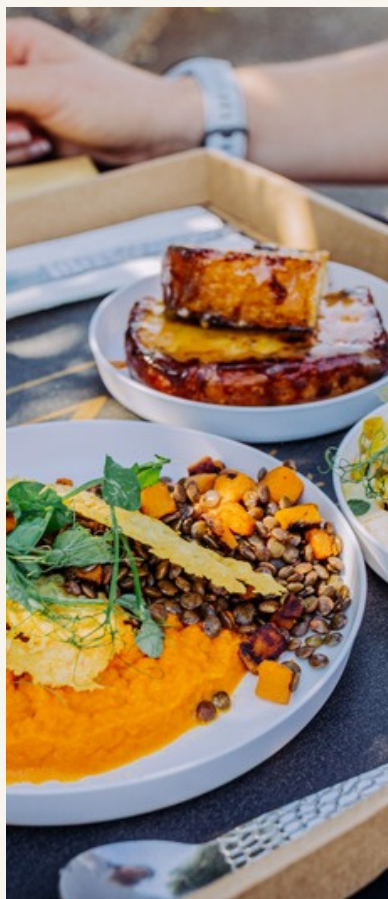


PLATEAUX REPAS

Automne-Hiver 2026-2027



La Maison C&N TRAITEUR

L'expérience Haute en Saveurs !

Une cuisine généreuse, des produits soigneusement sélectionnés et le goût du partage : chez C&N Traiteur, nous imaginons chaque événement comme une expérience à vivre pleinement où chaque bouchée raconte notre passion.

UNE MAISON TOULOUSAINE DEPUIS 2002

La Maison C&N Traiteur s'inscrit dans une histoire familiale de quatre générations. Au fil des années, notre maison a développé son savoir-faire autour d'une ambition claire : accompagner chaque événement avec exigence, créativité et sens du détail.

Quatre valeurs animent chacun des membres de notre équipe : la réactivité, la proximité, l'efficacité et le développement durable. Elles guident notre manière de travailler au quotidien et nous permettent de construire avec nos clients des relations fondées sur la confiance et la qualité.

Notre équipe met son expérience au service des particuliers, des entreprises et de tous ceux qui souhaitent faire de leur réception un moment gourmand et mémorable.



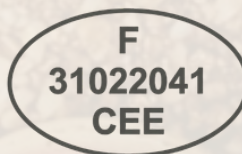
UNE CUISINE ARTISANALE PENSÉE ET RÉALISÉE PAR NOTRE BRIGADE

Notre brigade évolue dans un laboratoire professionnel répondant aux exigences sanitaires H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) où chaque préparation est réalisée avec rigueur et attention.

Notre organisation nous permet de maîtriser chaque étape, de la sélection des matières premières à leur transformation et à la présentation, afin de garantir une qualité constante pour chacun de vos événements.

NOTRE LABORATOIRE AGRÉÉ

Un laboratoire agréé, répondant aux normes sanitaires européennes, un critère essentiel pour garantir qualité et sécurité.



NOTRE DÉMARCHE RSE

Chez C&N Traiteur, la RSE est au cœur de notre cuisine : des choix responsables, des équipes valorisées et un engagement durable à chaque étape.

SOBRIÉTÉ ÉCOLOGIQUE

Maîtriser chaque ressource grâce à des pratiques responsables et durables.

Veiller à une gestion responsable des surplus après chaque événement.

ENGAGEMENTS SOCIAUX

Valoriser nos équipes, leurs savoir-faire et favoriser des conditions de travail respectueuses et humaines.

Proposer des menus adaptés à tous les régimes et préférences alimentaires.

ÉCONOMIE LOCALE

Privilégier les collaborations de proximité et soutenir les entreprises de notre territoire.

Travailler avec des fournisseurs occitans pour mettre à l'honneur les savoir-faire et les produits de notre région.



ISO 20121

CERTIFIÉ

Notre engagement dans l'organisation d'événements responsables est reconnu par la certification ISO 20121.

Pour nous, cette certification représente surtout une exigence quotidienne : faire mieux, durablement, sans jamais compromettre le plaisir.

NOS ENJEUX POUR UNE GASTROMONIE RESPONSABLE



RÉDUIRE



VALORISER



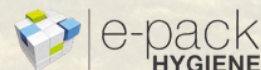
CHOISIR

Parce que recevoir ne doit pas se faire au détriment de notre environnement, nous réduisons nos déchets. Nous valorisons nos biodéchets et favorisons les emballages recyclables ou compostables.

Nous cuisinons avec conscience en privilégiant les circuits courts, les produits frais et locaux d'Occitanie.

