



www.cetntraiteur.fr

Catalogue

MARIAGE 2026

La Maison C&N Traiteur

Chez C&N Traiteur, la cuisine est une passion familiale depuis 4 générations.

Fondée en 2002 près de Toulouse, notre maison marie tradition du Sud-Ouest et innovation.

Référence de l'événementiel local, nous proposons une cuisine authentique et raffinée.

Chaque plat est préparé avec des produits frais, majoritairement en circuit court.

Notre promesse : une expérience gustative sincère et responsable.



Chez C&N Traiteur, nous cuisinons avec conscience en privilégiant les circuits courts, les produits frais et locaux d'Occitanie.

Engagés et responsables, nous allions qualité gustative, transparence et respect de l'environnement à chaque étape de notre travail.



Chez C&N Traiteur, notre politique environnementale repose sur une démarche d'amélioration continue à chaque étape de notre activité.

- Nous réduisons nos déchets via des emballages recyclables ou compostables, valorisons les biodéchets par méthanisation, et trions rigoureusement nos matières recyclables.
- Engagés pour limiter notre empreinte carbone, nous privilégions des produits durables, locaux, et veillons à une gestion responsable des ressources et des approvisionnements.
- **Norme ISO 20 121 en cours d'obtention.**



Sélection de produits de saison auprès de nos fournisseurs partenaires, on vous garantit le "fait maison". Adhérents au club des ambassadeurs "locavores", nous privilégions les aliments naturels, sans additifs, issus de circuit court.

Notre brigade de cuisine évolue dans un laboratoire agréé aux normes Européennes N°31 022041 (méthode H.A.C.C.P.)



Sommaire

LE VIN D'HONNEURPAGE 4

- VIN D'HONNEUR 8 BOUCHÉES
- VIN D'HONNEUR 8 BOUCHÉES + ANIMATIONS
- L'ÉLÉGANCE EN PLUS
- CARTE DES BOISSONS

LE DÎNERPAGE 10

- MENU OPALE
- MENU PERLE
- MENU SAPHIR
- MENU EMERAUDE (végétarien)

LE COCKTAIL DÎNATOIREPAGE 16

- COCKTAIL PIERRE DE LUNE
- COCKTAIL RUBIS
- ANIMATIONS RUBIS
- INFORMATIONS

EN COMPLÉMENTPAGE 23

- LE BRUNCH
- LES MENUS COMPLÉMENTAIRES
- LES PETITS PLUS D'EXCEPTION
- LA CARTE DES VINS
- POUR LA SOIRÉE

TARIFICATION VIN D'HONNEURPAGE 29

TARIFICATION DÎNERPAGE 30

TARIFICATION COCKTAIL DÎNATOIREPAGE 31

FAQPAGE 32

CONTACTPAGE 34



www.cetntraiteur.fr

Vin d'honneur

CATALOGUE MARIAGE 2026



VIN D'HONNEUR 8 BOUCHÉES

VIN D'HONNEUR 8 BOUCHÉES +

ANIMATIONS

L'ÉLÉGANCE EN PLUS

CARTE DES BOISSONS

TARIFICATION

18h à 20h30

VIN D'HONNEUR 8 BOUCHÉES

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

3 pièces par personne dans l'assortiment

- Bonbonnière de foie gras de canard et son coulis de passion
- Roll au Pastrami
- Blinis de saumon gravlax, crème de wasabi, perle de yuzu
- Tartelette relevé au Ketchup de Carotte, graines de Courges Bio 



LES VERRINES FROIDES

2 verrines par personne dans l'assortiment - Verrines en porcelaine (soit 3 bouchées/pers)

- Ceviche de crevette à l'avocat, mangue et piment d'Espelette
- Verrine ricotta, tomates séchées et mousse basilic 
- Velours d'artichaut et sot l'y laisse de volaille mariné à la citronnelle Thai

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

2 pièces par personne dans l'assortiment

- Tempura de cabillaud leche de tigre
- Com' un saucisson brioché à la savora
- Samoussa de légumes à l'indienne 



18h à 20h30

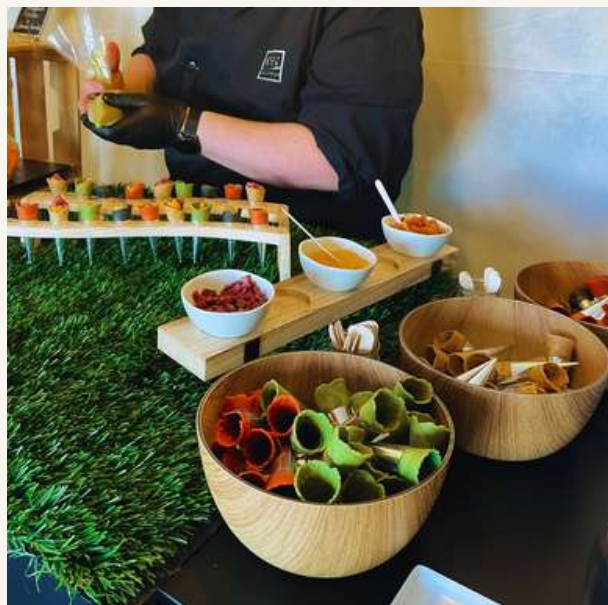
VIN D'HONNEUR + ANIMATION

Cocktail 8 bouchées (page précédente) + 1 animation à choisir parmi les suivantes :

