



Catalogue
FÊTES



05 61 37 53 13

contact@cetntraiteur.fr

www.cetntraiteur.fr

Cocktail apéritif des Fêtes

8€

TTC / personne

4 BOUCHÉES

PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

4 bouchées

- Sablé au curry, panna cotta de butternut*
- Sablé moutarde, crème de reblochon saucisse fumée
- Blinis au thon mariné soja sésame, crème de yuzu
- Rolls gascon, tapenade de cèpes et magret de canard séché



*Plat végétarien

12€

TTC / personne

6 BOUCHÉES

PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

4 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 COCKTAIL APÉRITIVES

3 bouchées

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

MENU DES FÊTES

Menu entrée + plat + dessert

31,50 € TTC/ personne

Entrée

Mille feuille de Foie gras au pain d'épices et
gelée de groseilles

Pana cotta à la bisque de crustacées,
crevettes déglacées au Cognac

Superposition de butternut, crémeux au
Roquefort Aop, chantilly aux noix de la région*

*Plat végétarien



Pana cotta à la
bisque de crustacées

Mille feuille
de Foie gras



Superposition de butternut,
crémeux au Roquefort Aop

MENU DES FÊTES

Menu entrée + plat + dessert

31,50 € TTC/ personne

Plats

Tournedos de canard du Sud ouest façon rossini,
céleri confit au Beurre demi sel et pdt ou patates douces

Pressé de paleron de veau du Ségala confit, tartelette de pomme de terre aux légumes d'hiver, jus court au vin

Rôti de Chapon sauce aux épices de Noel,
flan de Butternut et poelee Saint Sylvestre

Dos de cabillaud (MSC) et sa raviole aux cèpes,
duxelle de champignons, lait de coco et airelles

Crèmeux de fregola sarda dès de potiron aux châtaignes
fondue de poireaux aux graines de courge Bio*

*Plat végétarien



Rôti de Chapon



Tournedos de canard



Dos de cabillaud et saraviole aux cèpes

MENU DES FÊTES

Menu entrée + plat + dessert

31,50 € TTC/ personne

Desserts

Com'une pavlova aux saveurs Mont blanc
(marrons, myrtilles)

Bûche aux fruits rouges

Bûche choc praliné

Douceur chocolatée et sa compotée de myrtilles

Option fromage à 3€/personne :