Nous travaillons avec des producteurs et partenaires engagés afin de proposer une cuisine qui privilégie le goût, la qualité et la saisonnalité. Nous proposons deux gammes culinaires par an : automne/hiver et printemps/été.

Une démarche concrète, portée chaque jour par nos équipes et partenaires.



PETIT-DÉJEUNER

VOS VIENNOISERIES

2 pièces/pers. soit 2 bouchées

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Mini pain aux raisins
Mini chausson aux pommes

VOS BOISSONS

Bouteilles en plastique recyclable

Eau plate

Bouteilles en verre

Jus d'orange

Jus de pomme

En thermos avec sucre, lait, agitateur bois et gobelet

Café

Thé

LE MATÉRIEL

Les gobelets à usage unique en papier recyclable

Les serviettes en papier compostable



PAUSE GOURMANDE

VOS MIGNARDISES

2 pièces/pers. soit 2 bouchées

Muffin tulipe
Macaron passion
Brochette de fruits de saison
Brownie chocolat framboise
Pastel de nata
Madeleine citron de Commercy
Sablé breton
Gaufre sucrée perlée

VOS BOISSONS

Bouteilles en plastique recyclable

Eau plate

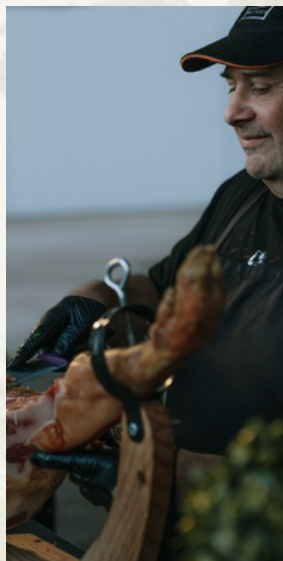
Bouteilles en verre

Jus d'orange
Jus de pomme

LE MATÉRIEL

Les gobelets à usage unique en papier recyclable
Les serviettes en papier compostable

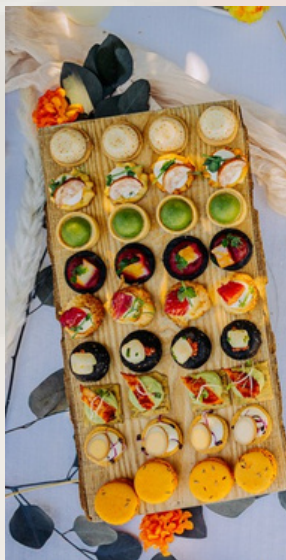




UN ÉVÈNEMENT À PRÉVOIR ?

C&N Traiteur c'est aussi des lunches, cocktails apéritifs, dînatoires et des repas assis.

N'hésitez pas à demander à notre service commercial pour plus d'informations !



NOS MENUS

Gourmet

À partir de
19.90 € HT

CALENDRIER

MENU GOURMET 1

S43 - 19/10 au 25/10/2026

S46 - 09/11 au 15/11/2026

S49 - 30/12 au 06/12/2026

S52 - 21/12 au 27/12/2026

S02 - 11/01 au 17/01/2027

S05 - 01/02 au 07/02/2027

S08 - 22/02 au 28/02/2027

S11 - 15/03 au 21/03/2027

S14 - 05/04 au 11/04/2027



TERRE 1

ENTRÉE : Oeuf mimosa, glacis betterave et shiso

PLAT : Boeuf épicé façon thaï, wok de légumes et coriandre

DESSERT : Panna cotta mandarine, pointe de vanille



MER 1

ENTRÉE : Houmous de betterave

PLAT : Dahl de lentille corail et crevettes

DESSERT : Pavlova framboise et spéculoos



VÉGÉTARIEN 1

ENTRÉE : Salade d'endive, noix et bleu

PLAT : Velour de butternut, patate douce et lentilles vertes

DESSERT : Pain perdu au caramel

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

Options disponibles (détails page "les options") :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT

CALENDRIER

MENU GOURMET 2

S44 - 26/10 au 30/10/2026

S47 - 16/11 au 22/11/2026

S50 - 07/12 au 13/12/2026

S53 - 28/12/2026 au 03/01/2027

S03 - 18/01 au 24/01/2027

S06 - 08/02 au 14/02/2027

S09 - 01/03 au 07/03/2027

S12 - 22/03 au 28/03/2027

S15 - 12/04 au 18/04/2027



TERRE 2

ENTRÉE : Pâté en croûte de volaille, pickles d'oignons rouge, mesclun

PLAT : Emincé de cochon laqué au sirop d'érable, shitaké, velours de céleri

DESSERT : Mousse au chocolat et billes croquantes



MER 2

ENTRÉE : Carpaccio de radis, vinaigrette thaï

PLAT : Dos de lieu, velour d'antan

DESSERT : Douceur mangue passion, relevée aux baies de timur



VÉGÉTARIEN 2

ENTRÉE : Poireau braisé, mayonnaise gribiche

PLAT : Curry végétarien, pois chiche et blé

DESSERT : Forêt noire

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

Options disponibles (détails page "les options") :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT



