

Le Coffret Gourmet

Janvier 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.



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



- Cesar salade : Romaine, aiguillettes de Volaille panés aux petites Graines, Croûtons et pétales de Parmesan
- Févoulet de Lieu noir aux zestes d'Agrumes
- Galette à la frangipane
- 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



Tartine aux filets de Sardines, Salade d'Herbes ■

Effiloché de Cabillaud, Poivrons rouges grillés ■

Pastel de Nata ■

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 de Mâche, magret de Canard fumé du Sud-Ouest aux Œuf de Caille
- Suprême de Pintade laqué à la sauce Moutarde Miel, gratin de Pomme de Terre aux Cèpes et Noix
- Brioche des Rois 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

Végé

18,80 € HT

20,80 € HT
avec fromage



- Salade de Falafels aux petits Légumes, sauce au Yaourt ■
- Nouilles chinoises sautées aux Légumes et sauce Soja ■
- Galette à la frangipane ■
- 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.

- Soupe Thaï aux Champignons et Courgettes, pointe de Gingembre
- Fricassée de Sot l'y laisse de Volaille, purée Maison
- Cheesecake au Citron
- 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



**Bûche de Saumon fumé Norvégien,
Concombre aux Baies roses ■**

**Noix de Saint-Jacques rôties,
nid de Pomme de Terre ■**

**Duo de Galette :
Frangipane et Brioche à la fleur de d'Oranger ■**

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 :
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

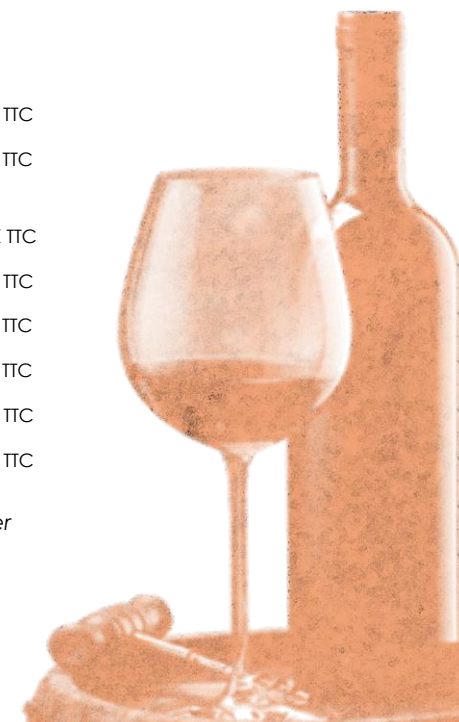
- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Philbert & Fils 23,80 € HT / 28,56 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles
Domaine de Joy – « Brut de Joy » 12 € HT / 14,40 € TTC

SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange Gusto Debrío 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.

Paieement

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.