LE BAR À CORNETTOS

**2 cornets par personne soit
2 bouchées/pers**

- Un cornet salé croustillant garni d'un assortiment de produits frais et savoureux :
- Crémeux d'oignons grillés et des dés de canard du Sud-Ouest.
- Courgettes épicées et tartare de tomates.
- Rillettes de maquereaux fumés et explosion de perles de yuzu.



L'INSTANT ITALIEN

**1 verrine en porcelaine par personne soit
2 bouchées/pers**

Un tartare de tomates au basilic, un soupçon de gaspacho maison et une quenelle de straciatella Di Buffala. Des saveurs, des couleurs, un régal !



LE BAR À GASPACHO

**1 verre par personne soit
2 bouchées/pers**

- L'authenticité de gaspachos espagnol déclinée en trois variations:
- Le traditionnel gaspacho à la tomate et basilic
- L'instant gourmand à la carotte relevée par l'acidité de l'orange
- Le healthy à la courgette fraîche et une once de menthe



18h à 20h30

L'ÉLÉGANCE EN PLUS

Vous souhaitez profiter davantage de votre vin d'honneur ?

Optez pour une formule 12 ou 14 bouchées en choisissant parmi les animations suivantes :



L'ATELIER IBÉRIQUE

**2 pièces par personne soit
2 bouchées/pers**

Véritable immersion dans la culture hispanique avec la découpe du Jambon de Teruel de la maison Miquel Valenti servit façon "Pan con Tomate".

LE CARROUSEL DE FOIE GRAS DE CANARD

**2 toasts par personne soit
2 bouchées/pers**

L'emblématique foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest décliné en deux parfums : nature ou aromatisé au Rivesaltes.

Accompagné de 3 saveurs de chutneys différents et de pains toastés : Figues poivrées et mangue, gingembre et pomme ou piment d'Espelette.

LA PLANCHA

**1 brochette par personne soit
2 bouchées/pers**

Quatre petites brochettes marinées :

- Un tendre bœuf et sa sauce Thaï,
- Un savoureux poulet et sa sauce barbecue au poivre fumé
- De délicieuses crevettes à l'indienne
- Une brochette de légumes croquants aux aromates.

LA BURGER PARTY

**1 burger par personne soit
2 bouchées/pers**

Les célèbres minis burgers déclinés en trois saveurs :

- Buns multi-céréales, bœuf, cheddar poivré et sauce barbecue.
- Buns piment doux, compotée basque et aiguillette végétale
- Buns aux 4 poivres, guacamole et un croustillant de poulet.

L'ESCALE MARINE

2 bouchées par personne

- Succombez à la Truite fumée et au Thon rouge de nos régions.
- La Truite fumée, sur un cracker et accompagnée d'une perle de citron.
- Le Thon préparé façon sashimi avec sa sauce ponzu japonaise et son sésame au Wasabi.

CARTE DES BOISSONS

BREAK RAFRAÎCHISSANT

Vous arrivez entre 16h et 18h : optez pour un Break rafraîchissant : eau plate, bonbonne de citronnade maison, bonbonne d'eau rafraîchissante aromatisée concombre, menthe.

2 verres / personne - 3.50 € TTC

Inclus : Nappage, serviettes, verrerie éco-cup, en gestion.

COCKTAILS ALCOOLISÉS

2 verres / personne - Verrerie Élégance et glaçons inclus

Sangria rouge ou blanche.....	3,00€ TTC
Punch	3,00€ TTC
Spritz	5,50€ TTC
Mojito	5.90€ TTC
Gin Fizz	5.90€ TTC
Moscow Mule.....	5.50€ TTC

COCKTAILS SANS ALCOOL

2 verres / personne - Verrerie Élégance et glaçons inclus

Virgin Mojito	3,50€ TTC
Cocktail Florida	3,00€ TTC

FÛT DE BIÈRE 30L

Blonde "Blue Bay"	180,00€ TTC
<i>(Tireuse incluse - verres inclus)</i>	

La microbrasserie familiale et locale "Anywhere Beer Factory", allie les passions de Martin, Joany et Simon MABILLE. Pour une autre bière nous consulter.

