



Ensemble!



Et si vous réunissiez ENFIN votre équipe lors d'un moment convivial ?

Pour cette fin d'année, vos collaborateurs et collègues apprécieront de se retrouver autour d'un lunch gourmand ou d'un repas gastronomique.

Consultez nos suggestions en pages suivantes ou sollicitez-nous pour un événement sur-mesure.



Notre Maison





C&N Traiteur est une entreprise artisanale, locale et indépendante, née d'un héritage familial et de la passion d'entreprendre.

Créé en 2002, historiquement basé à Aucamville (31140) par les dynamiques Christophe et Nathalie Faidherbe, C&N Traiteur est devenu un **acteur incontournable** de la vie événementielle à Toulouse et en Occitanie.

Anniversaires, Baptêmes, Communions, Pendaisons de Crémaillère, pour un tête à tête en amoureux, un moment entre amis ou un événement familial, nous avons élaboré toute une gamme de pièces salées et sucrées, des mets colorés et gourmands pour une fête à votre image. Tout est prévu pour accueillir vos convives sous forme d'apéritifs, de buffets, de repas ou tout simplement d'un plat unique, en petit ou grand comité.

Dans le respect de la gastronomie régionale, notre marque cultive un savoir-faire empreint de **tradition et de modernisme**, avec des recettes raffinées et une grande richesse gustative.

Les 4 valeurs principales qui animent chaque membre de notre entreprise : réactivité, proximité, efficacité, développement durable.



PETIT-DÉJEUNER & PAUSE GOURMANDE



PLATEAUX - REPAS



COCKTAIL APÉRITIF



LUNCH &



DÉJEUNER &



RÉCEPTION PRIVÉE

Nos engagements



Engagés dans une démarche éco-responsable, nous avons mis la préservation de l'environnement au cœur de nos choix stratégiques. Notre prise de position pour le développement durable nous a conduit à mener des actions concrètes :

Choix de packaging éco-responsables et tri très sélectif

- Nous utilisons des matières jetables alternatives au plastique : nous privilégions des contenants en matière compostable, recyclée, recyclable ou réutilisable., plus respectueuse de l'environnement.
- Nos cartons de transport sont fabriqués en France et sont réalisés à 60% à partir de fibres recyclées, impression à base d'eau
- Utilisation dès que possible de matières biosourcées comme le PLA (amidon de maïs) ou le verre, vers une diminution drastique du plastique
- Pour les prestations en service, nous utilisons des éléments réutilisables (décoration, platerie, contenants) et effectuons un **tri sur place de nos déchets** pour une collecte optimale
- Nous trions minutieusement les déchets au laboratoire : cartons, graisses, piles...

Approvisionnement responsable

- Nous effectuons nos achats en privilégiant les producteurs locaux via des circuits courts, SISQO
- Outre le rapport qualité/prix, la **sélection des fournisseurs** se fait également en fonction de leur engagement en matière de Développement Durable
- Nous travaillons avec des produits de saison afin de garantir une alimentation plus savoureuse, meilleure pour la santé et avec un impact moindre sur l'environnement
- Nous utilisons également des produits d'entretien professionnels bio pour la plonge et le nettoyage des surfaces

Lutte contre le gaspillage alimentaire

• C&N Traiteur a décidé de lutter contre le gaspillage alimentaire et de **redistribuer à des associations** comme La Banque Alimentaire ou les Resto du Cœur, les aliments non consommés sur les réceptions.

Des produits de qualité, notre priorité

A l'origine de la richesse des saveurs de nos plats : des matières premières fraîches et locales de haute qualité qui subliment nos recettes.

Ambassadeurs des produits de qualité d'Occitanie, nous vous proposons des **aliments naturels, sans additifs**, de saison et travaillés artisanalement « faits maison » dans notre laboratoire professionnel agréé aux normes européennes.













Agrément sanitaire FR 31-022-041 CE

Menu Comète



Ce repas assis comprend un plat chaud. Evénement midi ou soir.

Entrée

Pâté en croûte de Volaille aux Châtaignes et Citrons

OU

Terrine de Poisson blanc aux Poireaux, coulis de Tomates aux

Aromates

Plat

Suprême de Volaille de Noël farci aux Morilles déglacé au

Cognac, gratin Dauphinois à la Truffe noire, salade d'Herbes

OU

Pavé d'Omble Chevalier, velours de Panais, gâteau de

Légumes aux Cèpes et aux Marrons

Nessert

Bûche Exotic: mousse à la Vanille de Madagascar et son insert

d'Abricot confit, biscuit gourmand au Pain d'épices

OU

La boule de Noël : mousse de Marron, cœur de Poire Williams

et son biscuit à la Châtaigne (gluten free)

Pain de campagne inclus

Tarif par personne :

28,60 € HT, soit 31,50 € TTC



Photo non contractuelle

Menu Fringant



Ce repas assis comprend un plat chaud. Evénement midi ou soir.

