

Carte DES FÊTES

2026

C&N
TRAITEUR

COCKTAIL APÉRITIF

L'ÉTOILE DES FÊTES | 9.20€ TTC

VOS PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

5 pièces par personne

Bonbonnière de foie gras relevée au kalamansi
Gaufre savoyarde
Moelleux marin, pétoncle et œufs de poisson
Tartelette au chèvre, dôme de petits pois au thym
Rolls feuilleté, aïoli et gravlax de saumon

LE FLOCON GIVRÉ | 11.20€ TTC

VOS PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

5 pièces par personne

Bonbonnière de foie gras relevée au kalamansi
Gaufre savoyarde
Moelleux marin, pétoncle et œufs de poisson
Tartelette au chèvre, dôme de petits pois au thym
Rolls feuilleté, aïoli et gravlax de saumon

ET

VOS VERRINES SALÉES FROIDES

2 pièces par personne

Panna cotta de fois gras canard, chutney d'oignon et pain d'épice
Velours de légumes d'antan, champignons et crumble de noix

Cette offre a été conçue comme une solution clé en main. Toute adaptation ou demande spécifique pourra faire l'objet d'une proposition personnalisée avec une tarification ajustée.

LA CARTE

LES ENTRÉES

Trilogie de canard : Chou au foie gras, toast de magret seché et tartare de canard	8.00€ TTC
Terrine de foie gras de canard aux pistaches et son condiment myrtille serpolet	10.00€ TTC
Éventail de saumon gravlax, demi sphère cristal aux baies roses, gravlax de bœuf et sa pointe de wasabi	8.00€ TTC
Tartelette du potager destructurée	6.00€ TTC

LES PLATS

Magret de canard sauce cassis, mousseline de céleri rave et poire rôtie au vin jaune	12.00€ TTC
Pavé de veau, jus court, mélange forestier, purée de patate douce	12.00€ TTC
Filet de bar rôti, écaillées fumées, pesto et risotto forestier	13.00€ TTC
Wellington végétarien	10.00€ TTC

LES FROMAGES

Trois piques de fromage régionaux : Bethmale, Brique brebis au piment d'Espelette, Cabécou	6.50€ TTC

LES DESSERTS

Sphère chocolat cœur coulant caramel	6.00€ TTC
Bûche bavaroise exotique	6.00€ TTC
Bûche café éclat caramel	6.00€ TTC

LES DÉLICES DE NOËL

19 bouchées par personne - *à réchauffer par vos soins*

VOS PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

3 pièces/pers. soit 3 bouchées

Tartelette au chèvre, dôme de petits pois au thym *
Macaron carotte cumin *
Moelleux marin, pétoncle et œufs de poisson

24.30 € TTC/PERS. EN RÉCUPÉRATION

VOS PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

3 pièces/pers. soit 3 bouchées

Croque-monsieur brioché à la truffe
Bouchée aux ris de veau
Tempura de poulpe

VOS VERRINES SALÉES FROIDES

3 pièces/pers. soit 4 bouchées

Velours de légumes d'antan, champignons et crumble de noix *
Panna cotta de foie gras de canard, chutney d'oignon, pain d'épice
Ceviche de crevette, litchi, framboise et citron

VOTRE PETIT PLAT CHAUD - *au choix*

1 pièce/pers. soit 4 bouchées

Paleron de bœuf confit, purée de pomme de terre à l'ancienne
Pépite de saumon, poêlée de butternut, patate douce et brocolis
Risotto aux cèpes, potimarron rôti et copeaux de vieux comté *

VOS PIQUES DE FROMAGE

2 piques/pers. soit 2 bouchées

Piques de formages régionaux by la Flomagerie avec pain multi-céréales : Cendron fermier du Tarn et Garonne, Tomme de Brebis au Piment du Béarn, Bethmale Bio, Florinoix et Fourme d'Ambert

VOS PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

3 pièces/pers. soit 3 bouchées

Festif chocolaté au piment d'Espelette
Lollipop ananas citronnelle pétillante
Chou craquelin à la pistache

Cette offre a été conçue comme une solution clé en main. Toute adaptation ou demande spécifique pourra faire l'objet d'une proposition personnalisée avec une tarification ajustée.

LA CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNE ET EFFERVESCENT

Champagne Christian Diligent – Brut Tradition	**35.40 € TTC**
Fines Bulles Domaine de Joy – Brut	**15.00 € TTC**

BOUTEILLES DE VIN BLANC

Blanc IGP Cotes de Thau - Domaine des Charmettes - cuvée "Viognier" - (bouchon à vis)	**10.68 € TTC**
Côtes de Gascogne IGP – Moelleux Domaine de Joy – Cuvée « St 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

IGP - Côtes de Thau (bouchon à vis) Domaine des Charmettes – Cuvée « Grenache »	**10.68 € TTC**
Domaine Pelvillain "Cot Cot Cot" IGP Côtes du Lot Malbec	**10.68 € TTC**
Gaillac Domaine Les Petits Jardins	**16.20 € TTC**
Languedoc IGP Pays d'Hérault Domaine de la Grange des Copains	**13.80 € TTC**
Pic Saint Loup AOP Domaine de la Costesse - Cuvée "Peyras"	**19.20 € TTC**

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

BOUTEILLES DE VIN ROSÉ 🍷

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**

EAUX

Eau de Source Roche des Ecrins 0.5 L - bouteille en plastique	**| 1.05 € TTC**
Eau de Source Roche des Ecrins 1.5 L - bouteille en plastique	**| 0.77 € TTC**
Badoit 1L - bouteille en plastique	**| 3.19 € TTC**

JUS DE FRUITS

Pur Jus d'orange Rioba (1L)	**| 4.40 € TTC**
Jus de pomme BIO La Ferme de Métou (1L)	**| 3.96 € TTC**
Jus d'orange - Alain Millat (1L)	**| 5.78 € TTC**
Jus de poire Williams - Alain Millat (1L)	**| 5.50 € TTC**
Jus de pomme - Alain Millat (1L)	**| 4.40 € TTC**
Jus Pêche jaune - Alain Millat (1L)	**| 5.50 € TTC**

SODAS

Cola Bapla BIO (1L)	**| 4.84 € TTC**
Thé pêche Bapla BIO (1L)	**| 4.84 € TTC**
Coca Cola (1L25)	**| 4.40 € TTC**
Coca Cola sans sucre (1L25)	**| 4.40 € TTC**

CIDRES 🥂

Cidre demi sec - Kupela (0.75L)	**| 5.40 € TTC**
FiCidre brut - Kupela (0.75L)	**| 5.40 € TTC**

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

LES MODALITÉS DE COMMANDE

POUR PASSER COMMANDE

POUR LE RÉVEILLON DE NOËL :
Commande possible jusqu'au lundi 21 décembre 12h.

POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN :
Commande possible jusqu'au lundi 28 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 pour vos commandes du 24 et du 25 et 31 décembre pour vos commande du 31 et du 1er janvier entre 9h00 et 17h00.

En dehors de ces dates et/ou pour une livraison, merci de nous consulter.

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.

À défaut, C&N Traiteur se réserve le droit de procéder ou non à la réalisation de la
prestation.

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