**Votre cocktail préféré ne figure pas sur cette carte ?
Nous réalisons des cocktails sur demande.**

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

18h à 20h30

INCLUS DANS LA PRESTATION VIN D'HONNEUR

LES BOISSONS INCLUSES

Bouteilles en verre

- Eau plate Evian
- Eau gazeuse Badoit
- Jus d'orange
- Jus de pomme Bio "La ferme du Métou"
- Citronnade maison en bonbonne,
- Eau rafraîchissante aromatisée
concombre, menthe.
- Coca-Cola

***Glace pilée et glaçons inclus**

LA BRIGADE

pour 100 personnes

- 1 Maître d'hôtel
- 3 serveurs
- Cuisiniers en fonction des animations



En option : glace pilée pour les boissons fournies par vos soins

LES ARTS DE LA TABLE ET DÉCORATION

- Décoration du buffet
- Vasque en métal argentée pour les boissons,
- Portes serviettes avec serviettes papiers (*recyclables*)*
- Platerie de service, ardoises, plateaux réutilisables



Verres ÉLÉGANCE - 3 verres / personne
Flûte - Verre à vin - Tumbler



Buffet box blanc houssé

**Le tri sélectif est réalisé sur place à la fin de la prestation*



www.cetntraiteur.fr

Dîner

CATALOGUE MARIAGE 2026



MENU OPALE

MENU PERLE

MENU SAPHIR

MENU ÉMERAUDE

ARTS DE LA TABLE & TARIFICATION

Dîner

MENU OPALE



LES ENTRÉES *au choix*

- Tataki de bœuf, croquant de légumes thaï
- Tartare de crevettes à la mangue et rafraîchi à l'aneth

LES PLATS *au choix*

- Filet de volaille Sud-ouest, thym et citron, douceur de pommes de terre au wasabi, wok de légumes
- Dos de merlu aux petits légumes relevés au raz el hanout, polenta à la menthe



LES FROMAGES

3 variétés de fromages (1 fromage de chèvre et 2 fromages de vache)
et pain tranché céréales inclus



LES DESSERTS *au choix*

- Tarte chocolat caramélia et sa touche acidulée orange safranée
- Tiramisu aux fruits rouges revisité

LE PAIN

Petit pain de campagne artisanal inclus

Dîner

MENU PERLE



LES ENTRÉES *au choix*

- Terrine de foie gras de canard aux pistaches et son condiment myrtille serpolet
- Éventail de saumon, demi-sphère aux baies roses, gravlax de bœuf et sa pointe de wasabi

LES PLATS *au choix*

- Délice de canard confit et sa tatin de légumes ensoleillés
- Pressé de joue de bœuf confit, velours de céleri et carottes fondantes relevées à l'orange et au cumin, sauce vigneronne
- Navarin de la mer au chablis, mijoté de petits légumes



LES FROMAGES

3 variétés de fromages (1 fromage de chèvre et 2 fromages de vache)
et pain tranché céréales inclus



LES DESSERTS *au choix*

- L'élégance chocolatée en finger
- L'instant fraîcheur : une mousse Earl Grey Jasmin et son cœur fruits rouges

LE PAIN

Petit pain de campagne artisanal inclus

Dîner

MENU SAPHIR



LES ENTRÉES *au choix*

- Foie gras mi-cuit en robe de chapelure au ponzu et sa pointe de cranberries et fruits rouges
- Saint Jacques marinées aux agrumes et son velours de panais

LES PLATS *au choix*

- Pavé de veau cuit basse température, mijoté de pleurotes et shitakés, jus court, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Magret de canard rôti, mousseline de patates douces, saveurs des sous-bois et sauce cassis
- Filet de bar rôti, écailles fumées et risotto estival



LES FROMAGES

3 variétés de fromages (1 fromage de chèvre et 2 fromages de vache)
et pain tranché céréales inclus



LES DESSERTS *au choix*

- Douceur vanille bourbon et sa compotée de mûre sur son biscuit multi graines
- Éclats de saveurs : mousse chocolat noir, crémeux praliné pécan et piment d'Espelette

LE PAIN

Petit pain de campagne artisanal inclus

Dîner

MENU ÉMERAUDE



LES ENTRÉES *au choix*

- Tartelette du potager aux légumes de saison
- Compotée de tomate sur une pana cota au parmesan, salade d'herbe accompagné de son jus de basilic et d'un crumble de graines (*disponible de mai à octobre*)
- Duo de melons, tagliatelles de courgettes grillées et Stracciatella Di Buffalo (*disponible de juillet à septembre*)



LES PLATS *au choix*

- Aubergine rôtie, huile de coriandre fraîche et son labneh d'ail et grenade
- Trio de carottes, crumble de fruits secs, jeunes pousses et galette de légumineuses



LES FROMAGES

3 variétés de fromages (1 fromage de chèvre et 2 fromages de vache)
et pain tranché céréales inclus



LES DESSERTS *au choix*

- Perle de Fraise au Jardin Secret
- Fraicheur d'agrumes, mousseline légère au combava

LE PAIN

Petit pain de campagne artisanal inclus

21h à 00h

INCLUS DANS LA PRESTATION DÎNER

LES BOISSONS INCLUSES

Bouteilles en verre

- Eau plate Evian (1 bouteille pour 2 pers)
- Eau gazeuse Badoit (1 bouteille pour 3 pers)
- Café expresso en dosettes Richard
- Thé Richard

Voir notre carte des vins et Champagne p.26

LA BRIGADE

pour 100 personnes

- 1 Maître d'hôtel
- 3 serveurs
- 2 Cuisiniers

En charge du service et du débarrassage.

