



# Mariages



Catalogue  
2019 - 2020...





# Nos valeurs



C&N Traiteur 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.

## ♥ Héritage & Savoir-faire

C&N Traiteur est né d'un héritage familial et de la passion d'entreprendre.

Avec plus de 1300 mariages depuis plus de 15 ans, et une trentaine de partenaires (Domaines, Wedding planners, Photographes, Décorateurs...) , nous avons développé une grande expertise du Mariage afin de répondre au mieux à vos besoins.

## ♥ Humain & Emotion

La Force de C&N Traiteur réside dans son équipe d'experts dévoués et à votre service, allant de la Conseillère Mariages, à la brigade de Cuisine, en passant par la Logistique et ses Maîtres d'hôtel qualifiés. Notre équipe œuvre de concert pour créer le plus beau jour de votre vie.

## ♥ Innovation & Sens du détail

C&N Traiteur a vu le jour dans la ville Rose, véritable berceau de la technologie aéronautique. Pour cette raison, il nous paraissait essentiel d'équiper nos cuisines des dernières technologies afin de vous proposer une gastronomie actuelle et des animations originales.

Ensemble, Créons ce jour unique ...

# Nos engagements

♥ Ambassadeur des produits de qualité d'Occitanie et de Saisons



- ♥ Une offre sur mesure : tous nos menus sont modulables afin de créer une soirée qui vous ressemble !
- ♥ Des animations culinaires originales et innovantes
- ♥ L'art de la table selon vos couleurs
- ♥ Des menus adaptés pour les personnes allergiques et/ou qui ont des restrictions alimentaires.





# Notre équipe

Chez C&N Traiteur, toute l'équipe embarque dans votre aventure, afin de vous accompagner dans ce grand moment.

A l'écoute de vos envies et de vos préférences en matière de saveurs, nous nous adaptons à votre demande en vous proposant différents menus et formules.

Votre événement est unique ; pour cela, C&N s'engage à procéder à vos aménagements et modifications souhaités dans un soucis de flexibilité et de réactivité.



**Julien**  
**GUINDRE**  
Chef de cuisine



**Laure**  
**MALÉCOT**  
Cheffe Pâtissière



**David**  
**MÉTEREAU**  
Directeur des  
Opérations





## vosre vin d'honneur

- ♥ Cocktail Apéritif
- ♥ Animations culinaires
- ♥ Boissons alcoolisées

## vosre Dîner

- ♥ Mises en bouche
- ♥ Menu « Que je t'aime »
- ♥ Menu « Hymne à l'Amour »
- ♥ Menu « Ma Préférence »
- ♥ Desserts de Mariage
- ♥ Vins & Champagnes
- ♥ Prestations incluses
- ♥ L'Art de la Table

## vosre Fin de soirée

- ♥ Animations sucrées
- ♥ Carte complémentaire

## Les Formules supplémentaires

- ♥ Pour les bouts d'Chou
- ♥ Pour les prestataires

## Le lendemain

## L'Art de la table

## Mes Notes

7

9

13

15

16

19

22

26

27

28

29

30

31

33

34

35

37

39





# Votre vin d'honneur

Cocktail Apéritif

—

Animations Culinaires

—

Carte des Boissons  
Alcoolisées





Cocktail  
apéritif

### L'instant «Plaisir» - Prix / pers : 12,50 € TTC

7 pièces / pers. dans l'assortiment

- ♥ Bouchées Froides (5 pièces / pers.)
- ♥ Bouchées Chaudes (2 pièces / pers.)

### L'instant «Déllice» - Prix / pers : 14,50 € TTC

7 pièces / pers. dans l'assortiment

- ♥ Bouchées Froides (3 pièces / pers.)
- ♥ Bouchées Chaudes (2 pièces / pers.)
- ♥ Cassolettes et Verrines (2 pièces / pers.)

### L'instant «Gourmand» - Prix / pers : 16,20 € TTC

9 pièces / pers. dans l'assortiment

- ♥ Bouchées Froides (5 pièces / pers.)
- ♥ Bouchées Chaudes (2 pièces / pers.)
- ♥ Cassolettes et Verrines (2 pièces / pers.)

### Nos cocktails comprennent :

Soft Drink (40 cl / pers.) : Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eaux plate et gazeuse.



Si vous êtes présents sur le lieu de réception avant 18h00, nous vous proposons un Break rafraîchissant : Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eau plate et gazeuse

Sur la base de 2 verres par personne, prix par personne : 2,70 € TTC - Verrerie et service inclus.

