

# Le Coffret Gourmet

Octobre 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, Végé 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 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

17,60 € HT

19,60 € 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 (déjà recyclé et recyclable)*

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 17,60€ HT.

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins*

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

Végé



18,80 € HT

20,80 € HT  
avec fromage

- Salade de Potimarron, Chicorée et Bleu, Vinaigrette à la Noix
- Pad-Thai de Linguines
- Flan maison
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins*

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

Eggs Muffins Jambon-Cheddar ■

Fish and Chip's ■

Pudding maison ■

Pain de campagne  
individuel **BIO** ■

Eau de source ■



*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins*

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



- Poêlée de Seiches au Pistou
- Thon juste Snacké, crème de Balsamique et sa Piperade
- Tartelette aux Pêches de Vigne
- Pain de campagne individuel **BIO**
- Eau de source

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins*

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



- Chou-Rave et Granny Smith en rémoulade au Wasabi ■
- Pluma Ibérique et son palet de Patate Douce rôtie au Thym ■
- Lingot Choco-Caramel ■
- Pain de campagne individuel **BIO** ■
- Eau de source ■

*Le plat principal peut être réchauffé par vos soins*

Coffret carton, couverts en Inox et verre Tonnelet réutilisables. Serviette, sel et poivre inclus.



# Carte des boissons



## VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : 15 € HT / 18 € TTC  
Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras »
- Bordeaux - Graves AOP : 13 € HT / 15,60 € TTC  
Château Piaut-Simon - Cuvée « Montseigne »
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : 12,90 € HT / 15,48 € TTC  
Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses »
- Languedoc AOP – En conversion Bio : 13,50 € HT / 16,20 € TTC  
Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes »
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 11,50 € HT / 13,80 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : 8,50 € HT / 10,20 € TTC  
Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot – Malbec
- IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) : 8,95 € HT / 10,74 € TTC  
Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache »

## VINS BLANCS

- Bordeaux – Graves Blanc : 13 € HT / 15,60 € TTC  
Château Piaut Simon 2019
- Vin de Pays du Val de Loire – IGP : 11 € HT / 13,20 € TTC  
Domaine Les Forges – Sauvignon 2019
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : 10,50 € HT / 12,60 € TTC  
Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie »
- Languedoc – IGP Cévennes : 11 € HT / 13,20 € TTC  
Domaine de Coursac – Cuvée « Chardonnay »
- Côtes de Gascogne IGP : 8,90 € HT / 10,68 € TTC  
Domaine de Joy – Cuvée « Eclat »
- Côtes de Thau IGP (bouchon à vis) : 8,95 € HT / 10,74 € TTC  
Domaine des Charmettes – Cuvée « Chardonnay »

## VINS ROSES

- Côte de Gascogne IGP : 9 € HT / 10,80 € TTC  
Domaine de Joy – cuvée « Eros »
- Côtes de Thau (bouchon à vis) : 10 € HT / 12 € TTC  
Domaine Les Charmettes – cuvée « Instant rosé »
- Languedoc AOP : 12 € HT / 14,40 € TTC  
Domaine de Coursac – cuvée « Les Garriguettes rosé »

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Christian Diligent 26 € HT / 31,20 € TTC
- Côtes de Gascogne – Fines bulles  
Domaine de Joy – « Brut de Joy » 12,50 € HT / 15 € TTC

## SOFTS ET EAUX

- Pur Jus de Pomme "Rives de l'Aveyron" 1l 4,30 € HT / 4,73 € TTC
- Jus de Pomme Alain Milliat 1l 4,50 € HT / 4,95 € TTC
- Jus d'Orange Alain Milliat 1l 5,25 € HT / 5,78 € TTC
- Jus d'orange 1L 2,85 € HT / 3,14 € TTC
- Coca-Cola 1,75 l 3,37 € HT / 3,70 € TTC
- Coca-Cola Light 1,25 l 2,75 € HT / 3,03 € 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

*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 identiques (sauf menus adaptés).

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 PAUSES GOURMANDES

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.