

PLATEAUX-REPAS PRINTEMPS/ÉTÉ 2026



cetntraiteur.fr

05.61.37.10.10

contact@cetntraiteur.fr





PLATEAUX-REPAS

VOTRE CALENDRIER

S17 - 20/04 AU 26/04/2026

S20 - 11/05 au 12/05/2026

S23- 01/06 au 07/06/2026

S26 - 22/06 au 28/06/2026

S29 - 13/07 au 19/07/2026

S32 - 03/08 au 09/08/2026

S35 - 24/08 au 30/08/2026

S38 - 14/09 au 20/09/2026

S41 - 05/10 au 11/10/2026

MENU TERRE 1

19,90€ HT*



ENTRÉE

Méli-Mélo de pastèque et
dès de feta à la coriandre

*

PLAT

Noix de jambon et son écrasé de
pommes de terre, relevé à l'huile
de noisette et spicy mayo

*

DESSERT

Pavlova d'été et
son assortiment de fruits rouges

MENU MER 1

19,90€ HT*



ENTRÉE

Tiramisu de tomates cerises,
straciatella au pesto

*

PLAT

Poêlée de sèches au quinoa
bicolore, légumes de saison et
son pesto de roquette

*

DESSERT

Clafoutis gourmand
aux abricots

MENU VÉGÉTARIEN 1

19,90€ HT*



ENTRÉE

Houmous de patate douce
au curry, brindilles et pickles

*

PLAT

Poêlée de fregola sarda,
champignons, parmesan et
brunoise de courgettes

*

DESSERT

Tiramisu traditionnel
à l'amaretto

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

*** AVEC FROMAGE +2,80€ HT - OPTION PREMIUM +2,50€ HT**



PLATEAUX-REPAS

VOTRE CALENDRIER

S18 - 27/04 au 03/05/2026

S21 - 18/05 au 24/05/2026

S24 - 08/06 au 14/06/2026

S27 - 29/06 au 05/07/2026

S30 - 20/07 au 26/07/2026

S33 - 10/08 au 16/08/2026

S36 - 31/08 au 06/09/2026

S39 - 21/09 au 27/09/2026

S42 - 12/10 au 18/10/2026

MENU TERRE 2

19,90€ HT*



ENTRÉE

Œufs mayonnaise,
graines et pousses de shiso

*

PLAT

Ballotine de volaille,
quinoa aux 3 carottes,
jus court au thym

*

DESSERT

Douceur mangue meringuée

MENU MER 2

19,90€ HT*



ENTRÉE

Tagliatelles de concombre
à l'Aneth, tomates confites et
chèvre frais

*

PLAT

Roulé de saumon de
l'Atlantique, pulpe cardinale

*

DESSERT

Tarte chocolat et billes croquantes

MENU VÉGÉTARIEN 2

19,90€ HT*



ENTRÉE

Tartare d'avocat rafraîchi
aux agrumes

*

PLAT

Aubergine rôtie au labneh,
riz basmati à l'huile de
coriandre

*

DESSERT

Choux saveur chocolatée

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

*** AVEC FROMAGE +2,80€ HT - OPTION PREMIUM +2,50€ HT**



PLATEAUX-REPAS

VOTRE CALENDRIER

S19 - 04/05 au 10/05/2026

S22 - 25/05 au 31/05/2026

S25 - 15/06 au 21/06/2026

S28 - 06/07 au 12/07/2026

S31 - FERMETURE CONGÉS ÉTÉ

S34 - 17/08 au 23/08/2026

S37 - 07/09 au 13/09/2026

S40 - 28/09 au 04/10/2026

MENU TERRE 3

19,90€ HT*



ENTRÉE

Salade d'haricots verts, gésiers de volaille en émincé et tomates confites, vinaigrette au sésame

*

PLAT

Emincé de bœuf, salade de pommes de terre rattes, sauce béarnaise

*

DESSERT

Fontainebleau cassis

MENU MER 3

19,90€ HT*



ENTRÉE

Salade de pois chiche à l'orientale (fêta, pousses d'épinards, coriandre)

