
Catalogue
des fêtes
2026
C&N
TRAITEUR

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 évènement 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.



NOTRE LABORATOIRE AGRÉÉ

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



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.

F 31022041 CEE

Hazard Analysis HACCP Critical Control Point

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.

CERTIFICATION INTERNATIONAL SOCOTEC

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.

PAPREC RECYCLAGE

VEOLIA

hector le collector

DEKRA On the safe side.

Laboratoire Agro-Alimentaire L&M Analyses - Conseils - Formations

e-pack HYGIENE

NOS ARBRES DE *Noël*

9.00 € HT/PERS.
EN LIVRAISON ET EN SERVICE

GOÛTER ENFANT

EN LIVRAISON

Muffin Milka

Sucre d'orge

Mini Père Noël en chocolat au lait

EN SERVICE

Ourson moelleux

Sucre d'orge

Mini Père Noël en chocolat au lait

BOISSONS ET MATERIEL

Eau plate, jus d'orange, Coca Cola, serviettes compostables, gobelets en papier recyclable, cuillères et fourchettes en bois inclus ♻
L'offre est similaire en livraison et en service.

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.

15.00 € HT/PERS.
EN LIVRAISON ET EN SERVICE

BUFFET ENFANT

Assortiment de charcuterie et de fromage : Rosette de coche, Chorizo, Jambon de pays, Bethmale, Brique brebis au piment d'Espelette, Cornichons et pain de campagne

Finger croustillant, crème fromagère

Madeleine au cheddar

Tarte nordique au saumon et à l'aneth

Tarte montagnarde, saucisse fumée et reblochon

Muffin Milka

Mini Père Noël en chocolat au lait

Eau plate, jus d'orange, Coca Cola, serviettes compostables, gobelets en papier recyclable, cuillères et fourchettes en bois inclus ♻
L'offre est similaire en livraison et en service.

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.

COCKTAIL APÉRITIF

6 bouchées par personne

VERSION SALÉE

VOS PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

6 pièces/pers. soit 6 bouchées

Bonbonnière de foie gras relevée au kalamansi
Macaron carotte cumin *
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

15.50 € HT/PERS.
EN LIVRAISON

VERSION SUCRÉE - SALÉE

VOS PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

3 pièces/pers. soit 3 bouchées

Bonbonnière de foie gras relevée au kalamansi
Macaron carotte cumin *
Rolls feuilleté, aïoli et gravlax de saumon

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

Eau plate et gazeuse, serviettes compostables, gobelets en papier recyclable, cuillères et fourchettes en bois inclus ♻

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.

L'ESPRIT DE NOËL

19 bouchées par personne

26.50 € HT/PERS.
EN LIVRAISON

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

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 PLATEAU GASCON

3 pièces/pers. soit 3 bouchées

Assortiment de charcuterie tout canard : Saucisse sèche de canard, Magret fumé, Terrine canard aux légumes, Cou de canard farci, Foie gras avec ses toasts et pain de campagne

VOTRE PETIT PLAT FROID - AU CHOIX

1 pièce/pers. soit 4 bouchées

Pain perdu à la canette, shiitaké et crémeux de panais
Pavé de saumon, purée d'antan et vierge de fruits rouges
Flan de butternut et courge, crémeux de chèvre et châtaignes rôties *

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.

LES DÉLICES DE NOËL

19 bouchées par personne

- à réchauffer par vos soins en livraison

26.50 € HT/PERS.
EN LIVRAISON

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

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

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.

NOS ANIMATIONS DES FÊTES

SUR DEVIS

L'INSTANT DES SOUS-BOIS

1 bol /pers. soit 3 bouchées

Champignons de Paris dans leur bouillon de légumes accompagnés de stracciatella di Bufala, huile de basilic et crème de vinaigre balsamique.

L'ESCALE MARINE

1 pièce /pers. soit 2 bouchées

Truite fumée déposée sur un cracker croustillant, accompagnée d'une perle de citron.

Thon rouge en croûte de sésame au wasabi façon sashimi, sauce ponzu japonaise.

L'INSTANT IODÉ

1 huitre /pers. soit 1 bouchée

Fines de claires n°4 de Cancale, Bouzigues ou de l'Étang de Thau, servies avec du pain de seigle, du citron et du vinaigre d'échalote.

LE RISOTTO TERRA MARE

1 bol /pers. soit 3 bouchées

Risotto relevé à la truffe avec ses pétoncles et son parmesan.

L'ATELIER GASCON

3 pièces /pers. soit 3 bouchées

Foie gras de canard du Sud-Ouest et son confit d'oignon, saucisse sèche de canard, magret fumé, et pain de campagne.