Fin de la prestation à 01h00 du matin.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon dans notre établissement sur les vins et spiritueux.

DÉPLACEMENT

En camion frigorifique

Jusqu'à 30 km depuis notre laboratoire à Aucamville, au-delà, le prix du menu est ajusté.

LES ARTS DE LA TABLE



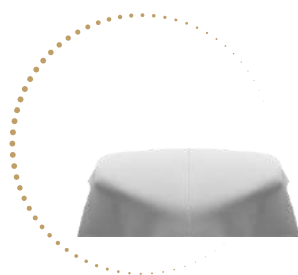
Verres ÉLÉGANCE



Assiettes FILET OR
dont assiette à pain



Couverts AMAZONE



12 Nappes blanches 230*230cm



Serviettes blanches

Installation de la mise de table la veille de la prestation (uniquement en intérieur)

**En option : mise de table différente. Nous pouvons vous proposer plusieurs nappes, verres, couverts, assiettes et serviettes.*



www.cetntraiteur.fr

Cocktail dînatoire

CATALOGUE MARIAGE 2026



COCKTAIL PIERRE DE LUNE

COCKTAIL RUBIS

ANIMATIONS RUBIS

INFORMATIONS

PIERRE DE LUNE

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Bonbonnière de foie gras de canard et son coulis de passion
- Roll au Pastrami
- Blinis de saumon gravlax, crème de wasabi, perle de yuzu
- Tartelette relevé au Ketchup de Carotte, graines de Courges Bio 



LES VERRINES FROIDES

- Ceviche de crevette à l'avocat, mangue et piment d'Espelette
- Verrine ricotta, tomates séchées et mousse basilic 
- Velours d'artichaut et sot l'y laisse de volaille mariné à la citronnelle Thai

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Tempura de cabillaud leche de tigre
- Com' un saucisson brioché à la savora
- Samoussa de légumes à l'indienne 



Cocktail dînatoire de 18h à 23h

PIERRE DE LUNE

LES PIÈCES LUNCH FROIDES

- Pépite de quinoa à la coriandre et aux fruits moelleux (pruneau et abricot)
- Brindille au black Pepper, fromage de brebis au piment d'Espelette et jambon de la Montagne Noire
- Wrap estival à la volaille et légumes du soleil 



LES MINI PLATS CHAUDS

- Filet de saumon de l'Atlantique laqué asiatique, crémeux de fève
- Tajine d'agneau à l'orientale, abricots, amandes et pomme de terre vapeur



FROMAGES RÉGIONAUX

Assortiment de 5 variétés de fromages régionaux : cendron fermier du Tarn et Garonne, tomme de brebis au piment du Bearn, bethmale Bio, florinoix et fourme d'Ambert. Accompagné de pain multicéréale.

LES PIÈCES SUCRÉES

- Lollipop du Roussillon à l'abricot et au romarin
- Chou craquelin aux saveurs des îles, vanille et combava
- Tartelette à la fraise acidulée
- P'tit basque sablé au piment d'Espelette, cerise noire et chocolat épicé



RUBIS

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Bonbonnière de foie gras de canard et son coulis de passion
- Roll au Pastrami
- Blinis de saumon gravlax, crème de wasabi, perle de yuzu
- Tartelette relevé au Ketchup de Carotte, graines de Courges Bio 



LES VERRINES FROIDES

- Ceviche de crevette à l'avocat, mangue et piment d'Espelette
- Verrine ricotta, tomates séchées et mousse basilic 
- Velours d'artichaut et sot l'y laisse de volaille mariné à la citronnelle Thai

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Tempura de cabillaud leche de tigre
- Com' un saucisson brioché à la savora
- Samoussa de légumes à l'indienne 



Cocktail dînatoire de 18h à 23h

ANIMATIONS RUBIS

OU

LE CARROUSEL DE FOIE GRAS DE CANARD

L'emblématique foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest décliné en deux parfums : nature ou aromatisé au Rivesaltes.

Accompagné de 3 saveurs de chutneys différents et de pains toastés : Figs poivrées et mangue, gingembre et pomme ou piment d'Espelette.



L'ATELIER IBÉRIQUE

Véritable immersion dans la culture hispanique avec la découpe du Jambon de Teruel de la maison Miquel Valenti servit façon "Pan con Tomate".



OU

L'INSTANT ITALIEN

Un tartare de tomates au basilic, un soupçon de gaspacho maison et une quenelle de straciatella Di Buffala. Des saveurs, des couleurs, un régal.

LE BAR À POKÉ

Notre chef composera devant vous votre poke bowl (Riz vinaigré, saumon coupé en dés, Edamame, concombre, mangue, oignons frits & graines sésames).

