
et Huile de Sésame ■

Véritable Jambalaya et son Riz à l'Ananas ■



Flan Rhum-Coco ■

Pain de campagne
individuel **BIO** ■

Eau de source ■

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



Gourmet

Occitan

21,30€ HT

23,30 € HT
avec fromage



- Quenelle de Rilette de Canard du Sud-Ouest et sa salade de Mâche à l'huile fumée
- Tataki de Bœuf, copeaux d'Ossau-Iraty et Pennes au Basilic
- Tartelette Caramel et Noix du Périgord
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

Coffret carton, 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 Chou Chinois, Haricots Mungo et Daikon, vinaigrette Sésame ■
- Tagliatelles de Galettes, Poire pochée aux Epices, Noix et Roquefort ■
- Traditionnel Banoffee ■
- Pain de campagne individuel **BIO** ■
- Eau de source ■

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



Gourmet

Chaud



21,30 € HT

23,30 € HT
avec fromage

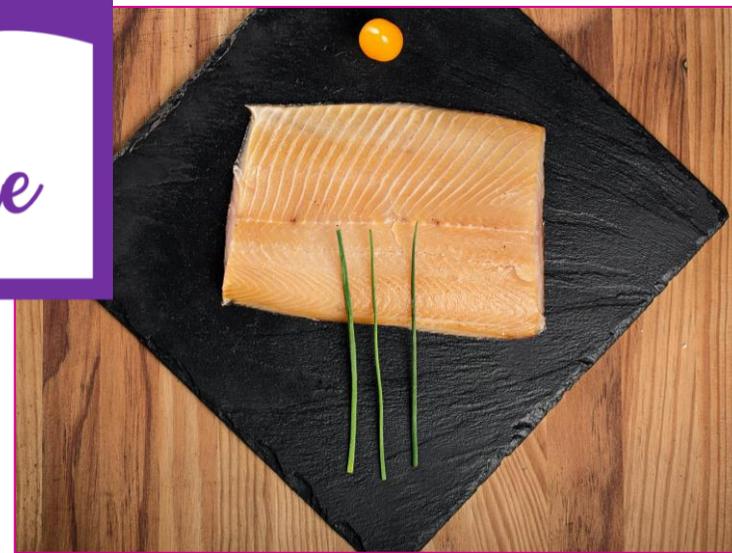
Menu à réchauffer par vos soins.

- Salade verte aux Oignons doux
- Snack de Saumon à la Sauce Huître et sa fondue de Poireaux
- Crème brûlée Butternut et Fleur d'Oranger
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

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

Gourmet

Luxe



27,00 € HT

29,00 € HT
avec fromage

Dégustation de Filet de Truite blanche des Pyrénées de la Maison « Fumaisons Occitanes » ■

Nage Crémeuse de Sole et Crustacés safranés et ses Légumes croquants ■

Biscuit croustillant Noisette, Crémeux de Fèves de Tonka, Mousse Chocolat au lait ■

Pain de campagne individuel **BIO** ■

Eau de source ■

Coffret carton, 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 : 13 € HT / 15,60 € TTC
Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne »
- 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 : 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 : 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 : 8 € HT / 9,60 € TTC
Domaine de Joy – Cuvée « Eclat »

VINS ROSES

- Côte 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

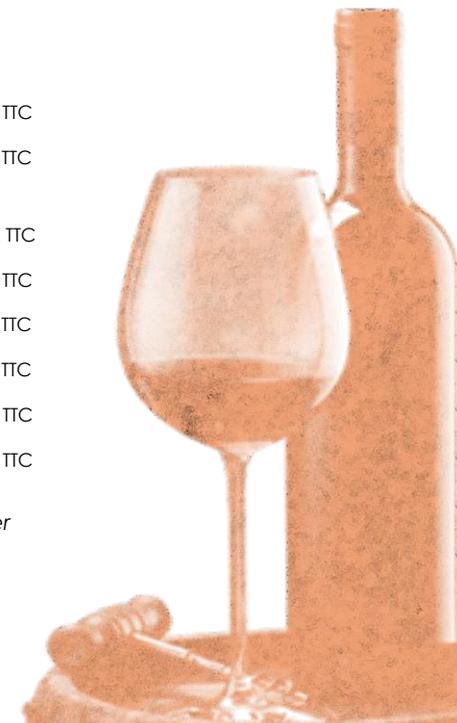
- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Philbert & Fils 23,80 € HT / 28,56 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles 12 € HT / 14,40 € TTC
Domaine de Joy – « Brut de Joy »

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



Contact

Notre conseillère Adeline BACQUET est à votre écoute :

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Téléphone : 05 61 37 53 13

Email : abacquet@cetntraiteur.fr

Commande

PLATEAUX-REPAS :

Minimum de commande : 3 plateaux-repas.

Commande possible jusqu'à la veille de la prestation avant 17h, ou jusqu'à 10h le jour de la prestation uniquement pour le coffret Gourmet du Chef (selon disponibilité).

PETITS-DEJEUNER et PAUSE GOURMANDE

Minimum de commande : 10 personnes.

Commande possible jusqu'à la veille de la prestation avant 16h.

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 18 € HT, pour les commandes inférieures à 135 € HT.

Livraison offerte pour les commandes supérieures à 135 € 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.

Des glacières isothermes seront laissées à votre disposition pour un maintien au frais de vos plateaux-repas, selon l'horaire de livraison demandé. Une consigne de 10€ HT/ glacière sera appliquée; les glacières devront être ramenées par vos soins à notre laboratoire d'Aucamville.

Horaires de livraison

Du lundi au vendredi de 10h30 à 17h30.

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 écoute par téléphone au 06.86.69.19.36 ou par mail : dmetereau@cetntraiteur.fr.