

Nouveau : *Comme au Resto*



**Comme au Resto,  
c'est un repas complet comme au restaurant,  
une cuisine bistro chic revisitée,  
avec un menu différent chaque mois,**

*Pour satisfaire vos envies  
et sublimer vos événements.*

**Faites vous plaisir, Comme au Resto !**

# Menu d'avril et mai :

## *Mise en bouche :*

Carpaccio de Noix de Saint Jacques au Citron vert



## *Entrée au choix*

Croustillant d'Asperge au Magret de Canard fumé,  
Emulsion de Moutarde à l'ancienne,  
Ketchup de Carottes des Pyrénées

OU

Fantaisie de Saumon Gravlax, à la Betterave,  
Aux Herbes fraîches et aux graines de Sésame dorées



## *Plat chaud au choix*

Paleron de Veau confit jus court à l'Estragon,  
Pomme de Terre Grenaille en persillade

OU

Filet de Dorade, sauce beurre blanc,  
Crèmeux de Panais, Wok de Légumes



## *Fromage*

Duo de Fromages régionaux, pâte de Coing



## *Dessert au choix*

Eclair façon Paris-Brest

OU

Gourmandise aux Fraises, éclats de Pistache

# Carte des boissons

## VINS ROUGES

- Languedoc - Pic st loup AOP : Domaine de la Costesse - Cuvée «Peyras» 16,85 € HT / 20,22 € TTC
- Bordeaux - Graves AOP : Château Piau-Simon - Cuvée Montseigne 12 € HT / 14,40 € TTC
- Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée «Les Terrasses» 11,50 € HT / 13,80 € TTC
- Languedoc AOP - 37.5 cl : Domaine de Coursac – Les Garriguettes 11 € HT / 13,20 € TTC
- Coteaux de Peyriac IGP : Le P'tit coup 9 € HT / 10,80 € TTC
- Gaillac AOP : Les Petits Jardins - Cuvée «Tradition» 9 € HT / 10,80 € TTC
- Côtes du Lot IGP : Domaine Pelvillain - Cot Cot Cot - Malbec 8 € HT / 9,60 € TTC

## VINS BLANCS

- Vin de Touraine, Sauvignon AOC : La Noue du Roy 12 € HT / 14,40 € TTC
- Bordeaux supérieur, Sauvignon AOC : Château Tour d'Auron 11,33 € HT / 13,60 € TTC
- Côtes de Gascogne, Colombard Ugni blanc : Domaine de Millet 9 € HT / 10,80 € TTC
- Côte de Malepère, Chardonnay : Château Belvèze – Cuvée Solène 9 € HT / 10,80 € TTC
- Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Tarriquet - Classic 9 € HT / 10,80 € TTC

## VINS ROSES

- Côte de Malepère : Château Belvèze - Cuvée Albane 7,40 € HT / 8,88 € TTC
- Gaillac : Croix Saint Salvy 7 € HT / 8,40 € TTC

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

- Brut : Lanson Rosé 29 € HT / 34,80 € TTC
- Brut : Champagne Février 21,60 € HT / 25,92 € TTC
- Méthode Gaillacoise : Hmmm 11,50 € HT / 13,80 € TTC

## SOFTS ET EAUX

- Jus d'Orange Gusto Debrío 1l 3,95 € HT / 4,35 € TTC
- Pur Jus de Pomme 1l Domaine la Faugade (31) 3,80 € HT / 4,18 € TTC
- Coca-Cola 1,5 l 3,02 € HT / 3,32 € TTC
- Coca-Cola Zero 1,5 l 3,67 € HT / 4,04 € 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
- Eau gazeuse 0,5 l 1,70 € HT / 1,87 € TTC

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

Les boissons sont commercialisées en accompagnement de la restauration.



# Résumé de votre commande

**Le menu complet :**

Mise en bouche, Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 30€ TTC  
Nombre de menus : \_\_\_\_\_

Le menu Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 26,50€ TTC  
Nombre de menus : \_\_\_\_\_

Le menu Entrée, Plat et Dessert : 24€ TTC  
Nombre de menus : \_\_\_\_\_

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](mailto:llucot@cetntraiteur.fr)**

Commande en semaine : 3 jours avant retrait/livraison  
Commande pour le week-end : au plus tard jeudi 12h

Retrait du lundi au vendredi de 10h et 17h sur RDV  
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 18 ans**