

# Réceptions privées

Anniversaire - Baptême - Communion

Repas de famille - Garden Party...



Catalogue 2018 - 2019



## Présentation



C&N Traiteur, c'est une société familiale qui réalise une cuisine régionale alliant tradition et modernité pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Créée en 2002 par Christophe et Nathalie Faidherbe, C&N Traiteur est devenu un acteur incontournable de la vie événementielle toulousaine.

**Ambassadeurs des produits de qualité d'Occitanie**, nous vous proposons des produits locaux, de saison, faits maison. Aussi nous proposons des produits issus de l'agriculture biologique et nous nous adaptons à tout type de régime (sans gluten, allergie, etc.)



C&N Traiteur, l'expérience haute en saveurs !



## Sommaire

Les Plateaux Cocktail	7
Les Buffets	13
Les Desserts	23
À la carte	31
Les menus enfant	35
La carte des boissons	37
Les CGV	41



# Plateaux Cocktail

— Claude Nougaro, célèbre chanteur toulousain, nous a inspiré cette nouvelle gamme de cocktail... —



## Tu verras - 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**

## Ô Toulouse - Plateau de pièces cocktail

- L'Iconik Foie gras de Canard au Cassis
- P'tit salé aux Lentilles du Lauragais et Veau confit
- Tataki Nordik ô Thon à la fleur de Thym
- Saumon en Gravelax, goutte 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**





## Sing Sing Song - 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**



## Le Cinéma - Plateau de verrines

3 verrines à choisir dans l'assortiment :

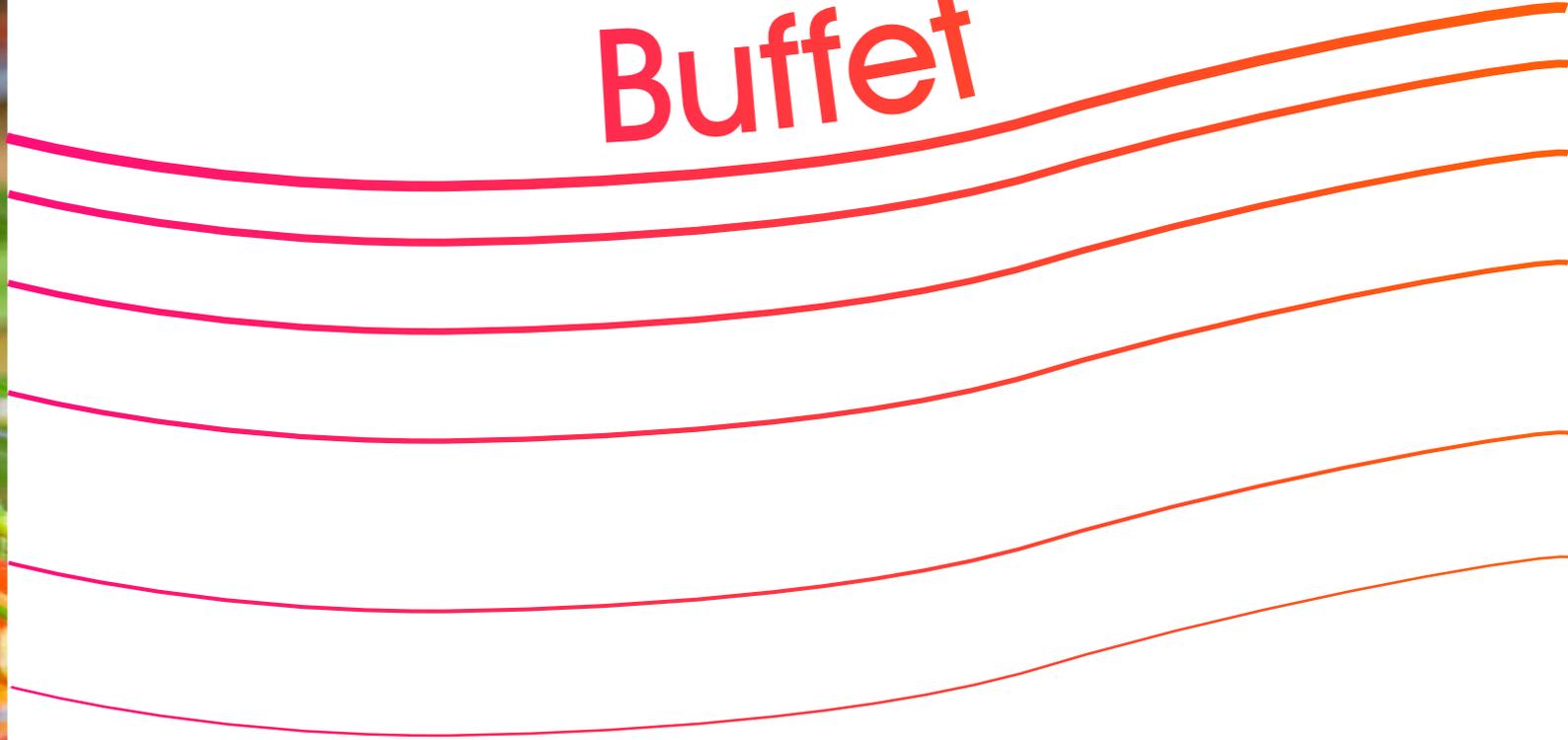
- Cheesecake au Chèvre frais et Confiture de cerises noires
- Chupito de Gaspacho à l'Andalouse
- Ceviche de Dorade Royale aux essences de Sésame torréfié
- Panna Cotta de Poivrons rouges, mélimélo de Légumes croquants
- Lingot de Foie gras de Canard mi- cuit confiture d'Eglantine et sa mouillette de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

