

Le Coffret Gourmet

Décembre 2022

Expérience haute en Saveurs !

C&N

TRAITEUR

C&N

TRAITEUR

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

La carte des boissons - p.8



**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.



16,60 € HT

18,60 € 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 16,60€ HT.

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



- Pâté en croûte de Volaille aux Châtaignes et au Citron
- Magret de Canard du Sud-Ouest, jus aux Airelles, Carotte fane et Gratin de Pomme de Terre aux Cèpes
- Bûche Exotic : Mousse à la Vanille de Madagascar et son insert d'Abricot confit, Biscuit gourmand au Pain d'épices
- 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



- Méli mélo de Chou blanc et rouge, Noix croquantes et dès de Pomme acidulée, vinaigrette à l'Avocat
- Lingot de Carotte, façon crumble aux graines de Lin, sur son lit de Quinoa, aux éclats de Marrons
- Entremets mousse Vanille et son confit au Cassis
- 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

Eco

18,80 € HT

20,80 € HT
avec fromage



- Terrine de Poisson blanc aux poireaux et son coulis de Tomates aux Aromates
- Noix de Jambon de Porc marinée aux épices de Noël et Agrumes, Poêlée de Carottes et Butternut grillés
- Biscuit madeleine et son crémeux au Citron jaune
- 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

21,30 € HT

23,30 € HT
avec fromage



- Carpaccio de Saumon Norvégien mariné à l'Aneth et baies roses et sa p'tit muffin à la Courgette
- Matelote de Cabillaud, Pomme de Terre aux Châtaignes et Girolles
- Tartelette aux Myrtilles, coulis aux Fruits des bois
- 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

19,80 € HT

21,80 € HT
avec fromage



Menu à réchauffer par vos soins.

- Velouté Dubarry (choux fleur) aux éclats de Noisettes
- Com'un Pot au feu de Chapon, bouillon corsé aux épices douces
- Eclair au Chocolat, coulis de Fruits rouges
- 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

27,00 € HT

29,00 € HT
avec fromage



- Pressé de Foie de Canard au confit, Pain aux Maïs, chutney de Figues et Poivre
- Gravlax de Saumon, tagliatelles de Légumes croquants, condiment au Raifort
- La bûche gourmande : Chocolat noir, biscuit sacher, Praliné gros grains signature Cluizel
- 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 : 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.



Coffret Petit-Déjeuner



Contenu pour 10 personnes :

- 20 mini-viennoiseries assorties : croissants et chocolatines
- 2 thermos de café (total 1L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachets
- 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 1L)
- 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.



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

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

Crédit photos : Depositphotos, Freepick et Envato Elements

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 écoute :

par téléphone au 06.86.69.19.36 ou

par mail : dmetereau@cetntraiteur.fr.



The logo consists of the letters 'C&N' in a red, serif font, enclosed within a red square border.

TRAITEUR

A decorative border at the top of the page features a repeating pattern of the C&N logo. Below this, a festive garland of Christmas decorations, including red and white ornaments, pine branches, and berries, is arranged on a white wooden surface.

**Nathalie FAIDHERBE
et l'ensemble des collaborateurs C&N Traiteur**

vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes de fin d'année !