Possibilité d'avoir des Citronnades, Orangeades et Limonades.





Cocktail  
apéritif

### Les Petits Fours Froids

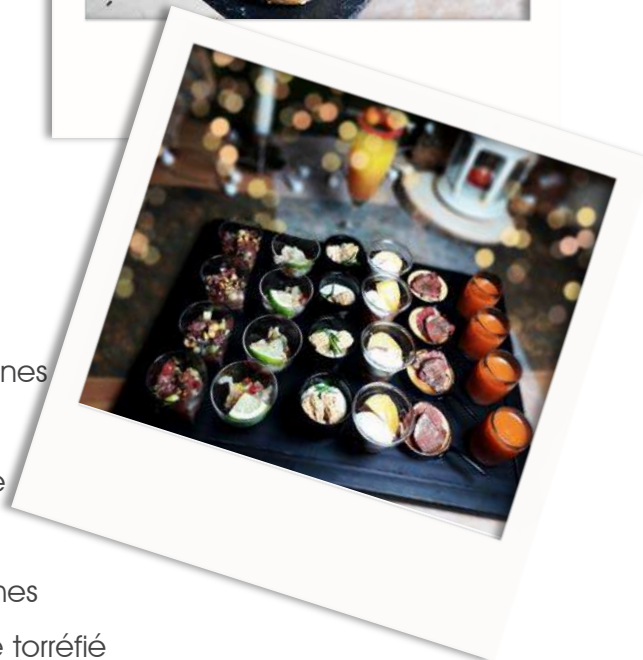
- ♥ L'iconik Foie gras de Canard du Sud Ouest au Cassis
- ♥ P'tit salé aux Lentilles du Lauragais et Veau confit
- ♥ Tataki Nordik Ô Thon à la Fleur de Thym
- ♥ Sucette de Saumon, perle crémeuse de Raifort
- ♥ Cracker au Chorizo et Tapenade aux Olives Lucques
- ♥ Tartelette de Légumes confits, Panna Cotta aux Herbes

### Les Petits Fours Chauds

- ♥ Chouquette à l'Emmental
- ♥ Nem du Sud Ouest
- ♥ Croustillant de Poulet à l'Ananas
- ♥ Mikado de Légumes
- ♥ Tartelette de Légumes façon Méditerranéenne
- ♥ Muffin au Bethmale et sa Piperade

### Les Cassolettes & Verrines

- ♥ Cheesecake au Rocamadour et au Miel des Montagnes
- ♥ Chupito de Gaspacho à l'Andalouse
- ♥ Crème Brûlée à la Carotte et aiguillette de Magret de Canard du Gers laqué au Miel et Soja
- ♥ Panna Cotta de Poivrons rouges, Méli Mélo de Légumes
- ♥ Ceviche de Dorade Royale aux essences de Sésame torréfié
- ♥ Tartare de filet de Saumon de l'Atlantique façon Tiramisu à la Muscade



Suggestions de pièces cocktail qui peuvent varier selon la saison.





## Animations Culinaires

Ajoutez des animations à votre cocktail !

### La Découpe de Jambon - Prix / pers : 3,10 € TTC

Notre cuisinier tranchera devant vos convives de délicates chiffonnades d'un jambon Serrano Ibérique (17 mois d'affinage) accompagnées de Pan con Tomate. Vos invités vont se régaler !

### Le Carrousel de Foie gras - Prix / pers : 4,90 € TTC

Foie Gras de Canard du Gers mi-cuit agrémenté d'une compotée de Pommes au Piment d'Espelette et d'un chutney Mangue-Gingembre.  
Pain de Campagne et Pain d'Épices « Maison »  
Variez et appréciez les diverses associations !

### La Plancha - Prix / pers : 5,40 € TTC

Fraichement grillées, vos invités pourront savourer...

➤ Nos brochettes de Poissons:

- ♥ Gambas marinées au Gingembre et Piment doux
- ♥ Noix de Saint-Jacques laquées sauce Teriyaki

➤ Nos brochettes de Viandes:

- ♥ Bœuf Yakitori
- ♥ Volaille marinée à l'Indienne



Chaque animation comprend 2 pièces par personne



Animations  
Culinaires



### L'atelier tapenade - Prix / pers : 2,90 € TTC

Création de Tapenades accompagnées  
de ses tartines grillées

- ♥ Tapenade Poivrons rouges
- ♥ Tapenade Olives noires
- ♥ Tapenade Olives vertes



### Le Bar à Gaspacho - Prix / pers : 3,10 € TTC

Notre déclinaison d'agréables Soupes fraîches et originales  
aux saveurs variées :

- ♥ Piquillos marinés
- ♥ Tomate à l'Andalouse
- ♥ Petits Pois infusés à la Noisette



### La découpe de Saumon - Prix / pers : 4,50 € TTC

Notre Cuisinier découpera un filet de Saumon façon Gravlax  
accompagné de ses mini Blinis.