Cocktail dînatoire de 18h à 23h

RUBIS

LA BURGER PARTY

Les célèbres minis burgers déclinés en trois saveurs :

- Buns multi-céréales, bœuf, cheddar poivré et sauce barbecue.
- Buns piment doux, compotée basque et aiguillette végétale 
- Buns aux 4 poivres, guacamole et un croustillant de poulet.

Accompagnement : Mijotée de légumes du soleil et pommes de terre Grenailles en verrines porcelaine

OU

LA PLANCHA

Quatre petites brochettes marinées :

- Un tendre bœuf et sa sauce Thaï,
- Un savoureux poulet et sa sauce barbecue au poivre fumé
- De délicieuses crevettes à l'indienne
- Mijotée de légumes du soleil en verrines porcelaine et pommes de terre Grenailles



FROMAGES RÉGIONAUX

Assortiment de 5 variétés de fromages régionaux : cendron fermier du Tarn et Garonne, tomme de brebis au piment du Bearn, bethmale Bio, florinoix et fourme d'Ambert.

Accompagné de pain multicéréale.

LES PIÈCES SUCRÉES

- Lollipop du Roussillon à l'abricot et au romarin
- Chou craquelin aux saveurs des îles, vanille et combava
- Tartelette à la fraise acidulée
- P'tit basque sablé au piment d'Espelette, cerise noire et chocolat épicé



Cocktail dînatoire de 18h à 23h

INFORMATIONS

LES BOISSONS INCLUSES

Bouteilles en verre

- Eau plate Evian (1 bouteille pour 2 pers)
- Eau gazeuse Badoit (1 bouteille pour 3 pers)
- Café expresso en dosettes Richard
- Thé Richard

Voir notre carte des vins, Champagnes p.26

LA BRIGADE

pour 100 personnes

- 1 Maître d'hôtel
- 3 serveurs
- 2 Cuisiniers

En charge du service et du débarrassage.

Fin de la prestation à 01h00 du matin.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon dans notre établissement sur les vins et spiritueux.

DÉPLACEMENT

En camion frigorifique

Jusqu'à 30 km depuis notre laboratoire à Aucamville, au-delà, le prix du menu est ajusté.

LES ARTS DE LA TABLE ET DÉCORATION

- Décoration de buffet
- Vasque en métal argentée pour les boissons,
- Portes serviettes avec serviettes papiers (*recyclables*)*
- Platerie de service, ardoises, plateaux réutilisables
- Palettes en bambou avec accroche verre



Verres ÉLÉGANCE - 4 verres / personne
Flûte - Verre à vin



Buffet box blanc housé

**Le tri sélectif est réalisé sur place à la fin de la prestation*



www.cetntraiteur.fr

En complément

CATALOGUE MARIAGE 2026



LE BRUNCH

LES MENUS COMPLÉMENTAIRES

LES PETITS PLUS D'EXCEPTION

LA CARTE DES VINS

POUR LA SOIRÉE

LES PETITS PLUS D'EXCEPTION

TROU NORMAND *

3,50€ TTC par personne

Sorbet : Pomme, Poire, Pomme verte, Citron

Liqueur : Calvados, Williamine, Manzana, Limoncello

Sont compris : contenant et petite cuillère

**Sous condition d'un congélateur mis à disposition sur place*

TRILOGIE DE GOURMANDISES

sur devis

Un chou ou un macaron

Une verrine : Tiramisu white nuty ou Pavlova à la fraise ou Fraîcheur d'agrumes

Un entremet : Fraisier ou Royal chocolat ou Citron-Framboise

PYRAMIDE DE MACARONS

sur devis

Macarons framboise, caramel, vanille et chocolat

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

2€ TTC / par chou

Pièce montée de choux vanille avec nougatine et dragées

WEDDING CAKE

sur devis

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

POUR LA SOIRÉE

Chaque prestation est installée sur un buffet avant démarrage de la soirée dansante

PETIT CREUX EN SOIRÉE

Plateau de charcuteries des Pyrénées
et pain tranché aux céréales : **46€ TTC / 10 personnes**

Plateau de fromages régionaux (2 piques/pers)
et pain tranché aux céréales : **35€ TTC / 10 personnes**

Plateau de 40 pièces sucrées : **48€ TTC**

Corbeille de fruits de saison (50 pers minimum) : **100 € TTC**

OPEN BAR

2,50 € TTC par personne

Bouteilles en plastique

Eau plate

Eau gazeuse

Jus d'Orange

Jus de pomme BIO, "La ferme de Métou"

SERVICE DE NUIT

48,00 € TTC par heure et par serveur

BAR À COCKTAIL

sur devis

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

VINS & CHAMPAGNES

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Champagne Christian Diligent : **31,20€ TTC**