Assortiment de 12 verrines : **21,50 € TTC**

Assortiment de 30 verrines : **49,50 € TTC**



# Buffet





## Plateau de Foie gras de canard du Gers

- L'Iconik Foie gras de Canard au Cassis
- Toast de Foie gras de Canard mi-cuit au pain d'Épices
- Toast de Foie gras de Canard mi-cuit au pain de Campagne

Assortiment de 20 pièces : **34,50 € TTC**

Assortiment de 36 pièces : **59,00 € TTC**

## Les Sandwichs Club

- Club Nordik au Saumon de l'Atlantique et crème d'Aneth au Combawa
- Club Végétarien au Pesto et Caviar d'Artichaut
- Club Pastrami et sauce Barbecue

Assortiment de 18 sandwichs : **37,80 € TTC**





## Plateau de Viande ou de poisson froid

Choisir une viande ou un poisson dans l'assortiment :

- Rôti de Boeuf laqué aux Échalotes confites
- Lamelles de Magret de Canard du Gers et billes de Poivre fumé
- Filet de Saumon en Bellevue

Plateau pour 6 personnes (900g) : **32,40 € TTC**

## Panier de Légumes croquants

Assortiment de bâtonnets de légumes (4 pièces par pers.) accompagnés de sauce cocktail et crème de ciboulette

Prix par personne : **2,40 € TTC**





## Les Garnitures froides

- Ratatouille estivale  
ou
- Artichaut et Champignons de Paris en persillade

Prix par personne : **2,98 € TTC**

## Les Salades

*A titre d'exemple et selon la saison.*

- Taboulé aux p'tits Légumes
- Salade Mykonos (Concombres, Tomates séchées, Olives noires et dés de Féta)
- Salade Mérida (Dés de Volaille, Haricots rouges, Mais)
- Salade Thaï aux Crevettes
- Salade du Sud-Ouest (Fèves de Soja, Magret fumé, Effiloché de Canard confit)

Prix en contenant individuel (bodeglass 17 cl) : **2,65 € TTC**

Prix du saladier pour 10 personnes : **22 € TTC**





## Plateau de Charcuteries des Monts de Lacaune

- Jambon de Pays
- Saucisson
- Chorizo
- Terrine de Campagne «Nos petites Conserves»
- Pain de Campagne et Pickles

Plateau pour 10 personnes : **36,50 € TTC**

## Le Plateau de Fromages fermiers

- Pont l'Eveque
- Bethmale
- Fourme d'Ambert
- Cabécou

Plateau pour 10 personnes : **32,00 € TTC**

 Pour accompagner votre fromage, retrouvez la carte des vins page 38 !





