



Catalogue

# FÊTES



05 61 37 53 13

[contact@cetntraiteur.fr](mailto:contact@cetntraiteur.fr)

[www.cetntraiteur.fr](http://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€**

**6 BOUCHÉES** TTC / personne

## 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 Noël,  
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 saravirole 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) rafraichi 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

Les prix sont donnés à titre indicatif et son soumis à variation des prix des matières premières



# 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.

## 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.**

## 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.

## 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](mailto:contact@cetntraiteur.fr)






The logo for C&N TRAITEUR is a gold square containing the text 'C&N' in a large, serif font, with 'TRAITEUR' in a smaller, sans-serif font below it.

C&N  
TRAITEUR

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

A thick, gold-colored ribbon graphic that curves from the left towards the right, positioned above the contact information.

05 61 37 53 13

[contact@cetntraiteur.fr](mailto:contact@cetntraiteur.fr)

[www.cetntraiteur.fr](http://www.cetntraiteur.fr)