



Passez des fêtes
Gourmandes

avec





Sommaire

Plateaux Cocktail	4
A la Carte	6
Menu Délices d'Hiver	8
Menu Au coin du Feu	9
Buffet de fête	11
Epiphanie	12
Conditions Générales	13

Plateaux Cocktail

Let it Snow - Plateau de pièces cocktail

- L'Iconik Foie gras de Canard au Cassis
- P'tit salé aux Lentilles du Lauraguais et Veau confit
- Tataki Nordik ô Thon à la fleur de Thym
- Saumon en Gravelax, goute de Raifort
- Craker Chorizo et Tapenade aux Olives Lucques
- Tartelette de Légumes confits Panna cotta aux herbes



Assortiment de 18 pièces : 22,50 € TTC
Assortiment de 42 pièces : 48,00 € TTC

All I want for Christmas - Plateau de pièces chaudes

- Chouquette à l'Emmenthal
- Nem du Sud-Ouest
- Croustillant de Poulet à l'Ananas
- Mikado de Légumes
- Tartelette Méditerranéenne
- Pépite d'Encornet



Assortiment de 18 pièces : 24,00 € TTC
Assortiment de 30 pièces : 37,50 € TTC

Baby it's cold outside - Plateau de pièces lunch

- Cubik ô Mangue au Foie Gras de Canard
- L'incontournable gourmandise de Canard à l'Orange
- Magret de Canard caviar d'Artichaut
- Douceur de Gingembre confit au Rouget et sa pointe de Pesto de Pistache
- Tataki de Thon mi-cuit laqué Teriyaki et sa larme de Sésame torréfié
- Ebène végétarien



Assortiment de 18 pièces : 28,00 € TTC
Assortiment de 36 pièces : 51,50 € TTC

Silent Night - Plateau de verrines

3 verrines à choisir dans l'assortiment :

- Cheesecake au Chèvre frais et Confiture de cerises noires
- Chupito de Gaspacho à l'Andalouse
- Ceviche de Dorade Royale aux essences de Sésame torréfié
- Panna Cotta de Poivrons rouges, mélémélo de Légumes croquants
- Lingot de Foie gras de Canard mi-cuit confiture d'Eglantine et sa mouillette de Pain d'Epices

Assortiment de 12 verrines : 21,50 € TTC
Assortiment de 30 verrines : 49,50 € TTC



A la Carte

Entrées

- Mi-Cuit de Foie Gras de Canard du Gers, chutney d'Abricot façon pain d'Épices 7,60 € TTC
- Foie Gras de Canard du Gers poché à l'Hydromel, larme de confit de Champagne, petit pain Bretzel 8,50 € TTC
- Filet de Rouget et tartare de Gambas aux Herbes du Pêcheur 6,70 € TTC
- Saumon mariné au glacis de Betterave, tagliatelles de Légumes croquants, vinaigrette aux Agrumes 6,90 € TTC
- Noix de Saint-Jacques poêlées relevées au Poivre de Sapin et son Crémeux de Potiron 10,10 € TTC

Plats

- Pavé de Sandre de l'Atlantique sauce aux Morilles, batonnets de Céleri confit et Pomme de Terre grenaille à la fleur de Salis du Bearn 8,90 € TTC
- Filet de Dorade planché sauce au Cerfeuil, wok de Légumes et son lingot fondant d'Artichaut 11,10 € TTC
- Filet de Pintade rôti, jus court aux éclats de Marron, velours de Céleri truffé et sa Pomme pochée au Calvados 8,90 € TTC
- Com'un civet de Faisan sauce aux Myrtilles ,velours de Panais et Carotte fane confite basse température, Oignons grelots caramélisés 9,30 € TTC
- Filet de Canette coeur de Txistorra, sauce au Piment doux de le Vera, compression de Pomme de terre à l'Huile d'Olive, Ail rose de Lautrec confit et chips de Txistulari 10,90 € TTC
- Filet de Boeuf sauce Strogonoff, Blinis soufflé, poêlée de Pleurottes et Champignons de Paris 14,80 € TTC
- Mignon de Veau façon Orloff, écrasé de Pomme de Terre aux Cèpes et tomates grappe confites 13,50 € TTC

Desserts

- Biscuit aux Noisettes, croustillant Praliné et crémeux Maracuja 3,50 € TTC
- Nuage vanillé cœur aux Fruits rouges et ses petites Meringues moelleuses 3,50 € TTC
- Féerie Chocolat insert Caramel et son Biscuit façon Brownies 3,90 € TTC
- Exotisme de Noël, cœur de Gianduja et son croustillant aux Amandes 3,90 € TTC



Délices d'Hiver 19,00 € TTC

Entrée

Mi-Cuit de Foie Gras de Canard du Gers,
chutney d'Abricot façon pain d'Épices

Plat

Filet de Pintade rôti, jus court aux éclats de Marron,
velours de Céleri truffé et sa Pomme pochée au Calvados

Dessert

Biscuit aux Noisettes, croustillant Praliné
et crémeux Maracuja



Au coin du Feu 20,50 € TTC

Entrée

Saumon mariné au glacis de Betterave, tagliatelles
de Légumes croquants, vinaigrette aux Agrumes

Plat

Filet de Canette coeur de Txistorra, sauce au Piment doux de le Vera,
compression de Pomme de terre à l'Huile d'Olive,
Ail rose de Lautrec confit et chips de Txistulari

Dessert

Féerie Chocolat insert Caramel
et son Biscuit façon Brownies



Buffet de fête

23,00 € TTC / pers

Entrées

- Filet de Rouget et tartare de Gambas aux Herbes du Pêcheur
- Mi Cuit de Foie Gras, chutney d'Abricot façon pain d' Epices
- Toast de Boudin aux Pommes, Crevette au confit d'Oignons

Plats chauds

- Filet de Dorade, wok de Legumes sauce Cerfeuil
- Veau confit façon Orloff, écrasé de Pomme de Terre aux Cèpes

Fromages

- L'ardoise de Fromages AOP et sa confiture de Figs

Desserts

- Exotisme de Noël, cœur de Gianduja et son croustillant aux Amandes
- Biscuit aux Noisettes, croustillant Praliné et crémeux Maracuja



Épiphanie

La fête continue en janvier avec l'Épiphanie !

- La Frangipane (10 parts) 34,10 € TTC
- La Roi (8 parts) 21,20 € TTC
- La Limoux (8 parts) 22,00 € TTC

- Cidre doux 75cl 5,00 € TTC
- Cidre brut 75cl 5,20 € TTC



Conditions Générales

- Ludovic Lucot se tient à votre disposition au 05 61 37 53 12 ou au 06 88 03 95 83 du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 pour prendre vos commandes.
- Afin d'anticiper l'arrivée des produits, nous acceptons vos commandes jusqu'au 21 décembre pour le réveillon de Noël et jusqu'au 28 décembre pour le réveillon du nouvel an.
- Vous pouvez retirer vos commandes dans nos locaux le vendredi 21 décembre de 10h à 19h, le lundi 24 décembre de 10h à 18h et le lundi 31 décembre de 10h à 18h.
- Possibilité de livraison : veuillez nous consulter pour connaître les tarifs.



Passez des fêtes
Gourmandes

avec



Votre contact :
Ludovic Lucot
05 61 37 53 12
06 88 03 95 83
llucot@cetntraiteur.fr

4, impasse Raymond Loewy, 31 140 Aucamville
05 61 37 10 10 - contact@cetntraiteur.fr
www.c-et-n-traiteur.fr