# Desserts



## Le Paradis - plateau de verrines sucrées

3 verrines à choisir dans l'assortiment :

- Crème brûlée à la Vanille
- Crème brûlée aux Oreo
- Riz au lait fermier (occitanie) rafraîchi au Citron Lime
- Mousse au chocolat à l'ancienne, croustillant de Souffletine
- Salade de Fruits frais de saison (région)
- Ile flottante au Caramel
- Mousse de fromage blanc de la vallée des Pyrénées au Miel d'Occitanie (région)
- Duo de Pomme de Montech et marmelade de Pruneaux du Lot

Assortiment de 12 verrines : **21,80 € TTC**

Assortiment de 40 verrines : **68,00 € TTC**



## Le Jazz et la Java - plateau de petits fours sucrés

- Biscuit aux Noisettes croustillants Praliné et crémeux à la Passion
- Sucette Dulce Caramel (Valrhona)
- Petit pain d'Épices émulsion de Marrons confits de XXXX REGION
- Carrément Spéculeos au Nutella
- Club Cheesecake au Fromage blanc des Pyrénées, Framboise et Citron Vert
- Tartelette au Caramel, Fruits d'Automne et Noix du Lot, glaçage Chocolat Noir
- Mac'Mojito
- Visitandine au Sirop d'Agave et éclats de Pralines roses

Assortiment de 18 pièces : **22,50 € TTC**

Assortiment de 48 pièces : **60,50 € TTC**



## Marisa - plateau de pâtisseries

- Clafoutis aux Fruits de saison
- Tropézienne
- Far aux Pruneaux

Plateau de 12 pâtisseries : **26,50 € TTC**  
Plateau de 24 pâtisseries : **50,50 € TTC**

## Les gâteaux à partager

- Tarte aux fraise
- Fraisier
- Framboisier
- Fraîcheur Citron Framboise
- Forêt Noire
- Royal Chocolat

Prix par personne : **3,30 € TTC**





## La pièce montée de choux

1 Chou avec Dragées et Nougatine

- L'unité montée forme conique : **1,75 € TTC / pers.**
- L'unité non montée : **1,35 € TTC / pers.**

Minimum 50 choux.

Pour les formes particulières (berceau,...) nous consulter.

## Pyramide de macarons

6 parfums au choix : Framboise, Chocolat, Citron, Pistache, Vanille et Café

- L'unité montée **1,60 € TTC / pers.**
- L'unité non montée **1,20 € TTC / pers.**

Minimum 70 macarons.





À la carte



## Les Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit du Gers, Confiture d'Eglantines, Moelleux de Pain d'Epices **6,60 € TTC**

Déclinaison de Canard du Sud -Ouest et sa chiffonnade de Jambon des Monts de Lacaune **6,90 € TTC**

Superposition de Filets de Saumon en Gravelax, Légumes croquants, Pesto de Roquette **8,90 € TTC**

Filets de Rouget juste poêlés, Tatin de Légumes et son Pesto de Basilic **8,00 € TTC**

Trilogie Terre et Mer : Foie Gras de Canard du Gers mi-cuit pané au Cacao, Salade Thai à la Cacahuète, Thon mi-cuit et sa goutte de Raifort **9,80 € TTC**

## Les Plats

Suprême de Pintade fermière, Rosace de Pommes de terre et Quenelle de Piquillos, sauce Rivesaltes **9,50 € TTC**

Confit de Canard, pressé de Pommes de Terre à la Muscade et sa poêlée Forestière en Persillade, Tomates cerise confites, sauce au Porto **10,80 € TTC**

Magret de Canard rôti, Velours de Légumes de Saison aux éclats de Praline, Carottes fanes et sa réduction de jus de Veau **9,90 € TTC**

Dos de Cabillaud, écrasé de Pommes de Terre aux Algues, Wok de Légumes, sauce à la Citronnelle **8,30 € TTC**

Pavé de Saumon de l'Atlantique, crémeux de Fèves aux sésame, Wok de Légumes, sauce au Chorizo **11,60 € TTC**





