



Catalogue **COFFRETS** GOURMET



AUTOMNE - HIVER
2025 - 2026

COMMANDEZ MAINTENANT !

05 61 37 53 13 // contact@cetntraiteur.fr

www.cetntraiteur.fr

MENU GOURMET TERRE



Menu 1

ENTRÉE

Salade croquante de céleri, emmental, aux pommes granny et graines lin sésame

PLAT

Tagliata de Bœuf sauce Chimichurri, Fregola sarda aux baby poivrons

DESSERT

Mousse au Chocolat aux billes croustillantes



Menu 2

ENTRÉE

Tartine aux pommes de terre, fromage de raclette et Jambon sec de la montagne noire

PLAT

Filet de volaille crème aux champignons, sommités de brocolis à l'huile de noisettes

DESSERT

Com'un Stracciatella



Menu 3

ENTRÉE

Clafoutis de Butternut aux éclats de Marrons

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, poulet pané multi graines, chou rouge et mangue

DESSERT

Chou gourmand caramel fleur de sel

MENU GOURMET MER



Menu 1

ENTRÉE

Wraps au thon pickles
et sucrose

PLAT

Rougail crevettes
et riz basmati

DESSERT

Douceur à la Mure et au Rooibos



Menu 2

ENTRÉE

Salade de quinoa aux fèves edamame
et noisettes

PLAT

Dos de Cabillaud vierge de légumes, poêlée
automne de carottes, panais et pomme de terre

DESSERT

Panna cotta Arlequin



Menu 3

ENTRÉE

Filet de Haddock fumé et son
houmous de betterave

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, saumon
mariné sésame, chou rouge et mangue

DESSERT

Banoffe aux éclats de spéculos

MENU GOURMET VÉGÉTARIEN



Menu 1

ENTRÉE

Houmous de betterave,
brindille à l'ail noir

PLAT

Tortilla de Pomme de Terre oignons,
sommités de brocolis relevé au curry

DESSERT

Club Nut'lado



Menu 2

ENTRÉE

Clafoutis aux poireaux
et carottes

PLAT

Garam massala de légumes
et riz au curcuma

DESSERT

Pomme cro'k



Menu 3

ENTRÉE

Méli-mélo de Patate douce, poire, fourme
d'Ambert et noisettes torréfiées

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, falafel,
chou rouge et mangue

DESSERT

Merveilleux aux copeaux de chocolat blanc

MENU GOURMET SIGNATURE



Menu 1

ENTRÉE

Tartare de crevette rafraîchi à la mangue,
noix de cajou, huile de noisettes

PLAT

Bavette de cochon d'Occitanie, velours de
topinambour et carotte braisé mayonnaise à
l'ail rose de Lautrec

DESSERT

Gourmandise aux quetsches éclats de Violette



Menu 2

ENTRÉE

Terrine de canard aux magrets séchés,
pickles de mini poivrons

PLAT

Filet de saumon de l'Atlantique (MSC) citron
vert crumble de noisettes, crémeux de
Patate douce à la Passion

DESSERT

Financier chocolat au Piment d'Espelette



Menu 3

ENTRÉE

Buche de Saumon fumé de Norvège,
crémeux à la truffe blanche

PLAT

Émince de magret de canard du Sud-
Ouest laqué au miel, tagliatelles aux
shitakés relevé à l'huile de noisettes

DESSERT

Com'une crème brûlée à l'orange

19,90€ H.T.

+ 2,80€ H.T AVEC FROMAGE

+ 2,50€ H.T OPTION PREMIUM

MENUS GOURMET

DATES

S43 - 20/10 au 24/10/2025
S46 - 10/11 au 14/11/2025
S49 - 01/12 au 05/12/2025
S52 - 22/12 au 26/12/2025
S03 - 12/01 au 16/01/2026
S06 - 02/02 au 06/02/2026
S09 - 23/02 au 27/02/2026
S12 - 16/03 au 20/03/2026
S15 - 06/04 au 10/04/2026

S44 - 27/10 au 31/10/2025
S47 - 17/11 au 21/11/2025
S50 - 01/12 au 05/12/2025
S01 - 08/12 au 12/12/2025
S04 - 19/01 au 23/01/2026
S07 - 09/02 au 13/02/2026
S10 - 02/03 au 06/03/2026
S13 - 23/03 au 27/03/2026
S16 - 13/04 au 17/04/2026

