



LE COFFRET GOURMET

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS COFFRETS PETIT-DÉJEUNER & PAUSE GOURMANDE

SEPTEMBRE 2024



LES COFFRETS GOURMETS

**DÉCOUVREZ NOTRE GAMME
DE PLATEAUX-REPAS SAINS ET SAVOUREUX :**



COFFRET STANDARD

Contenants individuels, couverts emballés avec serviette papier et sel /poivre, gobelet.



COFFRET PREMIUM

Contenants individuels, couverts emballés avec serviette papier et sel /poivre, verre.

PACKAGING ÉCOLOGIQUE

- Coffret avec couvercle en carton 100% recyclable, fabriqué en France à partir de fibres recyclées (60%) et vierges (40%), impression avec encre à base d'eau, colle avec amidon de pomme de terre

COFFRET STANDARD

- Assiettes individuelles en fibre de canne, biodégradables, couvercles en PET recyclé
- Couverts en amidon de maïs, biodégradable
- Gobelet en papier, zéro plastique à l'intérieur

COFFRET PREMIUM

- Assiettes individuelles en polypropylène lavables et réutilisables, couvercles en PET recyclé
- Couverts en inox lavables et réutilisables
- Verres lavables et réutilisables

NOS ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

Nos produits sont transformés dans notre laboratoire agréé par une brigade de 10 cuisiniers/ères.
Provenant d'acteurs locaux connus sur le territoire occitan, pour certains labelisés.

NOS ACTIONS

ENVIRONNEMENTALES



Hector valorise tous **nos déchets alimentaires** ce qui nous permet :

- La **réduction** de l'**empreinte carbone**
- La **contribution** à l'**énergie verte**



Valorise tous les autres déchets: papiers, cartons et emballages plastiques,

SOCIALES ET SOCIÉTALES

Le **bien-être** de nos **salariés** est primordiale :

- Des locaux adaptés à la vie sociale des collaborateurs
- Organisation de team building et de repas d'équipe
- Valorisation de la diversité et de l'emploi avec des contrats adaptés
- La prise en compte et le suivi des salariés de l'entreprise (entretien annuel et professionnel)

NOS CERTIFICATIONS

L'intégralité de vos prestations sont préparées dans notre laboratoire agréé aux **normes européennes N°31 022041** (méthode H.A.C.C.P.)



En cours d'**obtention de la norme ISO 20121**, démontrant ainsi notre engagement envers des pratiques durables et responsables dans toutes nos opérations



Ambassadeur et membre du club

QUALIVORES

NEW



Depuis 2023, nous disposons de **5 tours** aéroponiques qui nous permettent de cultiver et d'être **autonome** en **plantes aromatiques**.

NOS FOURNISSEURS À MOINS DE 20KM



GOURMET CHEF (TERRE, MER, VÉGÉTARIEN)



STANDARD: 19.90€ HT / 21.90 € HT AVEC FROMAGE

PREMIUM: 22.40€ HT / 24.40 € HT AVEC FROMAGE

Nouveau chez C&N traiteur !

Découvrez les 3 plateaux du Chef: Terre, Mer et Végétarien.
Imaginé chaque semaine par notre chef au gré du marché.

Le plat principal peut être réchauffé par vos soins.
Pain de campagne individuel BIO et eau de source inclus.



PLANNING PLATEAU REPAS GOURMET CHEF

MENU TERRE

ENTRÉE

Salade de Boulgour au poulet, carottes, oignons rouges, menthe, pois chiche, sauce aux agrumes

PLAT

Tataki de bœuf, croquant de légumes thaï

DESSERT

Traditionnel Tiramisu café maison

MENU MER

ENTRÉE

Œuf façon mimosa et ses Koppert cress

PLAT

Steak de thon juste snacké et sa piperade de poivrons multicolores

DESSERT

Tartelette citron et sa meringue légère

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Salade de falafel de pois chiche et sa sauce yaourt ciboulette

PLAT

Ratatouille estivale et son riz basmati parfumé au thym

DESSERT

Crumble aux pommes, coulis fruits rouges

DATES DE DISPONIBILITÉS

02/04 AU 07/04

22/04 AU 28/04

13/05 AU 19/05

03/06 AU 09/06

24/06 AU 30/06

15/07 AU 21/07

05/08 AU 11/08

26/08 AU 01/09

16/09 AU 22/09

ENTRÉE

Bruschetta tomatade, jambon des Pyrénées et roquette

PLAT

Aiguillettes de poulet marinées thym citron, blé aux courgettes et aubergines grillées