BRUT TRADITION

Champagne Joseph Perrier : **40,80€ TTC**

ROYAL BRUT

Fines Bulles Domaine de Joy : **15€ TTC**

BRUT

BOUTEILLES DE VIN BLANC

Domaine les Petits Jardins 2021 : **13,80€ TTC**

Gaillac

Pic Saint Loup AOP : **10,68€ TTC**

Domaine de la Costesse Cuvée "Peyras"

Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » : **13,20€ TTC**

Côtes du Roussillon AOP - Bio

Domaine Les Petits Jardins 2020 : **14,40€ TTC**

Gaillac

Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache » : **13,20€ TTC**

IGP - Côtes de Thau

BOUTEILLES DE VIN ROUGE

Domaine de la Grange des Copains : **16,20€ TTC**

Languedoc IGP Pays d'Hérault

Domaine de la Costesse Cuvée "Peyras" : **19,20€ TTC**

Pic Saint Loup AOP

Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses » : **15,48€ TTC**

Côtes du Roussillon AOP - Bio

Domaine Les Petits Jardins 2020 : **13,80€ TTC**

Gaillac

Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache » : **10,68 € TTC**

IGP - Côtes de Thau

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

Les options

LES MENUS COMPLÉMENTAIRES

*Sont inclus : Arts de la table, eau plate Evian, jus d'orange, jus de pomme Bio
"La ferme de Métou" et Coca-Cola.*

MENU ENFANT

- 17,00€ TTC / enfant

Grappillage

Saucisson & tomates cerises

Nuggets de filet de poulet ou saucisse de Toulouse, Purée
et sauces Ketchup, mayonnaise

Moelleux au chocolat

MENU ADOLESCENT

- 22,00€ TTC / adolescent

Grappillage

Saucisson & tomates cerises

Parmentier de canard du Sud-Ouest ou cheeseburger, Purée
et sauces Ketchup, mayonnaise

Plateau de fromages : 2 sortes

Moelleux au chocolat

MENU PRESTATAIRE

- 40,00€ TTC / prestataire

Pour les Dj, photographe, baby-sitter...
Menu identique à celui des mariés.

En complément

LE BRUNCH

Inclus et en bouteilles plastiques : eau plate Evian, eau gazeuse Badoit, jus d'orange, jus de pomme Bio "La ferme de Métou" et Coca-Cola. Sont inclus également les Arts de la table.

TARTINES • 2 pièces par personne

Pain, beurre et confiture

GRANOLA • 3 pièces par personne

Fromage blanc, granola maison et coulis de framboise

CHARCUTERIE • 3 pièces par personne

Assortiment de charcuterie de la Maison Ader comprenant 5 variétés : jambon cuit aux herbes, jambon de pays 9 mois, chorizo, rosette et boudin Galabar.

Le tout est accompagné de tranches de pain rustique et de cornichons.

SALADE • 3 pièces par personne

L'Indian summer : quinoa et pois chiche au curry, légumes et graines de courges

MINIS BAGELS • 2 pièces par personne

Bagel au saumon fumé et crème citron et ciboulette

DESSERTS • 4 pièces par personne

Un part de cake au citron ou au chocolat

Salade fruits de saison

Brunch livré la veille : 20.00€ TTC / pers sur une base de 100 personnes

Si livré le Jour J : 25€ TTC* / pers sur une base de 100 personnes

****Jusqu'à 30 km depuis Aucamville ;
au-delà, le prix de la prestation
est ajustée.***



Tarification

VIN D'HONNEUR

Calculé sur une base de 100 personnes.

VIN D'HONNEUR 8 BOUCHÉES

21,50€ TTC / personne

Les pièces cocktails froides - 4 bouchées par personne

Les pièces cocktails chaudes - 2 bouchées par personne

Les verrines froides - 2 bouchées par personne

VIN D'HONNEUR 10 BOUCHÉES

26,50€ TTC / personne

Les pièces cocktails froides - 4 bouchées par personne

Les pièces cocktails chaudes - 2 bouchées par personne

Les verrines froides - 2 bouchées par personne

1 animation froide (au choix) - 2 bouchées par personne

L'ÉLÉGANCE EN PLUS

Sur devis

Les pièces cocktails froides - 4 bouchées par personne

Les pièces cocktails chaudes - 2 bouchées par personne

Les verrines froides - 2 bouchées par personne

+ 2 ou 3 animations au choix (voir pages 6 et 7)



Tarification

DÎNER

Calculée sur une base de 100 personnes.