S45 - 03/11 au 07/11/2025
S48 - 24/11 au 28/11/2025
S51 - 15/12 au 19/12/2025
S02 - 05/01 au 09/01/2026
S05 - 26/01 au 30/01/2026
S08 - 16/02 au 20/02/2026
S11 - 09/03 au 13/03/2026
S14 - 30/03 au 03/04/2026

MENU TERRE

ENTRÉE

Salade croquante de céleri, emmental,
aux pommes granny et graines lin sésame

PLAT

Tagliata de Bœuf sauce Chimichurri,
Fregola sarda aux baby poivrons

DESSERT

Mousse au Chocolat aux billes
croustillantes

ENTRÉE

La Raclette! Tartine aux pommes de
terre, fromage de raclette et Jambon sec
de la montagne noire

PLAT

Filet de volaille crème aux champignons,
sommités de brocolis à l'huile de noisettes

DESSERT

Com'un Stracciatella

ENTRÉE

Clafoutis de Butternut aux
éclats de Marrons

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, poulet
pané multi graines, chou rouge et mangue

DESSERT

Chou gourmand caramel fleur de sel

MENU MER

ENTRÉE

Wraps au thon pickles et sucrine

PLAT

Rougail crevettes et riz basmti

DESSERT

Douceur à la Mure et au Rooibos

ENTRÉE

Salade de quinoa aux fèves edamame
et noisettes

PLAT

Dos de Cabillaud vierge de légumes,
poêlée automnale de carottes, panais et
pomme de terre

DESSERT

Panna cotta Arlequin

ENTRÉE

Filet de Haddock fumé et son
houmous de betterave

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, saumon
mariné sésame, chou rouge et mangue

DESSERT

Banoffe aux éclats de spéculos

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Houmous de betterave, brindille
à l'ail noir

PLAT

Tortilla de Pomme de Terre oignons,
sommités de brocolis relevé au curry

DESSERT

Club Nut'lado

ENTRÉE

Clafoutis aux poireaux et carottes

PLAT

Garam massala de légumes
et riz au curcuma

DESSERT

Pomme cro'k

ENTRÉE

Méli-mélo de Patate douce, poire, fourme
d'Ambert et noisettes torréfiées

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, falafel,
chou rouge et mangue

DESSERT

Merveilleux aux copeaux de
chocolat blanc

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

23,50€ H.T.

MENUS GOURMET

DATES

S43 - 20/10 au 24/10/2025
S46 - 10/11 au 14/11/2025
S49 - 01/12 au 05/12/2025
S52 - 22/12 au 26/12/2025
S03 - 12/01 au 16/01/2026
S06 - 02/02 au 06/02/2026
S09 - 23/02 au 27/02/2026
S12 - 16/03 au 20/03/2026
S15 - 06/04 au 10/04/2026

S44 - 27/10 au 31/10/2025
S47 - 17/11 au 21/11/2025
S50 - 01/12 au 05/12/2025
S01 - 08/12 au 12/12/2025
S04 - 19/01 au 23/01/2026
S07 - 09/02 au 13/02/2026
S10 - 02/03 au 06/03/2026
S13 - 23/03 au 27/03/2026
S16 - 13/04 au 17/04/2026

S45 - 03/11 au 07/11/2025
S48 - 24/11 au 28/11/2025
S51 - 15/12 au 19/12/2025
S02 - 05/01 au 09/01/2026
S05 - 26/01 au 30/01/2026
S08 - 16/02 au 20/02/2026
S11 - 09/03 au 13/03/2026
S14 - 30/03 au 03/04/2026

SIGNATURE

ENTRÉE

Tartare de crevette rafraîchi à la mangue, noix
de cajou, huile de noisettes

PLAT

Bavette de cochon d'Occitanie, velours de
topinambour et carotte braisé mayonnaise à l'ail
rose de Lautrec

DESSERT

Gourmandise aux quetsches éclats de Violette

ENTRÉE

Terrine de canard aux magrets séchés, pickles
de mini poivrons

PLAT

Filet de saumon de l'Atlantique (MSC) citron
vert crumble de noisettes, crémeux de Patate
douce à la Passion

DESSERT

Financier chocolat au Piment d'Espelette

ENTRÉE

Bûche de Saumon fumé de Norvège, crémeux
à la truffe blanche

PLAT

Émince de magret de canard du Sud-Ouest laqué au
miel, tagliatelles aux shitakés relevé à l'huile de noisettes

DESSERT

Com'une crème brûlée à l'orange

MENU UNIQUE ET PERMANENT

SANS GLUTEN

ENTRÉE

Méli-mélo de Patate douce, poire, fourme
d'Ambert et noisettes torréfiées

PLAT

Com'un pokebowl riz vinaigré, falafel, chou
rouge et mangue

DESSERT

Merveilleux aux copeaux de chocolat blanc

19,90€ H.T.

