

# Le Coffret Gourmet

Mars 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

Pour ses foies-gras, canards et autres volailles, 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.



# ont du talent !

**Olivier Gastronomie** est de ceux-là. Comme nous, il s'agit d'une entreprise familiale, locale et indépendante. Ensemble, nous partageons les mêmes valeurs : le respect des producteurs, de la nature et des consommateurs.

Des produits frais et authentiques, travaillés avec un savoir-faire artisanal par notre chef et sa brigade, sublimés par des recettes traditionnelles revisitées.

Ce partenariat est une garantie pour l'ensemble de notre clientèle de préserver la dynamique économique locale, de consommer des produits dont l'origine et l'éthique ont du sens, en plus d'être savoureux.



# 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 jeunes pousses, Pomme, Noix et Dés de Bethmale
- Bobun de Bœuf, Nems et Vermicelles de Riz
- Chou Antillais
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

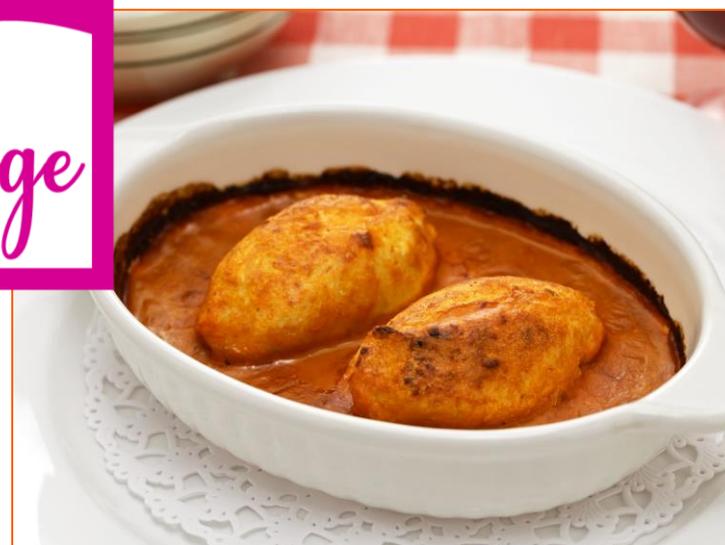
Coffret carton, couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton. Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet

Voyage

21,30 € HT

23,30 € HT  
avec fromage



Salade Lyonnaise : Salade frisée, Lardons et Œuf mollet, Croûtons ■

Quenelles de Brochet sauce Nantua et ses Légumes grillés ■

Tartelette aux Pralines Roses ■

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



- Salade du Sud-Ouest : Fèves, Magret et Tomates confites
- Parmentier de Canard et Sa Purée de Patate Douce
- Le Millason de Bigorre
- 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



- Com' une Rilette de Lentilles et son Pain multigraines ■
- Aiguillettes Végétales sauce Aigre douce et son Carré de Seitan ■
- Lingot de pain d'Epices et Chantilly à la 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

Chaud



21,30 € HT

23,30 € HT  
avec fromage

Menu à réchauffer par vos soins.

- Véritable Œuf Mimosa et son Duo de Shiso
- Blanquette de Veau et son Riz Pilaf
- Mousseline de Fromage Blanc
- 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

Carpaccio de St-Jacques,  
Citron Vert et Groseilles ■

Filet de Canette glacé à L'Orange,  
Poêlée fondante de Saison ■

Mont Blanc à la Crème de Marron Ardéchoise ■

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

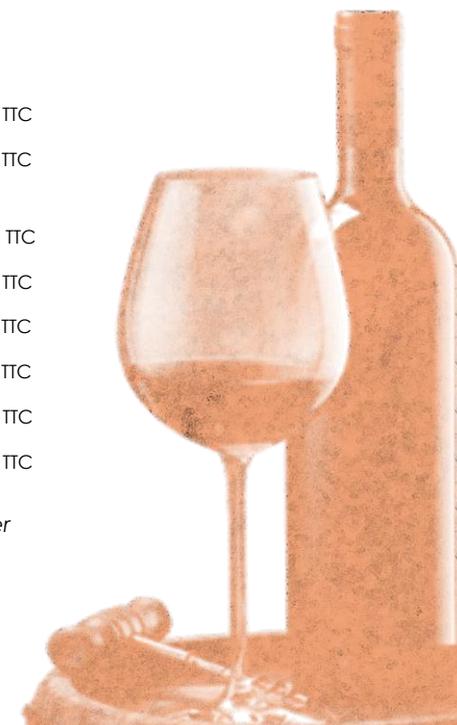
- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Philbert & Fils 23,80 € HT / 28,56 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles 12 € HT / 14,40 € TTC  
Domaine de Joy – « Brut de Joy »

## 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 10h00 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.