MENU OPALE

54€ TTC / personne

Entrée - Plat - Fromages - Dessert - Pain artisanal - Eaux plate et gazeuse - Personnel - Frais de déplacement et Arts de la table

MENU PERLE

63€ TTC / personne

Entrée - Plat - Fromages - Dessert - Pain artisanal - Eaux plate et gazeuse - Personnel - Frais de déplacement et Arts de la table

MENU SAPHIR

67€ TTC / personne

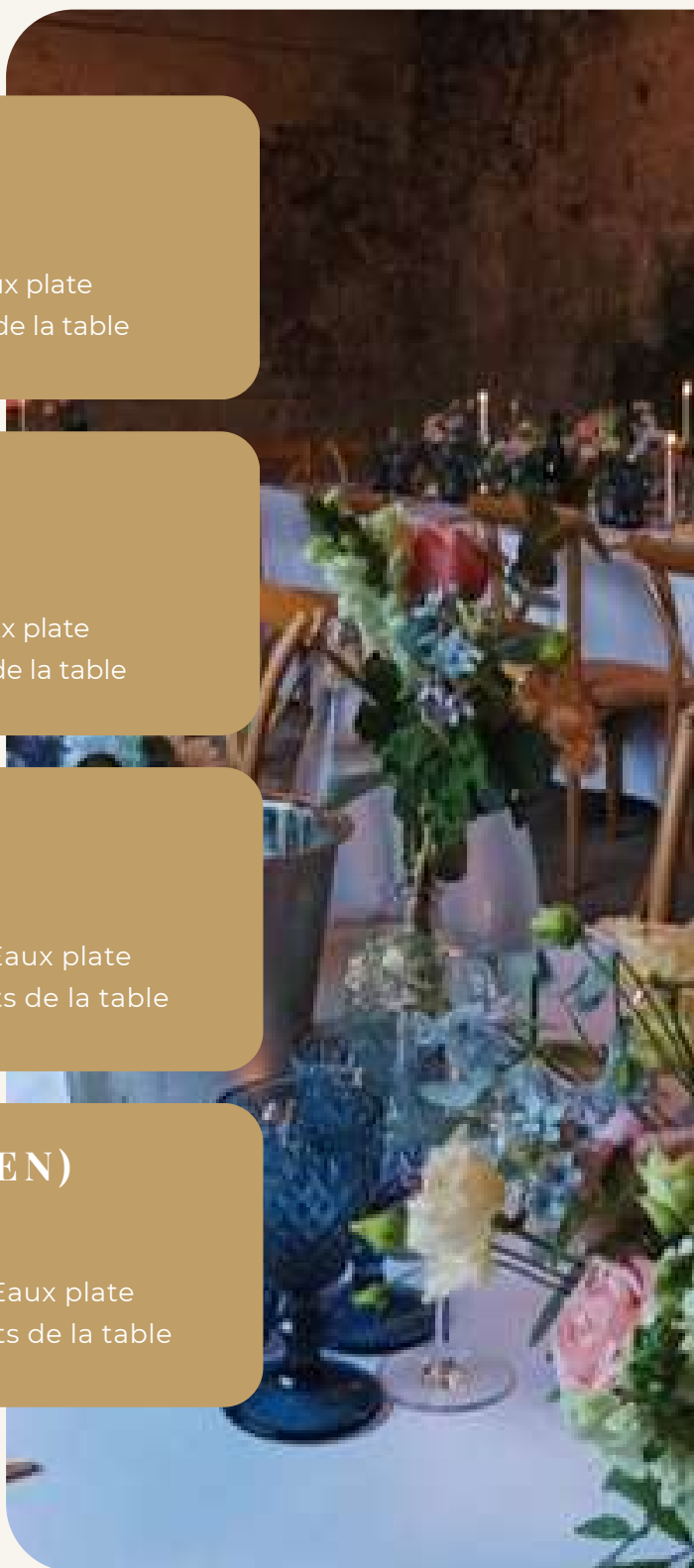
Entrée - Plat - Fromages - Dessert - Pain artisanal - Eaux plate et gazeuse - Personnel - Frais de déplacement et Arts de la table

MENU ÉMERAUDE (VÉGÉTARIEN)

57€ TTC / personne

Entrée - Plat - Fromages - Dessert - Pain artisanal - Eaux plate et gazeuse - Personnel - Frais de déplacement et Arts de la table

Ces prix, basés sur les tarifs des matières premières au 01/04/2025, peuvent augmenter en cas d'inflation économique.



Tarification

COCKTAIL DÎNATOIRE

Calculée sur une base de 100 personnes.

COCKTAIL PIERRE DE LUNE

58,90€ TTC / personne

- Les pièces cocktails froides
- Les pièces cocktails chaudes
- Les verrines froides
- *Les pièces de lunch*
- *Les mini plats chauds*
- *Fromage régionaux*
- *Les pièces sucrées*

COCKTAIL RUBIS

68,90€ TTC / personne

- Les pièces cocktails froides
- Les pièces cocktails chaudes
- Les verrines froides
- *La Burger Party ou La plancha*
- *Fromage régionaux*
- *Les pièces sucrées*
- *2 animations au choix*



Ces prix, basés sur les tarifs des matières premières au 01/04/2025, peuvent augmenter en cas d'inflation économique.

Questions

Où se situe C&N Traiteur ?

C&N Traiteur est basé à Aucamville, à proximité de Toulouse, en Haute-Garonne. Nous intervenons dans toute la région Occitanie pour vos événements, notamment les mariages.

Combien de temps à l'avance faut-il réserver ?