DESSERT

Chou antillais à la vanille des îles

ENTRÉE

Quenelle de rillettes de saumon, Toast Multi graines

PLAT

Curry de Crevettes riz aux légumes

DESSERT

Mousseline de fromage blanc et muesli maison

ENTRÉE

Salade de Penne aux tomates séchées, olives, courgettes, féta, pignons, sauce soja/sésame

PLAT

Couscous de légumes et pois chiche

DESSERT

Moelleux chocolat de la maison Cluizel

08/04 AU 14/04

29/04 AU 05/05

20/05 AU 26/05

10/06 AU 16/06

01/07 AU 07/07

22/07 AU 28/07

12/08 AU 18/08

02/09 AU 08/09

23/09 AU 29/09

ENTRÉE

Salade Caprese, tomates multicolores, billes de mozzarella, pesto de pistache, roquette, aubergines et artichauts marinés

PLAT

Émincé de volaille façon basquaise lingot fondant de polenta

DESSERT

Salade de fruits frais rafraichis au basilic

ENTRÉE

Salade Océane, mâche, crevettes, pamplemousse, poivrons rouges et verts, huile d'olive citron vert, croûtons d'ail

PLAT

Tajine de merlu aux petits légumes au Raz el hanout, semoule à la menthe

DESSERT

Tarte tout chocolat, caramel beurre salé

ENTRÉE

Salade de Taboulé aux petits légumes rafraichis à la menthe

PLAT

Aubergine rôtie, huile de coriandre fraîche et son labneh d'ail et grenade

DESSERT

Panna cotta coco, brunoise de mangue

15/04 AU 21/04

06/05 AU 12/05

27/05 AU 02/06

17/06 AU 23/06

08/07 AU 14/07

29/07 AU 04/08

19/08 AU 25/08

09/09 AU 15/09

30/09 AU 06/10

GOURMET OCCITAN



STANDARD: 21,50€ HT / 23,50 € HT AVEC FROMAGE

PREMIUM: 24.00€ HT / 26.00 HT AVEC FROMAGE

- Clafoutis de Cabécou
- Bavette de cochon occitan et lentilles cuisinées
- Gâteau Basque
- 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 SANS GLUTEN



STANDARD: 21,50€ HT / 23,50 € HT AVEC FROMAGE

PREMIUM: 24.00 € HT / 26.00 HT AVEC FROMAGE

- Sandwich club Pastrami
- Crevettes sautés à l'ail et au miel, avec quinoa aux légumes
- Figues rôties à la cannelle
- Galette aux sésames
- 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



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 cannelés
- 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



CARTE DES BOISSONS

VINS ROUGES

- Languedoc IGP Pays d'Hérault : Domaine de la Grange des Copains 13.50 € HT / 16.20 € TTC
- Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée "Peyras" 16.00 € HT / 19.20 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 12.90 € HT / 15.48 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 2020 11.50 € HT / 13.80 € TTC
- IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache » 8.90 € HT / 10.68 € TTC

VINS BLANCS

- Gaillac : domaine les Petits Jardins 2021 11.50 € HT / 13.80 € TTC
- Blanc IGP Cotes de Thau - Domaine des Charmettes - cuvée "Viognier" - (bouchon à vis) 8.90 € HT / 10.68 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Cuvée Camille - 100% chardonnay du Château Croix de Labrie 12.00 € HT / 14.40€ TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eclat » 11.00 € HT / 13.20 € TTC

VINS ROSÉS

- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eros » 9.00 € HT / 10.80 € TTC
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » - (bouchon à vis) 10.00 € HT / 12.00 € TTC

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

- Brut : Christian Diligent 26 € HT / 31.20 € TTC
- Côtes de Gascogne - Fines bulles : Domaine de Joy « Brut de Joy » 12.50 € HT / 15.00 € TTC

SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange 1L 2.85 € HT / 3.15 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1L 4.70 € HT / 5.17 € TTC
- Coca-Cola 1.75L 3.37 € HT / 3.71 € TTC
- Eau de source 1.5L 0.75 € HT / 0.83 € TTC
- Eau de 0.5L 0.15 € HT / 0.55 € TTC
- Eau gazeuse 1.25L 1.90 € HT / 2.09 € TTC



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 SPECIALES

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.

