



MENU SPECIAL

Saint-Valentin





Menu Saint-Valentin

3 PIECES COCKTAIL en option

- **Bonbonnière de foie gras** de canard du Sud-Ouest et son confit de Cassis
- **Tartelette « veggie »** relevé au Ketchup de Carotte, Graines de Courges bio
 - **Tataki Nordik** ô Thon à la fleur de Thym

ENTRÉE au choix

- **Médaille de Foie gras** de Canard et son chutney Cerise noire, petit Pain multigraines
- **Tentation de Noix de St Jacques**, marinade de Citron vert, Gingembre et Groseilles
 - **Tarte tatin de Légumes grillés** (veggie)

PLAT au choix

- **Douceur de Sole**, crémeux de Crustacés et petits Légumes croquants
- **L'envoûtant Magret de Canard** du Sud-Ouest et sa macaronnade au Foie gras, Poires épicées
- **Risotto** à la Cancoillotte et sa Garniture des sous-bois (veggie)

FROMAGE en option

- **Trio de Fromages de nos Régions** : Bethmale, St-Nectaire et Fourme d'Ambert, Confiture de Cerise noire au Piment d'Espelette

DESSERT au choix

- **Le Rouge écarlate** :
Mousse Citron vert, cœur coulant Framboise, Biscuit cuillère
- **Le Tourbillon amoureux** :
Fond Sucre Chocolat, ganache Chocolat lait et mousse Tonka



Menu Saint-Valentin

Exemples de réalisations



Médaille
de Foie gras



Tentation de
Noix de Saint-
Jacques



Douceur
de Sole



L'envoûtant
Magret de
Canard



Le Rouge
écarlate



Le Tourbillon
amoureux



Carte des boissons

VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée « Peyras » 20,22 €
- Bordeaux - Graves AOP : Château Piau-Simon - Cuvée « Montseigne » 15,60 €
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille Cuvée « Les Terrasses » 14,40 €
- Languedoc AOP – Conversion Bio : Domaine de Coursac Cuvée « Les Garriguettes » 14,40 €
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 13,20 €
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain Cot Cot Cot - Malbec 9,60 €

VINS BLANCS

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

VINS ROSES

- Côte de Gascogne IGP : Domaine de Joy – cuvée « Eros » 9,60 €
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes – cuvée « Instant rosé » 12 €
- Languedoc AOP : Domaine de Coursac – cuvée « Les Gariguettes rosé » 13,20 €

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

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

SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange Gusto Debrío 1L 4,35 €
- Pur Jus de Pomme 1L - Domaine la Faugade (31) 4,18 €
- Coca-Cola 1,5 L 3,32 €
- Coca-Cola Zero 1,5 L 4,04 €
- Eau de source 1,5 L 2,52 €
- Eau de source 0,5 L 1,65 €
- Eau gazeuse 1,25 L 3,02 €
- Eau gazeuse 0,5 L 1,87 €

Tarifs TTC. Boissons commercialisées en accompagnement de la restauration



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

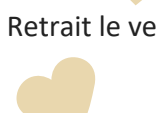


Résumé de votre commande

- **Entrée, Plat et Dessert :** Nombre de pers : _____ x 32,00 € = _____ € TTC
 - Choix des entrées : Foie gras : _____ St Jacques : _____ Légumes : _____
 - Choix des plats : Sole : _____ Magret : _____ Risotto : _____
 - Choix des desserts : Le Rouge : _____ Le Tourbillon : _____
- **Option 3 Pièces cocktail :** Nombre de pers : _____ x 4,50 € = _____ € TTC
- **Option 3 Fromages :** Nombre de pers : _____ x 3,00 € = _____ € TTC
- **Votre choix de boissons :** _____

Ludovic LUCOT s'occupe de vos demandes :
05.61.37.10.10 ou 06.88.03.95.83
llucot@cetntraiteur.fr

Commande possible jusqu'au vendredi 10 février 2023 à 10h.
Paiement au comptant à la commande.



Retrait le vendredi 10 pour célébrer la Saint-Valentin durant le week-end ou le mardi 14 février,
entre 10h et 17h sur rendez-vous,
à notre laboratoire : 4 impasse Raymond Loewy – 31140 Aucamville.

Livraison dans un rayon de 30 km autour de Toulouse, forfait sur demande.

Partenaire de vos instants gourmands depuis 20 ans