## Les Desserts

Dôme Chocolat Noir aux éclats croustillants et son cœur crémeux Vanille de Madagascar **3,30 € TTC**

Finger Chocolat Orange et son Mika'Choc craquant au Chocolat **3,60 € TTC**

Petit Nantais revisité aux Fraises et à la Pistache **3,30 € TTC**

Carrément framboise **3,20 € TTC**

Tiramisu Saveur des îles **3,50 € TTC**

## Les P'tits invités

**Le Menu des enfants**  
Prix / enfant : **17,50 € TTC**

Toast de Foie Gras  
et Salade de Tomates  
ou  
Côtes de Melon et Rosette  
~  
Suprême de Volaille accompagné  
d'un gratin Dauphinois  
~  
Kiri  
~  
Moelleux au Chocolat

**Le Mini-Bufferet des enfants**  
Prix / enfant : **11,90 € TTC**

Tomates Cerise  
ou  
Cubes de Melon, Rosette  
~  
Quiche et Pizza  
ou  
Nuggets ou Burger & Pommes Noisettes  
~  
Kiri  
~  
Moelleux au Chocolat





# Carte des boissons



### Bordeaux Rouge

Bordeaux Supérieur Château Haut St Martin	13,20 € TTC
Bordeaux Supérieur Château Damase	14,10 € TTC
Lussac Saint-Emilion Château Lyonnat	23,40 € TTC
Saint-Emilion Château Soutart Cadet	23,10 € TTC

### Languedoc Rouge

IGP Cité de Carcassonne Le P'tit Coup	8,40 € TTC
Côtes de Malepère Château Belvèze Cuvée Tradition	10,70 € TTC
Côtes du Roussillon Village Hélios	19,20 € TTC
AOP Fitou L'Esprit de Montmal	14,00 € TTC
AOP Corbières L'Enclos des Roses	13,00 € TTC
Pic St Loup Le Loup du Pic	20,20 € TTC

### Gascogne Rouge

VDP Côtes de Gascogne Cuvée Presto AB 	14,30 € TTC
---	-------------

### Cahors Rouge

AOP Cahors Château Eugénie Tradition	14,20 € TTC
--------------------------------------	-------------

### Gaillac Rouge

AOP Gaillac Croix Saint Salvy	8,40 € TTC
AOP Gaillac Comté Tolosan Tarani	8,90 € TTC

### Fronton Rouge

AOP Fronton Château Cassin Moonlight	12,60 € TTC
--------------------------------------	-------------

### Vin De Loire Rouge

AOC St Nicolas de Bourgueil Cave Bruneau Dupuy	18,40 € TTC
--	-------------

### Bordeaux Blanc

Bordeaux Supérieur Chevalier d'Auron	13,60 € TTC
--------------------------------------	-------------

### Languedoc Blanc

IGP Cité de Carcassonne Le P'tit Coup	8,40 € TTC
AOC Côtes de Malepère Château Belvèze Cuvée Solène	10,40 € TTC
Côtes du Roussillon Village Hélios	11,80 € TTC
AOP Corbières L'Enclos des Roses	14,40 € TTC

### Gascogne Blanc

Côtes de Gascogne Domaine de Millet Ugni Blanc Colombard	9,40 € TTC
VDP Côtes de Gascogne Cuvée Presto AB 	14,30 € TTC
Côtes de Gascogne Domaine de Millet Gros Manseng	13,40 € TTC
Côtes de Gascogne Domaine de Millet Chardonnay	16,60 € TTC

### Gaillac Blanc

AOP Gaillac Croix Saint Salvy	8,40 € TTC
AOP Gaillac Comté Tolosan Tarani	8,80 € TTC
AOP Gaillac Croix Saint Salvy Doux	12,00 € TTC

### Fronton Blanc

AOP Fronton Glou Glou by Cassin	12,60 € TTC
---------------------------------	-------------

### Languedoc Rosé

AOC Côtes de Malepère Château Belvèze Cuvée Solène	8,90 € TTC
AOP Corbières L'Enclos des Roses	13,00 € TTC