Nous vous conseillons de réserver au minimum 6 à 9 mois à l'avance, surtout pour les périodes de forte demande (mai à septembre). Cela garantit la disponibilité de notre équipe et un accompagnement optimal.

Comment calculer le tarif pour un mariage ?

Nos tarifs dépendent de plusieurs facteurs :

- Le nombre d'invités
- Le type de prestation choisie (cocktail, repas, buffet)
- Les options (serveurs, matériel, boissons, animations culinaires, etc.)

Contactez-nous pour un devis personnalisé et gratuit.

Le service est-il inclus dans la prestation ?

Oui, nos formules incluent le personnel de service professionnel, formé et expérimenté. Si vous avez besoin de personnel supplémentaire (bar, animation, etc.), nous pouvons aussi le prévoir.

Qui s'occupe du suivi de prestation ?

Violette, notre conseillère commerciale, vous accompagne avec soin tout au long de l'organisation de votre mariage. À l'écoute, réactive et disponible, elle sera votre interlocutrice privilégiée, du premier contact jusqu'au jour de votre réception.

Est-il possible de créer un menu sur mesure ?

Absolument ! Chez C&N Traiteur, nous croyons que chaque mariage est unique. Nous travaillons avec vous pour créer un menu 100% personnalisé, en accord avec vos goûts, vos origines, vos contraintes alimentaires (végétarien, halal, sans gluten, etc.), et vos envies.

Qu'est-il prévu pour les végétariens, végétans, intolérances alimentaires ?

Nous régalaons tous les palais ! Pour vos convives souhaitant un régime particulier, nous vous proposerons des menus adaptés à chacune des spécificités.

Une fois le devis réalisé, que se passe-t-il ?

Afin de vous permettre d'apprécier notre cuisine, peaufiner votre choix de vin d'honneur, valider votre diner préféré et le choix de vos vins, nous vous organiserons une dégustation.

Combien de pièces sont conseillées pour le vin d'honneur ?

- Autour de 10 pièces si vous prévoyez une entrée pour le dîner,
- Environ 12 à 14 pièces si le dîner ne comporte pas d'entrée.

Questions

Peut-on goûter les plats avant de réserver ?

Oui, nous organisons des séances de dégustation sur rendez-vous pour les futurs mariés. Cela vous permet de découvrir nos plats, affiner votre menu et valider vos choix en toute confiance.

Comment se déroule la dégustation ?

La dégustation a lieu à la Villa C&N TRAITEUR - 28 chemin de Lespinasse 31140, Aucamville.

Violette et Anthony vous accueillera dans notre salon privatisé. Véritable spécialiste des réceptions mariages, vous pourrez bénéficier de son expérience et échanger avec lui pour obtenir conseils et recommandations.

À l'issue de la dégustation, vous ferez le point ensemble et envisagerez l'étape suivante : la réservation.

Comment réserver la prestation traiteur ?

Afin de bloquer la date de la prestation, un acompte de 1 000 € vous sera demandé.

Le contrat vous sera alors envoyé, précisant les modalités de notre prestation et l'échéancier des autres paiements : 3 ou 4 paiements par chèque ou virement.

Livrez-vous sur le lieu de réception ?

Oui, nous assurons la livraison sur le lieu de votre choix, avec ou sans service sur place. Nous nous adaptons aux contraintes du lieu (accès, cuisine disponible, horaires, etc.).

Y-a-t-il un droit de bouchon ?

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon dans notre établissement. De ce fait, vous pouvez apporter les alcools que vous souhaitez, nous en assurerons le service et proposerons la verrerie adaptée.

Jusqu'à quel moment je peux ajuster le nombre d'invités ?

Vous avez jusqu'à 20 jours avant la date de votre mariage pour ajuster le nombre d'invités. Passé ce délai, aucune modification ne pourra être prise en compte.

Jusqu'à quel moment je peux ajuster le nombre d'invités ?

Vous avez jusqu'à 20 jours avant la date de votre mariage pour ajuster le nombre d'invités. Passé ce délai, aucune modification ne pourra être prise en compte.

Vous avez probablement d'autres questions : discutons-en !

05 61 37 53 13 // 07 83 52 97 47

mariages@cetntraiteur.fr



Téléphone :

05 61 37 53 13

07 83 52 97 47

E-mail :

mariages@cetntraiteur.fr

Site web

www.cetntraiteur.fr

Adresses :

LA VILLA - 28 chemin de Lespinnasse 31140 Aucamville



C&N Traiteur



@c_et_ntraiteur



C et N Traiteur

DÉGUSTATION DE NOS METS • 55,00€ TTC/pers

Nous vous accueillons sur le temps du déjeuner du lundi au vendredi. Nous vous proposons un cocktail et un repas test dans notre salle de réception à Aucamville - 28 chemin de Lespinnasse 31140.

Dégustation offerte aux mariés si vous décidez de nous faire confiance pour votre événement. Dégustation possible jusqu'à 6 personnes.