

Le Coffret Gourmet

Novembre 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.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

Eco

18,80 € HT

20,80 € HT
avec fromage



- Tzatziki de Concombre aux dès de Pomme Granny Smith
- Emincé de Bavette (Fr), sauce Huître, Farfalles et petits Légumes
- Yaourt au lait entier Passion-Ananas
- 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

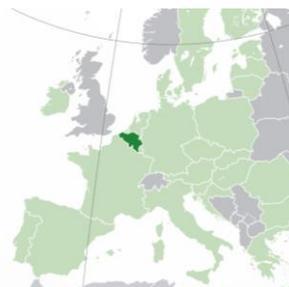
21,30 € HT

23,30 € HT
avec fromage



Tartine de Pain de campagne au Bleu,
Noix et Chicons ■

Carbonade flamande by C&N à la Moutarde
Cathare, Pomme de terre Vapeur à la Ciboulette ■



La Succulente Gaufre Belge
et son Caramel Beurre salé ■

Pain de campagne
individuel **BIO** ■

Eau de source ■

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

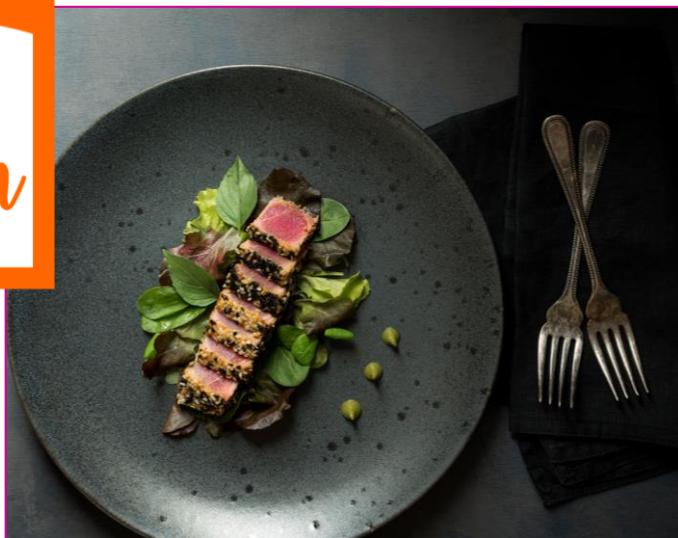


Gourmet

Occitan

21,30€ HT

23,30 € HT
avec fromage



- Salade Auscitaine : Carottes, Pomme de terre, éventail de Magret de Canard fumé du Sud-Ouest
- Longe de Thon snackée aux graines de Sésames, mijotée forestière
- Gâteau Basque
- 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



- Ceviche de petits Légumes et ses suprêmes d'Agrumes
- Omelette de Pomme de terre, poêlée de Shiitakés Finger Choc'Noisettes, 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

Chaud

19,80 € HT

21,80 € HT
avec fromage



Menu à réchauffer par vos soins.

- Salade des Incas : Quinoa, Poivron et Tomate, relevée à l'huile d'Avocat
- Cabillaud rôti au Citron et Romarin, purée de Chou-Fleur
- Traditionnelle Fôret noire
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

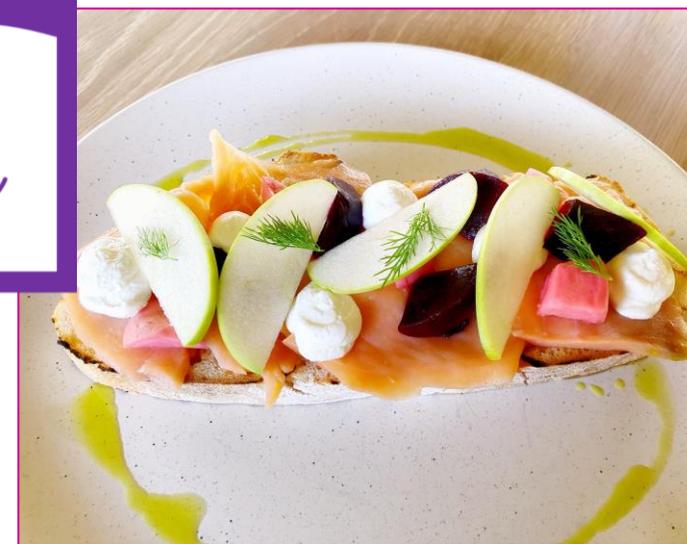
Couverts en PLA (amidon de maïs) biodégradable et gobelet en carton.
Serviette, sel et poivre inclus.