### Gaillac Rosé

AOP Gaillac Croix Saint Salvy	8,40 € TTC
AOP Gaillac Comté Tolosan Tarani	8,80 € TTC
AOP Gaillac Rosé Piscine Sleeve	9,90 € TTC

### Gascogne Rosé

VDP Côtes de Gascogne Cuvée Presto AB 	10,80 € TTC
---	-------------

### Fronton Rosé

AOP Fronton Glou Glou by Cassin	12,60 € TTC
---------------------------------	-------------

### Vin De Provence Rosé

AOP Côtes de Provence Perle de Roseline	15,80 € TTC
---	-------------

### Les Bulles

Gaillac Rosé Piscine Freezente (5% alcool)	13,10 € TTC
Méthode gaillacoise Hummm	13,80 € TTC
Limoux Première bulle	17,00 € TTC

### Les Champagnes

Brut 75 cl Marie DEMETS	31,80 € TTC
Brut rosé 75 cl Marie DEMETS	36,30 € TTC

### Softs Et Eaux

Jus d'Orange 1l	3,85 € TTC
Pur Jus de Pomme Golden 1l Domaine de Laffitte Mirabel (82)	3,85 € TTC
Pur Jus de Poire 1l Domaine de Laffitte Mirabel (82)	4,56 € TTC
Pur Jus de Raisin Muscat 1l Domaine de Laffitte Mirabel (82)	5,04 € TTC
Coca-Cola 1,5 l	3,63 € TTC
Coca-Cola Light 1,5 l	4,40 € TTC
Eau de source 1,5 l	2,75 € TTC
Eau de source 0,5 l	1,65 € TTC
Eau gazeuse 1,25 l	3,30 € TTC

# Conditions Générales de Vente

## Votre contact commercial

Le service commercial est à votre disposition du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00.  
Votre contact : Ludovic Lucot, est joignable par téléphone au 05 61 37 53 12 / 06 88 03 95 83 ou par e-mail : llucot@c-et-n-traiteur.fr.

## Votre contact logistique

Le service logistique se tient à votre disposition le week-end au 07 69 30 53 31.

## Délais de commande

Merci de procéder à la réservation de votre événement dès que possible. Le nombre de convives définitif devra nous être communiqué 5 jours avant la date de la prestation.

## Modalités de livraison

Vous pouvez retirer votre commande dans nos locaux.

Livraison du lundi au vendredi, dans un rayon de 30km au départ de notre laboratoire :

- Forfait de 24€ TTC, pour toute commande inférieure à 87€ TTC
- Forfait de 14,40 TTC, pour toute commande entre 88€ TTC et 142€ TTC
- Livraison offerte pour toute commande supérieur à 143€ TTC
- En soirée et le week end : nous consulter
- Forfait récupération du matériel de 40€ TTC.

Nous conviendrons ensemble d'un créneau horaire de livraison ou de récupération de votre commande en nos locaux.

## Détails sur la livraison

- Nos plateaux de pièces cocktail et de lunch sont livrés dans des boîtes cartonnées qui se superposent
- Les plats principaux vous sont livrés dans des barquettes aluminium qui vont au four traditionnel, avec les consignes de cuisson et de réchauffe.
- Les sauces sont livrées dans des sachets à réchauffer au bain marie ou à la casserole

## Nous mettons à votre disposition pour le transport et le stockage :

- soit des glacières isothermes, moyennant une caution de 30€ TTC par glacière
- soit des containers isothermes en polypro avec grilles de stockage, moyennant une caution de 150 € TTC par container.

## Modalités de règlement

- Un acompte de 30% vous sera demandé à la confirmation de la commande
- Le solde devra être réglé 5 jours avant la date de la prestation
- Nous acceptons les paiements par carte bancaire, chèque ou espèces.

Crédit photo : C&N Traiteur - Christophe Faidherbe - Estelle Chambon - Photos non contractuelles -  
Création graphique Estelle Chambon - Ne pas jeter sur la voie publique



L'expérience haute en saveurs !

4, impasse Raymond Loewy - 31140 Aucamville - Toulouse  
contact@c-et-n-traiteur.fr - 05 61 37 10 10 - www.c-et-n-traiteur.fr

