



Catalogue
FÊTES

05 61 37 53 13

contact@cetntraiteur.fr

www.cetntraiteur.fr

Coffret Gourmet Fêtes

Plateau repas avec entrée + plat + dessert (pain inclus)

Option fromage :

+ 2,80 €
H.T / personne

Option premium :

+ 2,50 €
H.T / personne

Coffret Gourmet Terre

26 € H.T / personne

Entrée : Pâté en croûte d'oie aux airelles

Plat : Suprême de volaille jus court, pomme de terre grenaille et velours de butternut

Dessert : Roulé au chocolat

Coffret Gourmet Signature

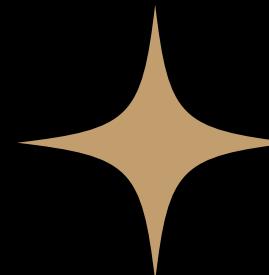
32 € H.T / personne

Entrée : Foie gras de canard entier mi cuit du sud ouest, chutney cranberry fruits rouges

Plat : Filet de Saumon cuit Teryiaki, houmous au glacis de carotte, tuile dentelle aux graines de lin

Dessert : Bûche de Noël enchanteur! Biscuit chocolat, croustillant de Pécan , insert crème brûlé vanillé





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**

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**

Packaging écologique

Quelque soit l'option choisit le coffret est constitué d'un 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



Lunch des Fêtes

20 Bouchées

35€ H.T/pers
entre 10 et 20 personnes

31€ H.T/pers
à partir de 21 personnes

PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

3 pièces / 3 bouchées

- Sablé au curry, panna cotta de butternut*
- Blinis au thon mariné soja sésame, crème de yuzu
- Bonbonnière de foie gras de canard du Sud Ouest parfumée framboise hibiscus



PIÈCES SALÉES FROIDES

2 pièces / 3 bouchées

- Canelé fondant, boursin et bonite
- Mimo'chou au saumon norvégien (MSC) rafraîchi à l'aneth

VERRINES SALÉES FROIDES

2 verrines / 3 bouchées

- Tartare de pétoncle aux agrumes
- Tataki de Boeuf de l'Aubrac, aioli au wasabi, pignons de pin grillés

TARTES SALÉES

1 pièce / 2 bouchées

- Tarte salée au canard confit et fourme d'Ambert

PETIT PAIN GOURMAND

1 pièce / 3 bouchées

- Navette des sous bois, tapenade de cèpes billes de chèvre frais et crispy seed*



FROMAGE

2 piques de fromages régionaux by Mathilde avec 2 tranches de pain multicéréales

MINI BÛCHES

1 pièce / 4 bouchées

- Bûche aux fruits rouges
- Bûche choc praliné

OU

PIÈCES SUCRÉES

4 pièces / 4 bouchées

- Macaron chocolat grand cru
- Chou craquelin façon forêt-noire
- Tartelette caramélia et noix de cajou
- Fraîcheur acidulé à l'ananas et yuzu, topping de meringuette



Pour vos événements de fin d'année nous pouvons vous proposer des cocktails, lunch et repas assis en service.

Selon votre besoin, nous établissons une offre sur-mesure et personnalisée.



Inclus en livraison

LA PRESTATION EN LIVRAISON COMPREND :

- La conception et l'élaboration des mets dans un Laboratoire Agréé normes européennes N° 31022041 CEE (méthode H.A.C.C.P).
- Le déplacement et livraison en camion frigorifique.

LE MATÉRIEL

- Les gobelets à usage unique en papier recyclable.
- Les verrines et contenants sont en pulpe de canne.
- Les cuillères et fourchettes en bois.
- Les serviettes en papier compostable.



Gobelet en papier recyclable



Containants en pulpe de canne



Serviettes en papier

En option :

*Pour parfaire la présentation de votre table nous vous proposons :
le nappage et installation de votre buffet*



CARTE DES BOISSONS

VINS ROUGES

• Languedoc IGP Pays d'Hérault : Domaine de la Grange des Copains	13,50 € HT
• Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée "Peyras"	16,00 € HT
• Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses »	12,90 € HT
• Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 2020	11,50 € HT
• IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) Domaine des Charmettes - Cuvée « Grenache »	8,90 € HT

VINS BLANCS

• Gaillac : domaine les Petits Jardins 2021	11,50 € HT
• Blanc IGP Cotes de Thau - Domaine des Charmettes - cuvée "Viognier" - (bouchon à vis)	8,90 € HT
• Côtes de Gascogne IGP - Demi-sec : Domaine de Joy - Cuvée « Ode à la Joie »	11,00 € HT
• Cuvée Camille - 100% chardonnay du Château Croix de Labrie	12,00 € HT
• Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eclat »	11,00 € HT

VINS ROSÉS

• Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eros »	9,00 € HT
• Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » - (bouchon à vis)	10,00 € HT

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

• Brut : Christian Diligent	27 € HT
• Côtes de Gascogne - Fines bulles : Domaine de Joy « Brut de Joy »	12,50 € HT

SOFTS

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

Modalités de commande

COMMANDÉ

PLATEAUX-REPAS :

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

LUNCH :

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.

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.

Possibilité de récupérer votre commande dans nos locaux :

4 impasse Raymond Loewy 31140 Aucamville

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.

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

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





Nous vous souhaitons de
très belles fêtes de fin d'année



05 61 37 53 13

contact@cetntraiteur.fr

www.cetntraiteur.fr