



---

# LE COFFRET GOURMET

NOVEMBRE 2023



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 Menu  
du Jour

Présentation du  
Gourmet Luxe



Présentation des  
Gourmets du Chef  
Occitan, Végé et Voyage.



Nos 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 packagings 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 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



## 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.



Page 4

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

- Velouté de Topinambours et Panais, Croûtons fumés
- Hachis végétal et sa purée de Butternut
- Mousse chocolat et son Muesli croustillant
- 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

- Salade Mykonos
- Véritable Youvetsi grec et son Riz
- Panna cotta au Yaourt grec
- 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

- Œufs "plein air" façon Mimosa, Cress des caves du MIN
- Filet de Canette, crumble de Noisettes et ses madeleines de Pomme de terre
- 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 LUXE



27,00 € HT / 29,00 € HT AVEC FROMAGE

- Cappuccino de Cèpes aux Noix
- Filet de Dorade, Fenouil rôti et vierge de Chorizo et Sarriette
- Paris-Brest
- 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



# CARTE DES BOISSONS

## VINS ROUGES

- Languedoc - Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse - Cuvée « Peyras » 15.00 € HT / 18.00 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP : Château Piaut-Simon - Cuvée « Montseigne » 13.00 € HT / 15.60 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » 12.90 € HT / 15.50 € TTC
- Languedoc AOP – En conversion Bio : Domaine de Coursac – Cuvée « Les Garriguettes » 13.50 € HT / 16.20 € TTC
- Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 11.50 € HT / 13.80 € TTC
- Sud-Ouest - Cahors - Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec 8.50 € HT / 10.20 € TTC
- IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache » 8,95 € HT / 10,74 € TTC

## VINS BLANCS

- Bordeaux - Graves Blanc : Château Piaut Simon 2019 13.00 € HT / 15.60 € TTC
- Vin de Pays du Val de Loire - IGP : Domaine Les Forges - Sauvignons 2019 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie » 10.50 € HT / 12.60 € TTC
- Languedoc - IGP Cévennes : Domaine de Coursac - Cuvée « Chardonnay » 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eclat » 11.00 € HT / 13.20 € TTC
- Côtes de Thau IGP (bouchon à vis) : Domaine des Charmettes – Cuvée « Chardonnay » 8.90 € HT / 10.68 € TTC

## VINS ROSES

- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eros » 9.00 € HT / 10.80 € TTC
- Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » 10.00 € HT / 12.00 € TTC
- Languedoc AOP : Domaine de Coursac cuvée « Les Garriguettes rosé » 12.00 € HT / 14.40 € TTC

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

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

## SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange 1L 2.85 € HT / 3.15 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1L 4.30 € HT / 4.75 € TTC
- Coca-Cola 1.75L 3.37 € HT / 3.71 € TTC
- Eau de source 1.5L 0.75 € HT / 0.85 € TTC
- Eau de 0.5L 0.50 € 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](mailto: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](mailto:dmetereau@cetntraiteur.fr).

