

# Mariage

2027



**C&N**  
TRAITEUR

# La Maison C&N Traiteur

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.



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.)



**ISO 20121**

**CERTIFIÉ**

“  
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.

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.

Les 4 valeurs qui animent chaque membre de notre entreprise sont réactivité, proximité, efficacité et développement durable.




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 obtenue.

# Vin d'honneur

Vin d'honneur à partir de 21,50 € TTC sur une base de 100 convives



A photograph of an outdoor event, likely a wedding reception. In the foreground, a white buffet table is set up with various dishes, glasses, and silverware. A server in a black suit is attending to the table. Several guests are gathered around the table, including a man in a blue blazer and a man in a dark suit. In the background, there are large trees, a white patio umbrella, and a white building. The scene is bright and festive.

*Prévu dans notre prestation Vin d'Honneur :*

*Buffet box blanc houssé et sa décoration  
Vasque en métal argentée pour les boissons  
Porte-serviettes avec serviettes papiers  
Platerie de service  
Glace pilée et glaçons  
Verres *Elégance* - 3 verres / personne*

# Les pièces de cocktail



## LES PIÈCES DE COCKTAIL FROIDES

BONBONNIÈRE DE FOIE GRAS DE CANARD AU COULIS POMME VERTE

ROLL FEUILLETÉ FAÇON WELLINGTON

BLINIS DE THON, PERLE DE YUZU

TATAKI DE PATATE DOUCE, SPICY MAYO 🌿



## LES VERRINES FROIDES

VELOUR D'ARTICHAUT, SÔT L'Y LAISSE MARINÉ À LA CITRONELLE

PANNACOTTA DE PATATE DOUCE RELEVÉE À LA VANILLE, GRAVLAX DE SAUMON

VERRINE RICOTTA, TOMATE SÉCHÉE ET MOUSSE BASILIC 🌿



## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

MINI EMPANADAS BŒUF TEX-MEX

TEMPURA DE CABILLAUD AU LECHE DE TIGRE

GYOZA DE LÉGUMES 🌿

# Les animations

## LES FROIDES

- LE CARROUSEL DE FOIE GRAS DE CANARD
- L'ATELIER IBÉRIQUE
- L'ESCALE MARINE
- LE BAR À CORNETTOS
- L'INSTANT ITALIEN 🌿



## LES CHAUDES

- LA PLANCHA
- LA BURGER PARTY



# Les boissons

Vous arrivez entre 16h30 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

Sangria, Punch - 4.00 € TTC

Spritz, Mojito, Gin Fizz, Moscow Mule, etc... - 7.00 € TTC

Les Virgins - 4.00 € TTC

## BIÈRE

Blonde "Blue Bay" de la brasserie "Anywhere Beer Factory" - fût de 30L, tireuse incluse - 180.00 € TTC



## INCLUS

Eau plate

Eau gazeuse

Jus d'orange

Jus de pomme

Coca-Cola

Citronnade maison en bonbonne

Eau rafraîchissante aromatisée  
concombre, menthe

# Vins & Champagne

## CHAMPAGNE ET EFFERVESCENT

Champagne Christian Diligent - Brut Tradition | 35.40 € TTC

Fines Bulles Domaine de Joy - Brut | 15.00 € TTC

## BOUTEILLES DE VIN BLANC

Côtes de Gascogne IGP - Moelleux  
Domaine de Joy - Cuvée « Saint André » | 13.20 € TTC

Gaillac - Sec  
Domaine les Petits Jardins | 13.80 € TTC

Côtes de Gascogne IGP - Sec  
Domaine de Joy - Cuvée « Eclat » | 13.20 € TTC

## BOUTEILLES DE VIN ROUGE

Pic Saint Loup AOP  
Domaine de la Costesse - Cuvée "Peyras" | 19.20 € TTC

Languedoc IGP Pays d'Hérault  
Domaine de la Grange des Copains | 16.20 € TTC

Gaillac  
Domaine Les Petits Jardins | 13.80 € TTC

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

# Le Repas



Dîner à partir de 65.00 € TTC sur une base de 100 convives

*Prévu dans notre prestation Dîner :*

*Arts de la table  
Serviettes et nappes  
Petit pain de campagne  
Eaux plates, gazeuses  
Café en dosette et thé  
Déplacement  
Service*