CALENDRIER

MENU GOURMET 3

S45 - 02/11 au 08/11/2026

S48 - 23/11 au 29/11/2026

S51 - 14/12 au 20/12/2026

S01 - 04/01 au 10/01/2027

S04 - 25/01 au 31/01/2027

S07 - 15/02 au 21/02/2027

S10 - 08/03 au 14/03/2027

S13 - 29/03 au 04/04/2027

S16 - 19/04 au 25/04/2027



TERRE 3

ENTRÉE : Tatin butternut et magret séché
PLAT : Filet de volaille, risotto d'orge et brunoise de carotte
DESSERT : Carpaccio d'ananas



MER 3

ENTRÉE : Rillettes de sardine au beurre et citron accompagné de pain cristal
PLAT : Steak de thon, condiment mangue-passion, poêlée de légumes de saison
DESSERT : Chou praliné façon Paris-Brest



VÉGÉTARIEN 3

ENTRÉE : Houmous carotte, pickles, agrumes au romarin et gressin
PLAT : Chili sin carne
DESSERT : Tarte fine aux pommes

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

Options disponibles (détails page "les options") :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT

CALENDRIER

MENU GOURMET SANS GLUTEN & VÉGAN 1

S43 - 19/10 au 25/10/2026

S45 - 02/11 au 08/11/2026

S47 - 16/11 au 22/11/2026

S49 - 30/12 au 06/12/2026

S51 - 14/12 au 20/12/2026

S53 - 28/12/2026 au 03/01/2027

S02 - 11/01 au 17/01/2027

S04 - 25/01 au 31/01/2027

S06 - 08/02 au 14/02/2027

S08 - 22/02 au 28/02/2027

S10 - 08/03 au 14/03/2027

S12 - 22/03 au 28/03/2027

S14 - 05/04 au 11/04/2027

S16 - 19/04 au 25/04/2027



SANS GLUTEN 1

ENTRÉE : Poireau braisé, mayonnaise gribiche

PLAT : Emincé de cochon laqué au sirop d'érable, velours de céleri

DESSERT : Mousse au chocolat et billes croquantes



VÉGAN 1

ENTRÉE : Houmous carotte, pickles, agrumes au romarin et gressin

PLAT : Chili sin carne

DESSERT : Carpaccio d'ananas

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

Options disponibles (détails page "les options") :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT

CALENDRIER

MENU GOURMET SANS GLUTEN & VÉGAN 2

S44 - 26/10 au 30/10/2026

S46 - 09/11 au 15/11/2026

S48 - 23/11 au 29/11/2026

S50 - 07/12 au 13/12/2026

S52 - 21/12 au 27/12/2026

S01 - 04/01 au 10/01/2027

S03 - 18/01 au 24/01/2027

S05 - 01/02 au 07/02/2027

S07 - 15/02 au 21/02/2027

S09 - 01/03 au 07/03/2027

S11 - 15/03 au 21/03/2027

S13 - 29/03 au 04/04/2027

S15 - 12/04 au 18/04/2027



SANS GLUTEN 2

ENTRÉE : Carpaccio de radis, vinaigrette thaï

PLAT : Dahl de lentille corail et crevettes

DESSERT : Panna cotta mandarine, pointe de vanille



VÉGAN 2

ENTRÉE : Houmous de betterave

PLAT : Velour de butternut, patate douce et lentilles vertes

DESSERT : Salade de fruits de saison

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

Options disponibles (détails page “les options”) :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT



NOS MENUS

Signature

À partir de
23.50 € HT

CALENDRIER

MENU SIGNATURE 1

S43 - 19/10 au 25/10/2026

S45 - 02/11 au 08/11/2026

S47 - 16/11 au 22/11/2026

S49 - 30/12 au 06/12/2026

S51 - 14/12 au 20/12/2026

S53 - 28/12/2026 au 03/01/2027

S02 - 11/01 au 17/01/2027

S04 - 25/01 au 31/01/2027

S06 - 08/02 au 14/02/2027

S08 - 22/02 au 28/02/2027

S10 - 08/03 au 14/03/2027

S12 - 22/03 au 28/03/2027

S14 - 05/04 au 11/04/2027

S16 - 19/04 au 25/04/2027

MENU SIGNATURE 1

ENTREE : Panna cotta foie gras, confit d'oignon, croûton et pain d'épice

PLAT : Magret de canard rôti au miel, purée panais et carotte

DESSERT : Opéra



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

Options disponibles (détails page "les options") :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT

CALENDRIER

MENU SIGNATURE 1

S44 - 26/10 au 30/10/2026

S46 - 09/11 au 15/11/2026

S48 - 23/11 au 29/11/2026

S50 - 07/12 au 13/12/2026

S52 - 21/12 au 27/12/2026

S01 - 04/01 au 10/01/2027

S03 - 18/01 au 24/01/2027

S05 - 01/02 au 07/02/2027

S07 - 15/02 au 21/02/2027

S09 - 01/03 au 07/03/2027

S11 - 15/03 au 21/03/2027

S13 - 29/03 au 04/04/2027

S15 - 12/04 au 18/04/2027

MENU SIGNATURE 2

ENTREE : Pain perdu, filet de canard, shitaké et panais

PLAT : Pavé de saumon, topinambour café et vierge de fruits rouges

DESSERT : Tarte citron vert et meringue italienne



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

Options disponibles (détails page "les options") :

CONDITIONNEMENT PREMIUM +2,50€ HT

ASSIETTE DE FROMAGES +2,80€ HT

LES OPTIONS

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



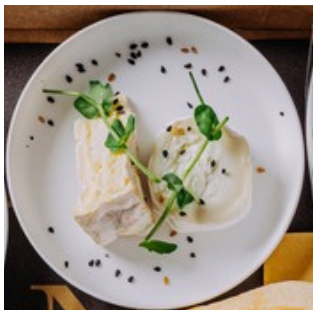
Contenants individuels, couverts emballés avec serviette papier et sel /poivre, verre.

- Assiettes individuelles en polypropylène lavables et réutilisables, couvercles en PET recyclé
- Couverts en inox lavables et réutilisables
- Verres lavables et réutilisables

+2,50 € HT

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.



ASSIETTE DE FROMAGES

Une touche de gourmandise pour terminer votre repas : une part de camembert et une part de fromage de chèvre.

Fromages au lait cru

+2,80 € HT



LA CARTE

des boissons

Les softs

EAUX

Eau de Source Roche des Ecrins 0.5 L - bouteille en plastique | 0.95 € HT / 1.05 € TTC

Badoit 1L - bouteille en plastique | 2.90 € HT / 3.19 € TTC

JUS DE FRUITS

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

Jus d'orange - Alain Millat (1L) | 5.25 € HT / 5.78 € TTC

Jus de poire Williams - Alain Millat (1L) | 5.00 € HT / 5.50 € TTC

Jus de pomme - Alain Millat (1L) | 4.00 € HT / 4.40 € TTC

Jus Pêche de vigne - Alain Millat (1L) | 5.00 € HT / 5.50 € TTC

SODAS

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

Vins & Champagne

CHAMPAGNE ET EFFERVESCENT

Champagne Christian Diligent – Brut Tradition

| 29.95 € HT / 35.40 € TTC

Fines Bulles Domaine de Joy – Brut

| 12.50 € HT / 15.00 € TTC

BOUTEILLES DE VIN BLANC

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

Gaillac - Sec
Domaine les Petits Jardins

| 11.50 € HT / 13.80 € TTC

Côtes de Gascogne IGP - Sec
Domaine de Joy - Cuvée « Eclat »

| 11.00 € HT / 13.20 € TTC

BOUTEILLES DE VIN ROUGE

IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis)
Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache »

| 8.90 € HT / 10.68 € TTC

Domaine Pelvillain "Cot Cot Cot"
IGP Côtes du Lot Malbec

| 8.50 € HT / 10.68 € TTC

Pic Saint Loup AOP
Domaine de la Costesse - Cuvée "Peyras"

| 13.50 € HT / 16.20 € TTC

Languedoc IGP Pays d'Hérault
Domaine de la Grange des Copains

| 11.50 € HT / 13.80 € TTC

Gaillac
Domaine Les Petits Jardins

| 16.00 € HT / 19.20 € TTC

BOUTEILLES DE VIN ROSÉ

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

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



C&N
TRAITEUR

Téléphone

05 61 37 10 10

E-mail

contact@cetntraiteur.fr

Site web :

www.cetntraiteur.fr

Adresse

LE LABO - 4 impasse Raymond Loewy
31140 Aucamville



[@c_et_ntraiteur](https://www.instagram.com/c_et_ntraiteur)