Vous ne pourrez résister à cette gourmandise !



Chaque animation comprend 2 pièces par personne





## Animations Culinaires



### L'instant Maki - Prix / pers : 3,10 € TTC

Notre cuisinier mettra en œuvre ses compétences culinaires Asiatiques afin de réaliser de savoureux Makis. Couleurs et saveurs garanties !



### L'Atelier Foie gras Poêlé - Prix / pers : 6,30 € TTC

Savourez de délicieuses Pépites de Foie Gras poêlées à la Plancha... Une réduction acidulée à la Pomme vient agrémente ces douceurs et faire fondre vos invités !



### La Barque à Huîtres - Prix / pers : 4,95 € TTC

Des Huîtres fines de Claires n°3 seront présentées sur de petites barques glacées, accompagnées de Vinaigre à l'Échalotte et de jus de Citron.

Vos convives vont se régaler !



### L'atelier Profiteroles au Foie Gras –

Prix / pers : 4,30 € TTC

Petits Choux croquants Caramel et Foie Gras de Canard, insert chutney de Figues ou Mangue rafraîchie au Gingembre.

Une découverte sucrée salée à ne pas manquer !



Chaque animation comprend 2 pièces par personne



Animations  
Culinaires



### La Palette de « Cornettos » - Prix / pers : 2,90 € TTC

Nous remplissons de douceurs ces jolis petits cornets saveurs Sésame et Curry.

- ♥ Volaille, Tomate confite et sa Crème au Poivre de Java
  - ♥ Rillettes de Saumon à l'Aneth
  - ♥ Dés de Canard fumés, Fromage frais Ail & fines Herbes
- Quelle saveur choisirez-vous pour garnir votre Cornetto ?  
Convivial et délicieux, vous ferez des heureux !



### La Burger Party - Prix / pers : 3,50 € TTC

Hamburgers au Bœuf de l'Aubrac  
De quoi amuser et régaler les papilles de vos invités.  
Démonstration culinaire par notre Chef Cuisinier  
Petits et grands se laisseront tenter !  
Instant gourmand assuré !



### De Tarragone à Toulouse - Prix / pers : 2,90 € TTC

Notre Cuisinier revisitera la célèbre saucisse de Toulouse ainsi que le Chorizo Ibérique sous forme de petites tartines.  
Vous ne pourrez résister à ce surprenant mélange alliant épices et douceurs !



Chaque animation comprend 2 pièces par personne,  
sauf La Burger Party qui comprend 1 pièce par personne.





## Les boissons alcoolisées

### Cocktails à base de vin

- ♥ Sangria (Rouge ou blanche)
- ♥ Rosé Pamplemousse

1,85 € TTC / pers.  
1,85 € TTC / pers.

### Cocktails à base de Fruits

- ♥ Cocktail Punch  
(Rhum, Jus d'Orange, Cannelle et Fruits frais)
- ♥ Cocktail Sunrise  
(Malibu, Rhum, Sucre de Canne, Grenadine, Jus d'orange)
- ♥ Cocktail Emeraude  
(Rhum, Malibu, Curaçao, Jus exotique et Orange)
- ♥ Cocktail Acapulco  
(Tequila, Rhum, Jus d'Ananas, et Pamplemousse)
- ♥ Cocktail Flamme  
(Rhum, Sucre de canne, Pamplemousse, Cranberry, Grenadine)

2,10 € TTC / pers.

2,30 € TTC / pers.

2,30 € TTC / pers.

2,50 € TTC / pers.

3,00 € TTC / pers.

### Cocktails pétillants

- ♥ Kir pétillant à la Crème de Cassis
- ♥ Marquise  
(Vin Blanc effervescent, Cointreau, Jus de Citron, Limonade)
- ♥ Kir « Méthode Traditionnelle » Gaillac

2,00 € TTC / pers.

2,20 € TTC / pers.