*

PLAT

Poêlée de crevettes, fregola sarda com'une paella

*

DESSERT

Nuage vanille & cœur framboise

MENU VÉGÉTARIEN 3

19,90€ HT*



ENTRÉE

Fraicheur de lentilles, brocolis et céréales, vinaigrette au Xérès

*

PLAT

Wok de légumes à l'asiatique, tofu grillé, sauce teriyaki

*

DESSERT

Baba au rhum chantilly et zestes de citron vert



PLATEAUX-REPAS VOTRE CALENDRIER

S17 - 20/04 AU 26/04/2026

S19 - 04/05 au 10/05/2026

S21 - 18/05 au 24/05/2026

S23- 01/06 au 07/06/2026

S25 - 15/06 au 21/06/2026

S27 - 29/06 au 05/07/2026

S29 - 13/07 au 19/07/2026

S31 - FERMETURE CONGÉS ÉTÉ

S33 - 10/08 au 16/08/2026

S35 - 24/08 au 30/08/2026

S37 - 07/09 au 13/09/2026

S39 - 21/09 au 27/09/2026

S41 - 05/10 au 11/10/2026

*"Nos menus inclusifs, adaptés
aux régimes alimentaires spécifiques"*

MENU SANS GLUTEN 1

19,90€ HT*



ENTRÉE

Tartare d'avocat rafraîchi
aux agrumes

*

PLAT

Ballotine de volaille,
quinoa aux 3 carottes,
jus court au thym

*

DESSERT

Fontainebleau cassis

MENU VEGAN 1

19,90€ HT*

NOUVELLE
CRÉATION



ENTRÉE

Salade d'haricots verts et
tomates confites,
vinaigrette au sésame

*

PLAT

Aubergine rôtie, riz basmati
à l'huile de coriandre et
baies de grenade

*

DESSERT

Salade de fruits de saison

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

*** AVEC FROMAGE +2,80€ HT - OPTION PREMIUM +2,50€ HT**



PLATEAUX-REPAS VOTRE CALENDRIER

S18 - 27/04 au 03/05/2026

S20 - 11/05 au 12/05/2026

S22 - 25/05 au 31/05/2026

S24 - 08/06 au 14/06/2026

S26 - 22/06 au 28/06/2026

S28 - 06/07 au 12/07/2026

S30 - 20/07 au 26/07/2026

S32 - 03/08 au 09/08/2026

S34 - 17/08 au 23/08/2026

S36 - 31/08 au 06/09/2026

S38 - 14/09 au 20/09/2026

S40 - 28/09 au 04/10/2026

S42 - 12/10 au 18/10/2026

*"Nos menus inclusifs, adaptés
aux régimes alimentaires spécifiques"*

MENU SANS GLUTEN 2

19,90€ HT*



ENTRÉE

Méli-Mélo de pastèque et
dès de feta à la coriandre

*

PLAT

Poêlée de sèche au quinoa
bicolore, légumes de saison et
son pesto de roquette

*

DESSERT

Pavlova d'été et
son assortiment de fruits rouges

MENU VEGAN 2

19,90€ HT*

NOUVELLE
CRÉATION



ENTRÉE

Fraicheur de lentilles, brocolis
et céréales, vinaigrette au Xérès

*

PLAT

Wok de légumes à l'asiatique,
tofu grillé, sauce teryaki

*

DESSERT

Salade aux agrumes
miel d'Occitanie

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

*** AVEC FROMAGE +2,80€ HT - OPTION PREMIUM +2,50€ HT**



PLATEAUX-REPAS | VOTRE CALENDRIER

*** 23,50€ HT - AVEC FROMAGE +2,80€ HT - OPTION PREMIUM +2,50€ HT**

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

MENU SIGNATURE 1*



ENTRÉE

Tartelette du potager aux légumes de saison

*

PLAT

Filet mignon de veau poêlée, salade de pommes de terre ratte et pleurottes relevées aux échalottes confites

*

DESSERT

Concorde chocolat et bâtons de meringue cacao

S17 - 20/04 AU 26/04/2026

S20 - 11/05 au 12/05/2026

S23- 01/06 au 07/06/2026

S26 - 22/06 au 28/06/2026

S29 - 13/07 au 19/07/2026

S32 - 03/08 au 09/08/2026

S35 - 24/08 au 30/08/2026

S38 - 14/09 au 20/09/2026

S41 - 05/10 au 11/10/2026

MENU SIGNATURE 2*



ENTRÉE

Chouquettes au foie gras de canard, chutney de pommes et piment d'Espelette

*

PLAT

Gravlax de bœuf miso et sésame, fenouil rôti aux agrumes

*

DESSERT

Tarte citron et meringue italienne

S18 - 27/04 au 03/05/2026

S21 - 18/05 au 24/05/2026

S24 - 08/06 au 14/06/2026

S27 - 29/06 au 05/07/2026

S30 - 20/07 au 26/07/2026

S33 - 10/08 au 16/08/2026

S36 - 31/08 au 06/09/2026

S39 - 21/09 au 27/09/2026

S42 - 12/10 au 18/10/2026

MENU SIGNATURE 3*



ENTRÉE

Carpaccio de crevettes, condiment fruits rouges à la rose et balsamique

*

PLAT

Emincé de magret rôti au miel et romarin, écrasé de pommes de terre au pistou de roquette

*

DESSERT

Panna cotta spéculoos et dulce de leche

S19 - 04/05 au 10/05/2026

S22 - 25/05 au 31/05/2026

S25 - 15/06 au 21/06/2026

S28 - 06/07 au 12/07/2026

S31 - FERMETURE CONGÉS D'ÉTÉ

S34 - 17/08 au 23/08/2026

S37 - 07/09 au 13/09/2026

S40- 28/09 au 04/10/2026

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
- 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 – Moelleux :
Domaine de Joy – Cuvée « Saint André » 11,00 € HT / 13,20 € 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 29,50 € HT / 35,40 € TTC
- Côtes de Gascogne - Fines bulles :
Domaine de Joy « Brut de Joy » 12,50 € HT / 15,00 € TTC

EAUX

- Eau de Source Roche des Ecrins 0.5 L -
bouteille en plastique 0.95 € HT / 1.05 € TTC
- Eau de Source Roche des Ecrins 1.5 L -
bouteille en plastique 0.70€ HT / 0.77 € TTC
- Badoit 1L - bouteille en plastique 2.90 € HT / 3.19 € 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) 4.00 € HT / 4,40 € 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 4.00 € HT / 4.40 € TTC
- Coca Cola sans sucre 1L25 4,00 € HT / 4,40 € TTC

OPTION PLATEAUX-REPAS

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 +2,50€ HT



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



05.61.37.10.10
4 Imp. Raymond Loewy, 31140 Aucamville