Entrée

Pressé de Foie de Canard au confit, pain aux Maïs, chutney de Figues au Poivre

OU

Tartare de Saumon rafraîchi à la Mangue et à l'Aneth

Plat

Paleron de Veau confit, poêlée de Shitaké, finger de Ratte du Touquet au Parmesan

OU

Filet de Maigre, nid de Pomme de Terre et sa purée de Butternut aux épices de Noël

Nessert

La Bûche gourmande : Chocolat noir, biscuit sacher, Praliné gros grains signature Cluizel

OU

La Trilogie des Fêtes : Mini bûche Exotic à la Vanille de Madagascar, sucette Mangue Passion, macaron aux 2 Chocolats

Pain de campagne inclus

Tarif par personne : $34,50 \in HT$, soit $37,95 \in TTC$



Photo non contractuelle

Lunch Tornade

Ce lunch copieux de 20 pièces se consomme debout. Evénement midi ou soir.

Pièces apéritives

- Pic de Pois gourmand et Magret fumé de Canard du Sud Ouest
- Voile de Daikon et son Écrevisse de Louisiane
- Bonbonnière de Foie gras de Canard du Sud Ouest et son confit de Cassis
- Tartelette "Veggie" relevée au Ketchup de Carotte, graines de Courges Bio (végé)



Pièces de lunch

- Club sandwich canadien au "Smoked Beef"
- Club sandwich au Saumon fumé de Norvège, Fromage frais à l'Aneth
- Toast de Foie gras de Canard mi-cuit sur son Pain au Mais, condiment Pomme Piment d'Espelette
- Tartine au caviar d'Artichaut, fleur de Câpre et Amandes grillées (végé)

Verrines

- Com' un Œuf "Mimosa" à la Truffe
- Tataki de Bœuf (France), pulpe de Carottes rouges
- Panna Cotta au lait de Coco et Crevette à la Thailandaise



- Médaillon de Lotte safrané à l'Orange
- Vol au Vent d'Escargots au beurre d'Ail
- Samoussa de Légumes cuisinés à l'indienne (vegan)



Fromage

Deux piques de Fromages de nos régions avec Pain multi Céréales

Vesserts

- ½ Bûche Exotic : mousse à la Vanille de Madagascar et son insert d'Abricot confit, biscuit gourmand au Pain d'épices
- ½ Bûche Féérie de Noël : Chocolat noir et sont doux biscuit sacher, gourmandise de Praliné signature Cluizel

Οu

- 2 petits fours sucrés
- Macaron "Retour en Enfance", Caramel bonbon
- Stick Citron vert, dés de Pomme acidulés, Biscuit léger aux Amandes
- 1/2 Bûche Féérie de Noël : Chocolat noir et son doux biscuit sacher, gourmandise de Praliné gros grains signature Cluizel

Tarif par personne pour 20 pièces : 29,80 € HT, soit 32,80 € TTC



11 € HT / 13,20 € TTC

Les boissons

West of the	
C&N	e Re
TRAITEUR	

		_		
)11(~ FC
~/			1111	
v	114		,,,,	71.1

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

VINS BLANCS

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

VINS ROSES

Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy – Cuvée « Eros »	8 € HT / 9,60 € πC
Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes - Cuyée « Instant rosé »	10 € HT / 12 € TTC

Languedoc AOP:
 Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes rosé »

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

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

SOFTS ET EAUX

Jus d'Orange Gusto Debrio 11	3,95 € HT / 4,35 € TIC
Pur Jus de Pomme 11 - Domaine la Faugade (31)	3,80 € HT / 4,18 € TIC
Coca-Cola 1,5 l	3,02 € HT / 3,32 € TTC
■ Coca-Cola Zéro 1,5 l	3,67 € HT / 4,04 € TTC
■ Eau de source 1,5 l	2,29 € HT / 2,52 € TIC
■ Eau de source 0,5 l	1,50 € HT / 1,65 € TIC
■ Eau gazeuse 1,25 l	2,75 € HT / 3,02 € TTC
■ Eau gazeuse 0,5 l	1,70 € HT / 1,87 € πC





Pour un événement qui vous ressemble, nous pouvons vous proposer :

VAISSELLE

Si vous ne disposez pas de vaisselle pour ce repas festif, nous pouvons vous proposer une sélection d'assiettes, verres, couverts, nappages et serviettes qui s'harmoniseront avec le thème, le style, l'ambiance de votre événement ou les couleurs de votre entreprise.