LES SUCETTES DE FOIE GRAS DE CANARD

2 sucettes /pers. soit 2 bouchées

De fines sucettes de foie gras enrobées dans du chocolat blanc, agrémentées du parfum de votre choix : coco, praline rose ou pistache.

LE CARROUSEL DE FOIE GRAS DE CANARD

1 toast /pers. soit 2 bouchées

Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit, accompagné de deux chutneys : un confit d'oignons au vin de Bergerac ou mangue-curcuma. Servi sur du pain toasté.

LE BAR À CORNETTOS SUCRÉS

2 cornettos /pers. soit 2 bouchées

Cornet enrobé de chocolat, crémeux de cassis ou mousse de chocolat, soupoudré selon vos envies de praline rose ou de sucre pétillant.

LA CRÊPE PARTY

2 crêpes /pers. soit 2 bouchées

Crêpes réalisées sous vos yeux, garnies de sucre ou de Nutella.

LA PROFITEROLE PARTY

1 chou /pers. soit 2 bouchées

Chou craquelin garni d'une boule de glace vanille, nappé de chocolat fondu, décoré selon vos envies avec de la praline rose ou du sucre pétillant.

Prestations de service



SERVICE "HYBRIDE"

- Forfait 150.00 € HT
100 personnes maximum

- Contenants jetables
- Verrerie en éco-cup
- Nappage en ouatose de vos tables
- Installation des mets
- Un Maître d'Hôtel à disposition pour 1h00 de service des boissons et débarrassage

COCKTAIL APERITIF

De 30 à 50 personnes - 25.60 € HT/pers.
De 51 à 150 personnes - 21.50 € HT/pers.

L'ESPRIT DE NOËL

De 30 à 50 personnes - 36.50 € HT/pers.
De 51 à 150 personnes - 32.10€ HT/pers.

LES DÉLICES DE NOËL

De 20 à 50 personnes - 39.10 € HT/pers.
De 51 à 150 personnes -33.50 € HT/pers.



- Contenant en porcelaine et couverts en inox
- Verrerie "Elégance"
- Palette Bambou
- Buffet houssé noir
- Brigade composée de Maître d'Hôtel et serveur, pour 1h30 de service

Parce que chaque événement est unique, nous proposons également des prestations traiteur sur mesure, élaborées selon vos envies, vos besoins et votre budget.





UN ÉVÈNEMENT À PRÉVOIR ?

C&N Traiteur c’est des lunchs, cocktails apéritifs, dînatoires et des repas assis.
N’hésitez pas à demander à notre service commercial pour plus d’informations !






NOS
FORMULES
Repas assis

NOËL

De 30 à 70 personnes - 35.60€ HT/pers.
De 71 à 150 personnes - 32.30€ HT/pers.



LES ENTRÉES

Pain perdu, filet de canard, shitaké et panais

Poireaux braisés, gribiche truffée

Tartare de saumon, pomme, avocat et huile de noix aux agrumes



LES PLATS

Magret de canard sauce cassis, mousseline de céleri rave et poire rôtie au vin jaune

Blanquette de la mer, risotto d'orge, petits légumes de saison et beurre champagne
+3.00€ HT

Wellington végétarien



LES DESSERTS

Bûche bavaroise exotique

Bûche café éclat caramel

Opéra

Inclus dans votre repas

- Eau plate et gazeuse

- Mise de table de Noël : nappes en coton blanc, serviettes ouatée aux couleurs de Noël, assiettes Galice, couverts Amazone et verrerie Élégance







La brigade

Brigade composée de Maître d'Hôtel, serveur et cuisinier, pour 2h00 de service


Plateau repas
DES FÊTES

28.90 € HT/PERS.

PLATEAU TERRE

L'ENTRÉE

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

LE PLAT

Magret de canard rôti au miel, purée panais et carotte

LE FROMAGE - en option

LE DESSERT

Bûche bavaroise exotique



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

28.90 € HT/PERS.

PLATEAU MER

L'ENTRÉE

Tartare de crevette à la mangue
rafraîchi à l'aneth

LE PLAT

Pavé de saumon, vierge de fruits rouges et purée bleue d'antan

LE FROMAGE - en option

LE DESSERT

Bûche café éclat caramel



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

OFFRE DE LA NOUVELLE ANNÉE

22.00 € HT/PERS.

L'ENTRÉE

Houmous carotte, pickles, agrumes au romarin, gressin

LE PLAT

Filet de volaille, lentilles cuisinées

LE FROMAGE - en option

LE DESSERT

Panna cotta mandarine

Pour tout achat de 10 plateaux repas, une fragipane vous est offerte !



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

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