# Les entrées



## **Les mises en bouche**

PÉPITES DE FOIE GRAS DE  
CANARD DANS SON  
BOUILLON THAÏ

TARTARE DE CREVETTES À LA  
MANGUE ET RAFRAÎCHI À L'ANETH

TIRAMISU DE TOMATE CERISE 🌿

## **Les entrées**

FOIE GRAS DE CANARD DANS SON  
BOUILLON THAÏ

TERRINE DE FOIE GRAS AUX  
PISTACHES ET SON CONDIMENT  
DE MYRTILLE SERPOLET

TRILOGIE DE CANARD DU SUD  
OUEST

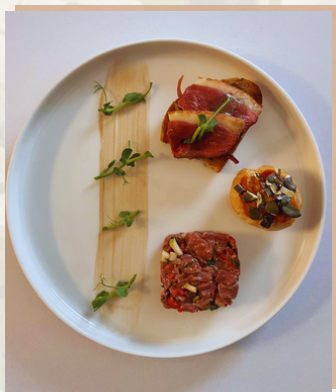
TATAKI DE BŒUF ET SON  
CROQUANT DE LÉGUMES THAÏ

ÉVENTAIL DE SAUMON, DEMI-  
SPHÈRE AUX BAIES ROSES,  
GRAVLAX DE BŒUF ET SA POINTE  
DE WASABI

TARTARE DE CREVETTES À LA  
MANGUE ET RAFRAÎCHI À L'ANETH

TARTELETTE DU POTAGER 🌿

CARPACCIO DE RADIS  
ET SA MOUSSE GIVRÉE SALÉE 🌿



# Les plats



## **Les viandes**

FILET DE VOLAILLE THYM ET CITRON

PAVÉ DE VEAU CUIT BASSE  
TEMPÉRATURE AU JUS CORSÉ

MAGRET DE CANARD RÔTI SAUCE  
CASSIS

AGNEAU DE 7H DANS SON JUS

## **Les poissons**

DOS DE MERLU AU BEURRE BLANC

FILET DE BAR RÔTI, ÉCAILLES  
FUMÉES ET SON PESTO

## **Leurs accompagnements**

### **Deux au choix**

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON  
OU MÉLANGE FORESTIER

PURÉE DE PATATE DOUCE

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À  
L'HUILE DE NOISETTE

VELOUR DE PANAIS  
OU VELOUR DE CAROTTE

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON  
OU RISOTTO FORESTIER

## **Les végés** 🌱

AUBERGINE RÔTIE, HUILE DE  
CORIANDRE FRAÎCHE ET SON LABNEH  
D'AIL ET DE GRENADE

WOK DE LÉGUMES À L'ASIATIQUE,  
TOFU GRILLÉ, SAUCE TERYAKI

# Les fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX

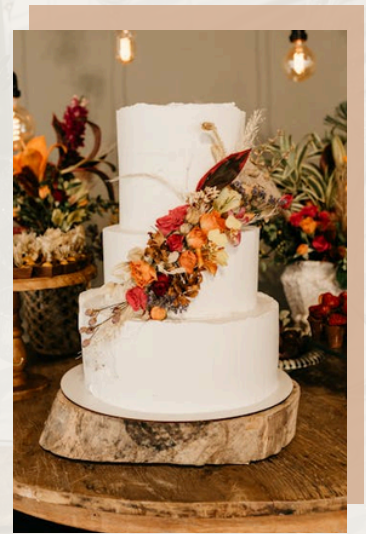
# Les gâteaux



PIÈCE MONTÉE DE CHOU VANILLE



PYRAMIDE DE MACARONS



WEDDING CAKE

TRILOGIE DE DESSERT : VERRINE, ENTREMET, CHOU OU MACARON

# Les desserts à l'assiette



TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES DESTRUCTURÉ

L'INSTANT FRAÎCHEUR : UN BISCUIT CUILLÈRE, UNE MOUSSE EARL GREY JASMIN ET SON INSERT AUX FRUITS ROUGES

DOUCEUR CHOCOLATÉE MYRTILLE SUR SON BISCUIT MULTIGRAINES

SPHÈRE CHOCOLAT CŒUR COULANT CARAMEL

FRAÎCHEUR D'AGRUMES

CHARLOTTE AUX FRAISES ET MYRTILLES





Les  
Pus

MENU  
DELICIEUX  
ET  
FRAIS

# Menus supplémentaires

## **Menu enfant - 17.00 € TTC**

GRAPPILLAGE

SAUCISSON & TOMATES CERISES

NUGGETS DE FILET DE POULET, POMMES DE TERRE RÔTIES,  
SAUCES KETCHUP ET MAYONNAISE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

## **Menu ado - 22.00 € TTC**

GRAPPILLAGE

SAUCISSON & TOMATES CERISES

CHEESEBURGER, POMMES DE TERRE RÔTIES, SAUCES KETCHUP ET  
MAYONNAISE

PLATEAU DE FROMAGES : 2 SORTES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

## **Menu prestataire - 40.00 € TTC**

IDENTIQUE À CELUI DES MARIÉS



# Pour la soirée

## **Petit creux en soirée**

PLATEAU DE CHARCUTERIES DES PYRÉNÉES ET PAIN TRANCÉ AUX CÉRÉALES

PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX ET PAIN TRANCÉ AUX CÉRÉALES

PLATEAU DE 40 PIÈCES SUCRÉES

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

## **Open Bar**

EAU PLATE

EAU GAZEUSE

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME

## **Service de nuit**

48,00 € TTC PAR HEURE ET PAR SERVEUR

## **Bar à cocktail**

SUR DEVIS





# Le Branch

Prévu : café, thé, eau plate, eau gazeuse, jus d'orange, jus de pomme et Coca-Cola.  
Sont inclus également les Arts de la table.



## TARTINES ET MINI VIENNOISERIES

*Pain, beurre et confiture, croissant, pain au chocolat et pain au raisin*



## GRANOLA

*Fromage blanc, granola maison et coulis de framboise*



## CAKE ET SALADE DE FRUITS

*Un part de cake au chocolat et une salade fruits de saison*



## BAGELS

*Bagel au saumon fumé, concombre et crème ail et fines herbes*



## SALADE

*Bella ciao : orechiette, maïs, tomates, courgettes, mozzarella, basilic, huile d'olive fumée et vinaigre de cidre*



## CHARCUTERIE DES PYRÉNÉES

*Rosette de coche, chorizo, jambon de pays, bethmale, brique brebis au piment d'Espelette, accompagné de cornichons et pain de campagne*





**Téléphone :**

05 61 37 53 13

07 83 52 97 47

**E-mail :**

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

**Site web**

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

**Adresses :**

**LA VILLA - 28 chemin de Lespinasse 31140 Aucamville**



[@c\\_et\\_ntraiteur](https://www.instagram.com/c_et_ntraiteur)

**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 Lespinasse 31140.

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