3,10 € TTC / pers

### Fontaine à Cocktail

86,00 € TTC la fontaine

Animation originale, ludique et esthétique  
Appareil électrique doté d'une colonne lumineuse et de 4 becs verseurs permettant à vos invités de se rafraîchir durant le cocktail.

### Champagnes

- ♥ Marie DEMETS Brut 75 cl (Etiquette personnalisée offerte)
- ♥ Marie DEMETS Rosé 75 cl (Etiquette personnalisée offerte)
- ♥ Lanson Black Label

18,50 € TTC la bouteille

19,80 € TTC la bouteille

34,90 € TTC la bouteille



- Quantité 35 cl soit 3 verres / pers sauf pour le Kir Méthode Traditionnelle 1 coupe
- Carte non exhaustive, nous pouvons réaliser des cocktails sur demande
- Les Soft Drinks (40 cl / pers.) sont inclus dans nos Cocktails Apéritif :  
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eaux plate et gazeuse



# Votre Dîner

Mise en Bouche

Menu «Que je t'aime»

Menu «Hymne à l'Amour»

Menu «Ma Préférence»

Desserts de Mariage

vins & Champagnes

Prestations incluses





Mises  
en bouche

**Gaspacho de Tomate à l'Andalouse** - Prix / pers : 3,20 € TTC

**Duo Terre & Mer** - Prix / pers : 4,90 € TTC

Salade en méli-mélo, Lamelles de Saumon mariné façon Gravlax & Magret de Canard séché

**Noix de Saint-Jacques en Carpaccio** - Prix / pers : 5,20 € TTC

et ses Légumes façon Méditerranéenne , jeunes Pousses, vinaigrette aux Agrumes

**Médailillon de Foie-Gras de Canard du Gers** - Prix / pers : 4,50 € TTC

et sa gourmandise de Pommes au Piment d'Espelette



Dîner

Menu  
que je t'aime

## Les Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit du Gers, Confiture d'Eglantines,  
Moelleux de Pain d'Epices

\*\*\*

Superposition de Filets de Saumon en Gravelax,  
Légumes croquants, Pesto de Roquette

\*\*\*

Panna cotta de Poivrons rouges, Tartare de Légumes  
et Crevettes au Combawa

## Les Plats

Filet de Canette rôti, poêlée de Racines confites aux Herbes,  
crémieux de Cèpes, sauce au Poivre Fumé

\*\*\*

Suprême de Pintade fermière, Rosace de Pommes de terre  
et Quenelle de Piquillos, sauce Rivesaltes

\*\*\*

Dos de Cabillaud, écrasé de Pommes de Terre aux Algues,  
Wok de Légumes, sauce à la Citronnelle

## Le Fromage

Plateau de Fromage affinés  
(4 sortes servies en centre de table)

## Les Desserts

Carrément Framboise et sa Chantilly à la Rose

\*\*\*

Dôme Chocolat Noir aux éclats croustillants  
et son cœur crémeux Vanille de Madagascar

\*\*\*

Trilogie de Gourmandises à composer :

Une Douceur Fruitée

Une Douceur Chocolatée

Un Chou

(+ value de 1,30 € TTC / pers.)

€

### Formules :

➤ Entrée + Plat + Fromage  
+ Dessert :

52,40 € TTC / pers.

➤ Plat + Fromage + Dessert:

47,70 € TTC / pers.

Option

Pause Fraîcheur  
« Trou Normand »

Sorbet & Liqueur  
Fraise & Get 31  
Pomme & Calvados  
Pomme verte & Manzana  
Poire & Williamine  
Citron & Limoncello

2,90 € TTC / pers

i

Prix établi sur une base de 100 personnes. Service inclus jusqu'à 1h00.

Le Repas comprend : Eau Minérale plate et gazeuse en verre, Petits Pains de Campagne ,  
Café expresso, Thé & Infusion. Retrouvez l'ensemble des Prestations incluses p. 28





## Menu que je t'aime

Foie Gras de Canard mi-cuit du Gers,  
Confiture d'Eglantines,  
Moelleux de Pain d'Epices



Superposition de Filets  
de Saumon en Gravelax,  
Légumes croquants,  
Pesto de Roquette

Panna Cotta de Poivrons rouges,  
Tartare de Légumes  
et Crevettes au Combawa



Suprême de Pintade Fermière,  
Rosace de pommes de terre  
et Quenelle de Piquillos, sauce Rivesaltes



## Menu que je t'aime



Dos de Cabillaud, écrasé de  
Pomme de Terre aux Algues,  
Wok de Légumes,  
sauce à la Citronnelle