DECORATION

Nous nous occupons également de la décoration des tables pour une ambiance chaleureuse, avec ce sens du détail qui fait la différence, pour un événement d'entreprise remarquable.



PERSONNEL DE SERVICE

Selon le nombre de convives et fonction de vos besoins, nous saurons mettre à votre disposition une brigade de Maîtres d'hôtel, serveurs et cuisiniers qualifiés et expérimentés, plaçant la convivialité au cœur des échanges avec vos invités.



ESPACE DE RECEPTION LA VILLA



Vous recherchez un lieu pour vous réunir ? Nous vous proposons notre salle de réception à La Villa C&N Traiteur au 28 chemin de Lespinasse 31140 Aucamville.

Ambiance chaleureuse, salon avec cheminé, salle à manger cosy, parking à 50 m.

Capacité : 20 personnes en repas assis et 30 personnes pour un lunch.

Disponibilité et tarif sur demande.

Préparation du devis



☐ Me	enu Comète			
Nombre	de personne(s) :	x 28	3,60 € HT =	€ HT
Choix de	e vos invités :			
Entrée :	Pâté de Volaille	x Pers.	Terrine de Poisson	x Pers
Plat :	Suprême de Volaille	x Pers.	Pavé d'Omble	x Pers
Dessert :	Bûche Exotic	x Pers.	Boule de Noël	x Pers
	enu Fringant de personne(s) :	x 3	4,50 € HT =	€ HT
	vos invités :		_	
Entrée :	Foie gras	x Pers.	Tartare Saumon	x Pers
Plat :	Paleron de Veau	x Pers.	Filet de Maigre	x Pers
Dessert :	Bûche gourmande	x Pers.	Trilogie des Fêtes	x Pers
	ch Tornade de personne(s) :	x 29	9,80 € HT =	€ HT
Dessert:	½ Bûche Féerie de		2 pièces sucrées et $rac{1}{2}$	bûche
☐ Log	•			
Avez-vou Avez-vou	us besoin de vaisselle : us besoin de nappage et us besoin de personnel d us besoin d'un lieu de réc	e service :	□ oui □ oui □ oui □ oui	□ non□ non□ non□ non
Merci de	préciser l'horaire de vot	re événement :		
□ Boi	ssons			
Vin :				
Champa	gne :			
Sans alc	ool :			

Les modalités





CONTACT COMMERCIAL

Notre conseiller Ludovic LUCOT est à votre écoute :

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Téléphone: 05.61.37.53.12 - 06.88.03.95.83

Email: llucot@cetntraiteur.fr

VOTRE COMMANDE

Validez votre commande (avec le choix des plats) en renvoyant le bon signé par mail. Nous confirmerons en retour nos disponibilités. Le nombre définitif de convives est à confirmer au plus tard 72h avant la prestation.

Toute commande validée est considérée comme définitive. En cas d'annulation, nous ne pouvons assurer de remboursement.

A la remise de la commande, nous vous communiquons les consignes de chauffe ou de fin de cuisson des plats chauds (le cas échéant).

Les boissons sont commercialisées seulement en accompagnement de la restauration.

PAIEMENT

Un acompte de 30% est à régler à la commande; le solde à réception de facture. Mode de paiement à votre convenance : CB, chèque ou virement (IBAN sur le bon de commande).

DEMANDES SPÉCIALES

Liste des allergènes sur demande. Certains convives ont un régime spécifique : nous vous proposerons des plats adaptés.

LIVRAISON

Du lundi au vendredi de 10h30 à 18h30, 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.

Possibilité de récupérer votre commande dans nos locaux : 4, impasse Raymond Loewy 31140 Aucamville.

Livraison en soirée et le week-end : nous consulter.

CONTACT LOGISTIQUE

Notre responsable logistique David METEREAU organise la réception de votre commande et répond à vos questions. Téléphone : 06.86.69.19.36 ou email : dmetereau@cetntraiteur.fr.



Nathalie FAIDHERBE et toute l'équipe C&N Traiteur

vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes de fin d'année!

05.61.37.10.10 www.cetntraiteur.fr contact@cetntraiteur.fr