+ 2,80€ H.T.
AVEC FROMAGE

+ 2,50€ H.T.
OPTION PREMIUM

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

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 27 € HT / 32,40 € TTC
- Côtes de Gascogne - Fines bulles :
Domaine de Joy « Brut de Joy » 12,50 € HT / 15,00 € TTC

SOFTS

- Alain Millat Jus d'orange (1L) 5,25 € HT / 5,78 € TTC
- Alain Millat Jus de poire Williams (1L) 5,00 € HT / 5,50 € TTC
- Alain Millat Jus de pomme (1L) 4,00 € HT / 4,40 € TTC
- Alain Millat Pêche de vigne (1L) 5,00 € HT / 5,50 € TTC
- Pur Jus d'orange Rioba (1L) 3,90 € HT / 4,29 € TTC
- Jus de pomme BIO La Ferme de Métou (1L) 3,60 € HT / 3,96 € TTC
- Cola Bapla BIO 1L 4,40 € HT / 4,84 € TTC
- Thé pêche Bapla BIO 1L 4,40 € HT / 4,84 € TTC
- Coca Cola 1L25 3,60 € HT / 3,96 € TTC
- Coca Cola sans sucre 1L25 4,00 € HT / 4,40 € TTC

OPTION COFFRETS GOURMETS

COFFRET STANDARD



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

- 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



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

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

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

Petit - Déjeuner

pour 10 personnes - 66.00€/H.T

- 20 Mini-viennoiseries : croissants, chocolatinnes, pains aux raisins et chaussons aux pommes
- 1 thermos de café (1L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachet
- Lait en dosettes
- Pur Jus d'orange (1L)
- Pur Jus de pomme BIO (1L) de la Ferme de Métou
- Eau de source (1,5L)
- Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres

“

Offrez à vos équipes un moment de douceur dès le matin avec notre coffret petit-déjeuner gourmand. Parfait pour booster la convivialité au bureau et commencer la journée du bon pied !



COMMANDEZ



contact@cetntraiteur.fr

COFFRET

Pause gourmande

“

Offrez à vos collaborateurs une pause gourmande pleine de réconfort avec notre coffret goûter, alliant douceurs sucrées et boissons savoureuses. Un instant de plaisir partagé pour recharger les batteries et raviver la créativité en équipe !

pour 10 personnes - 75.00€/H.T

- 20 Mini-mignardises : Rocher Coco, Croquants aux amandes, mini cookies et mini brownies
- 1 thermos de café (1L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L) et thé Breakfast en sachet
- Lait en dosettes
- Pur Jus d'orange (1L)
- Pur Jus de pomme BIO (1L) de la Ferme de Métou
- Eau de source (1,5L)
- Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres

COMMANDEZ



contact@cetntraiteur.fr

MODALITÉS DE COMMANDE

COMMANDE

PLATEAUX-REPAS :

- Minimum de commande : 3 plateaux-repas (sauf menus adaptés).

PETITS-DEJEUNERS & PAUSES GOURMANDES

- Minimum de commande : 10 personnes.

Pour la bonne prise en compte de votre commande nous vous conseillons de réserver votre prestation 48h à l'avance, du lundi au vendredi entre 9h et 17h.

Votre commande doit impérativement être validée par e-mail en nous renvoyant le devis ou le bon de commande signé pour prise en compte de votre commande.

Toute commande validée est considérée comme définitive. Pour toute annulation ultérieure à la confirmation de commande nous ne pouvons assurer de remboursement.

DEMANDES SPÉCIALES

Liste des allergènes sur demande.

Vous avez un régime alimentaire spécifique ? Discutons-en.

PAIEMENTS

À réception de facture : par CB, chèque ou virement.

*Les plats sont présentés avec des photos d'illustration non contractuelles.
Ne pas jeter ce document sur la voie publique.*

LIVRAISONS

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 livraison : 25€ 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

CONTACT

Du lundi au vendredi de 9h à 17h

SERVICE COMMERCIAL :

Téléphone : 05 61 37 53 13

E-mail : contact@cetntraiteur.fr

SERVICE LOGISTIQUE :

Julien MORIN

Téléphone : 07 69 71 28 09

E-mail : jmorin@cetntraiteur.fr