Carrément Framboise  
et sa Chantilly à la Rose



Dôme Chocolat noir aux éclats croustillants  
et son cœur crémeux Vanille de Madagascar



Exemple de Trilogie de desserts,  
Chou, Royal au Chocolat  
et Smoothie à la Framboise



Dîner

## Menu Hymne à l'amour

### Les Entrées

Déclinaison de Canard du Sud -Ouest et  
sa chiffonnade de Jambon des Monts de Lacaune

\*\*\*

Filets de Rouget juste poêlés, Tatin de Légumes et son Pesto de Basilic

\*\*\*

Liégeois allégé de Cabillaud et sa Chantilly  
rafraîchie au Citron vert

### Les Plats

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

\*\*\*

Filet de Veau au sautoir, Polygone de Pommes Paillasson,  
Topinambour aux essences de Truffes,  
Tomates grappes confites, sauce au Banyuls

\*\*\*

Pavé de Saumon de l'Atlantique, crémeux de Fèves aux sésame,  
Wok de Légumes, sauce au Chorizo

### Le Fromage

Plateau de Fromage affinés  
(4 sortes servies en centre de table)

### Les Desserts

Sphère au Citron vert, biscuit moelleux à l'huile d'Olives  
et ses petites Meringues

\*\*\*

Finger Chocolat Orange  
et son Mika'Choc craquant au Chocolat

\*\*\*

Trilogie de Gourmandises à composer :  
Une Douceur Fruitée  
Une Douceur Chocolatée  
Un Chou  
(+ value de 0,50 € TTC / pers.)

€

#### Formules :

➤ Entrée + Plat + Fromage  
+ Dessert :

**59,40 € TTC** / pers.

➤ Plat + Fromage + Dessert:

**54,30 € TTC** /pers.

Option

Pause Fraîcheur  
« Trou Normand »

Sorbet & Liqueur  
Fraise & Get 31  
Pomme & Calvados  
Pomme verte & Manzana  
Poire & Williamine  
Citron & Limoncello

**2,90 € TTC** / pers

i

Prix établi sur une base de 100 personnes. Service inclus jusqu'à 1h00.  
Le Repas comprend : Eau Minérale plate et gazeuse en verre, Petits Pains de Campagne ,  
Café expresso, Thé & Infusion. Retrouvez l'ensemble des Prestations incluses p. 28

Dîner

## Menu Hymne à l'amour



Déclinaison de Canard  
du Sud Ouest et sa chiffonnade  
de Jambon des Monts de Lacau

Filets de Rouget juste poêlés,  
Tatin de Légumes et son Pesto de Basilic



Pavé de Saumon de l'Atlantique,  
Crèmeux de Fèves au Sésame,  
Wok de Légumes, Sauce au Chorizo



Confit de Canard du Sud-Ouest,  
Pressé de Pommes de terre et  
Cèpes, Tomates cerises confites,  
Sauce au Porto







## Menu Hymne à l'amour



Sphère au Citron vert, biscuit moelleux à l'huile d'Olives et ses petites Meringues

Finger Chocolat Orange, et son Mikd' Choc craquant au chocolat



Exemple de Trilogie de desserts, Chou, Expérience Citron vert et Smoothie à la Framboise

Dîner

Menu  
Ma Préférence

## Les Entrées

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

\*\*\*

Noix de Saint Jacques en Carpaccio  
et ses Légumes façon méditerranéenne

\*\*\*

Chaud Froid de Bouillon Asiatique  
et son escalope de Foie Gras poêlée

\*\*\*

Homard cuit basse température, crémeux de Carottes  
au Poivre de Timut, gel de Pamplemousse Rose Bio,  
et sa Fleur de Capucine (+ Value de **6,00 € TTC** / pers)

€

### Formules :

➤ Entrée + Plat + Fromage +

Dessert :

**67,30 € TTC** / pers.

➤ Plat + Fromage + Dessert :

**57,90 € TTC** / pers.

## Les Plats

Magret de Canard rôti, Velours de Légumes de Saison aux  
éclats de Praline, Carottes fanes et sa réduction de jus de Veau

\*\*\*

Filet de Bœuf au sautoir, Polygone de Pommes Paillasson,  
Topinambour aux essences de Truffes,  
Tomates grappes confites, sauce au Banyuls

\*\*\*

Filet de Bar étuvé au Four et sa déclinaison d'Artichaut, écrasé de  
Ratte du Touquet, sauce au Gingembre