Gourmet

Luxe

27,00 € HT

29,00 € HT
avec fromage



**Bruschetta Saumon Fumé de Norvège,
Radis et Pomme Granny Smith** ■

**Filet de Veau juste snacké, jus corsé
et gratin de Pomme de terre aux Cèpes et Noix** ■

Gâteau Paris-Brest au Praliné Amandes ■

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 :
Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras » 16,85 € HT / 20,22 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP :
Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne » 13 € HT / 15,60 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio :
Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 12 € HT / 14,40 € TTC
- Languedoc AOP – En conversion Bio :
Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes » 12 € HT / 14,40 € TTC
- Gaillac :
Domaine Les Petits Jardins 11 € HT / 13,20 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP :
Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc :
Château Piau Simon 2019 12 € HT / 14,40 € TTC
- Vin de Pays du Val de Loire – IGP :
Domaine Les Forges – Sauvignon 2019 11 € HT / 13,20 € TTC
- Gaillac :
Domaine Les Petits Jardins - 2019 10 € HT / 12 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec :
Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » 10,20 € HT / 12,24 € TTC
- Languedoc – IGP Cévennes :
Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay » 10 € HT / 12 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP :
Domaine de Joy – Cuvée « Eclat » 8 € HT / 9,60 € TTC

VINS ROSES

- Côte de Gascogne IGP :
Domaine de Joy – cuvée « Eros » 8 € HT / 9,60 € TTC
- Côtes de Thau :
Domaine Les Charmettes – cuvée « Instant rosé » 10 € HT / 12 € TTC
- Languedoc AOP:
Domaine de Coursac – cuvée « Les Garriguettes rosé » 11 € HT / 13,20 € TTC

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

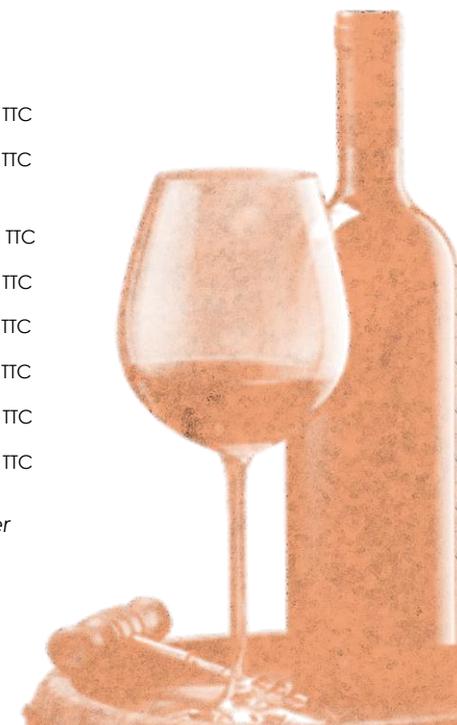
- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Philbert & Fils 23,80 € HT / 28,56 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles
Domaine de Joy – « Brut de Joy » 12 € HT / 14,40 € TTC

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.





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

Le Coffret Petit-Déjeuner comprend

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.

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



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

Le Coffret Pause Gourmande comprend

pour 10 personnes

- 20 mignardises assorties : macarons et cannelés ■
- 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 ■

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.

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.