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

Com'une pavlova



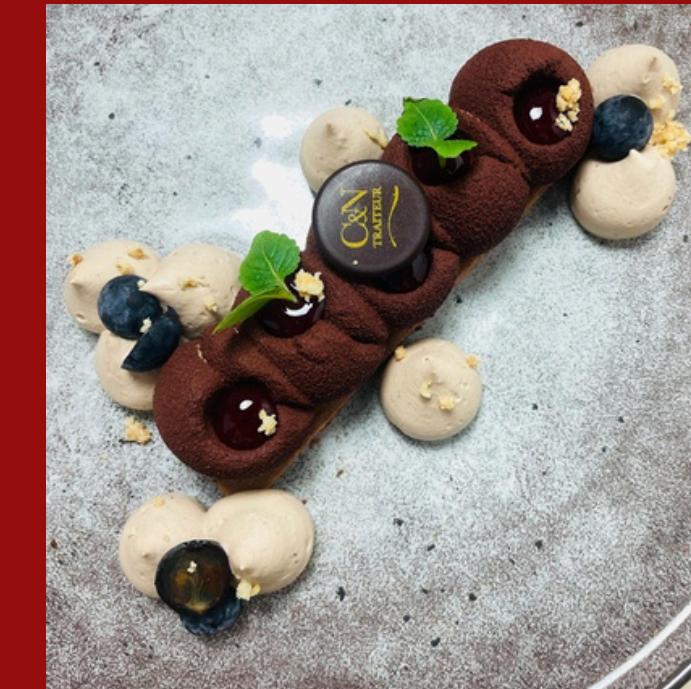
Bûche aux fruits rouges



Bûche choc praliné



Douceur chocolatée



Lunch des Fêtes

20 Bouchées

31,50€ TTC / personne
à partir de 10 personnes

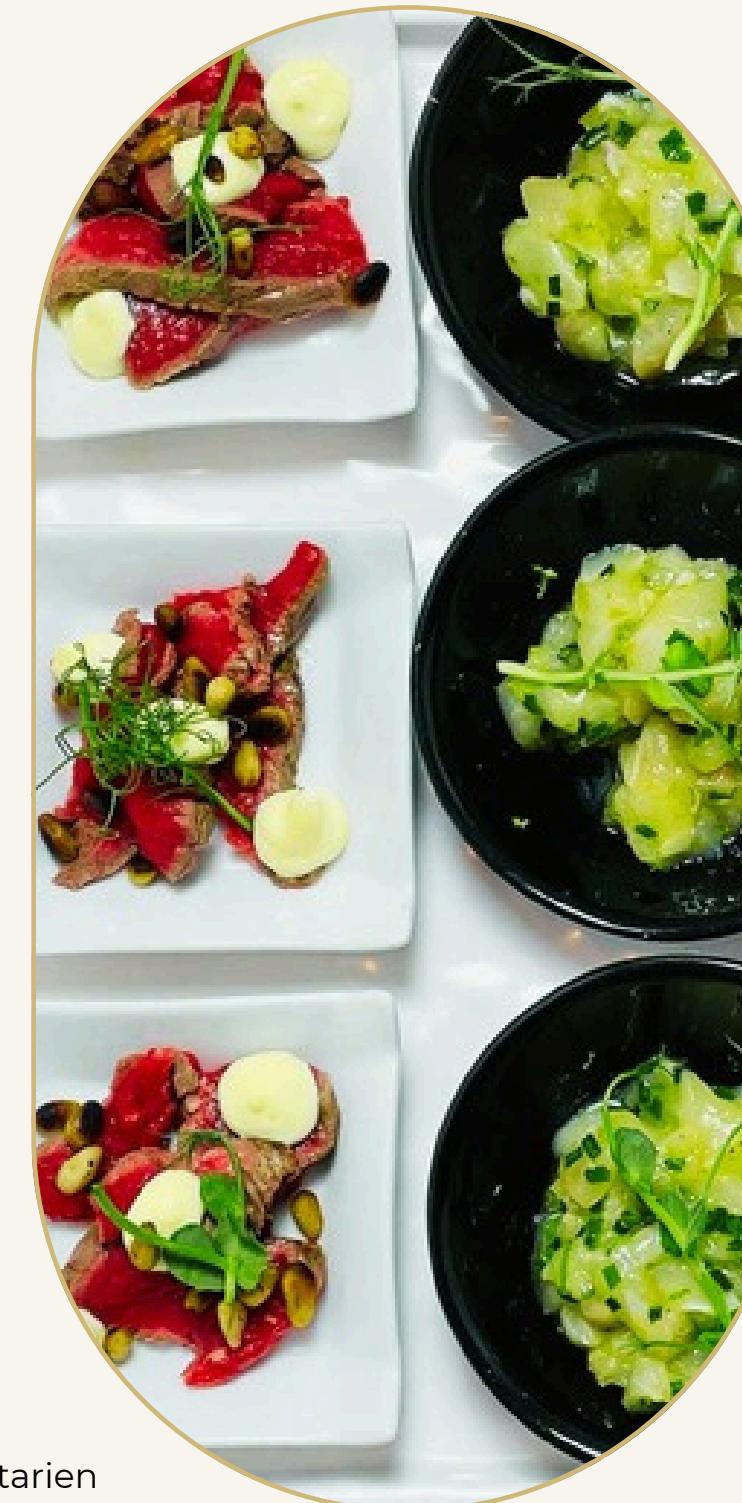
PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

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



*Plat végétarien



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

PIÈCES SALÉES CHAUDES

2 pièces / 2 bouchées

- Chou cheddar*
- Poulpe de Galice en tempura

VERRINES SALÉES CHAUDES

2 verrines / 3 bouchées

- Com'une raclette
- Velouté des sous bois et éclats de châtaigne*

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



CARTE DES BOISSONS

VINS ROUGES

• Languedoc IGP Pays d'Hérault : Domaine de la Grange des Copains	16,20 € TTC
• Pic Saint Loup AOP : Domaine de la Costesse Cuvée "Peyras"	19,20 € TTC
• Côtes du Roussillon AOP - Bio : Domaine Boucabeille - Cuvée « Les Terrasses »	15,50 € TTC
• Gaillac : Domaine Les Petits Jardins 2020	13,80 € TTC
• IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache »	10,70 € TTC

VINS BLANCS

• Gaillac : domaine les Petits Jardins 2021	13,80 € TTC
• Blanc IGP Cotes de Thau - Domaine des Charmettes - cuvée "Viognier" - (bouchon à vis)	10,70 € TTC
• Côtes de Gascogne IGP – Demi-sec : Domaine de Joy – Cuvée « Ode à la Joie »	13,20 € TTC
• Cuvée Camille - 100% chardonnay du Château Croix de Labrie	14,40€ TTC
• Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eclat »	13,20 € TTC

VINS ROSÉS

• Côtes de Gascogne IGP : Domaine de Joy - Cuvée « Eros »	10,80 € ttc
• Côtes de Thau : Domaine Les Charmettes cuvée « Instant rosé » - (bouchon à vis)	12,00 € ttc

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

• Brut : Christian Diligent	32,40 € TTC
• Côtes de Gascogne - Fines bulles : Domaine de Joy « Brut de Joy »	15,00 € TTC

SOFTS

• Alain Millat Jus d'orange (1L)	5,80 € TTC
• Alain Millat Jus de poire Williams (1L)	5,50 € TTC
• Alain Millat Jus de pomme (1L)	4,40 € TTC
• Alain Millat Pêche de vigne (1L)	5,50 € TTC
• Pur Jus d'orange Rioba (1L)	4,30 € TTC
• Jus de pomme BIO La Ferme de Métou (1L)	4,00 € TTC
• Cola Bapla BIO 1L	4,90€ TTC
• Thé pêche Bapla BIO 1L	4,90€ TTC
• Coca Cola 1L25	4,00 € TTC
• Coca Cola sans sucre 1L25	4,40 € TTC

MODALITÉS DE COMMANDE

POUR PASSER COMMANDE

POUR LE RÉVEILLON DE NOËL :

Commande possible jusqu'au lundi 22 décembre 12h.

POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN :

Commande possible jusqu'au lundi 29 décembre 12h.

Toute commande validée est considérée comme définitive.

En cas d'annulation, nous ne pouvons pas assurer de remboursement.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Dès la signature du devis et afin de valider la prestation, le client s'engage à procéder au virement bancaire de la totalité du montant.

Le Traiteur s'engage à réaliser la prestation à la condition qu'il détienne l'ensemble des règlements avant la prestation.

À défaut, il se réserve le droit de procéder ou non à la réalisation de la prestation.

POUR RÉCUPÉRER VOTRE COMMANDE

Nos menus sont à récupérer à notre laboratoire situé
au 4 impasse Raymond Loewy, 31140 Aucamville,

les 24 et 31 décembre entre 10h et 16h.

CONTACT

Notre équipe commerciale est à votre écoute
du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00.

Téléphone : 05 61 37 53 13 - 06 88 03 95 83

Mail : contact@cetntraiteur.fr





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



05 61 37 53 13

contact@cetntraiteur.fr

www.cetntraiteur.fr