\*\*\*

Souris d'Agneau cuite 7 heures laquée au Miel des Montagnes,  
Lingot de Polenta crémeuse, poêlée gourmande ,  
sauce aux raisins de Smyrne (+ Value de **10,00 € TTC** / pers)

## Le Fromage

Plateau de Fromage affinés  
(4 sortes servies en centre de table)

## Les Desserts

La Trilogie de notre Enfance  
Magnum Tagada  
Cake Carambar  
Crème Brûlée aux Petits Biscuits

\*\*\*

Petit Nantais revisité aux Fraises et à la Pistache

\*\*\*

Le croustillant de fruits secs,  
crémeux de Caramel Beurre salé  
dans sa bulle de Chocolat

Option

Pause Fraîcheur  
« Trou Normand »

Sorbet & Liqueur  
Fraise & Get 31  
Pomme & Calvados  
Pomme verte & Manzana  
Poire & Williamine  
Citron & Limoncello

**2,90 € TTC** / pers

Option

Plateaux  
de Fromages de  
Maître affineur BETTY  
+ Value de  
**2,90 € TTC** /pers.

i

Prix établi sur une base de 100 personnes. Service inclus jusqu'à 1h00.

Le Repas comprend : Eau Minérale plate et gazeuse en verre, Petits Pains de Campagne ,  
Café expresso, Thé & Infusion. Retrouvez l'ensemble des Prestations incluses p. 28



Dîner

Menu  
Ma Préférence



Trilogie Terre et Mer :  
Foie Grs de Canard du Gers  
mi-cuit pané au Cacao,  
Salade Thai à la Cacahuète,  
Thon mi-cuit et sa goutte de Raifort

Chaud Froid de Bouillon Asiatique  
et son escalope de Foie Gras poêlée



Filet de Bar étuvé au Four et sa  
déclinaison d'Artichaut, écrasé de Ratte du  
Touquet, sauce au Gingembre



Homard et son crémeux  
de Carottes au Poivre de Timut,  
gel de Pamplemousse Rose Bio et  
sa fleur de Capucine



Dîner

Menu  
Ma Préférence



Magret de Canard rôti, Velours  
de Légumes de Saison aux  
éclats de Praline, Carottes  
fanées et sa réduction de jus  
de Veau



Filet de Bœuf au sautoir,  
Polygone de Pommes Paillasson,  
Topinambour aux essences de Truffes,  
Tomates grappes confites, sauce au Banyuls



Souris d'Agneau cuite 7 heures laquée au  
Miel des Montagnes, Lingot de Polenta  
crémeuse, poêlée gourmande,  
sauce aux raisins de Smyrne





## Menu Ma Préférence



Le croustillant de Fruits secs,  
crèmeux de Caramel Beurre salé  
dans sa bulle de Chocolat

La Trilogie de notre Enfance:  
Magnum Tagada  
Cake Carambar  
Crème Brûlée aux Petits Biscuits



Petit Nantais revisité aux Fraises  
et à la Pistache



## Desserts de Mariage

**La pièce-montée de choux** – L'unité montée : 1,70 € TTC / pers  
L'unité non montée : 1,30 € TTC / pers

1 Chou avec Dragées et Nougatine.

Décor sur présentoir avec sucre tiré et pastillage (selon votre thème et vos couleurs).

**La pyramide de macarons** – L'unité montée : 2,00 € TTC / pers  
L'unité non montée : 1,20 € TTC / pers

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

Décor sur présentoir

**Le gâteau des mariés** - Prix selon la pièce choisie

Entremets sur présentoir à choisir parmi :

- ♥ Fraisier
- ♥ Framboisier
- ♥ L'entremet fraîcheur citron aux éclats de framboises
- ♥ Délice cassis
- ♥ Carrément Passion
- ♥ Carrément Framboise et sa Chantilly à la Rose
- ♥ Royal au chocolat
- ♥ Saint-Honoré
- ♥ Paris-Brest

**Trilogie de gourmandises à composer**

Un chou ou Un macaron (1 pièce/ pers. )

+ Une gourmandise fruitée

+ Une gourmandise chocolatée







## Nos Forfaits de Vins

### Choix n°1

- ♥ Blanc: Gaillac Saint Salvy (1 Bouteille pour 4)
- ♥ Rouge: Gaillac Saint Salvy (1 Bouteille pour 3)

3,80 € TTC / pers.

### Choix n°2

- ♥ Blanc: Fronton Château Cassin Glou Glou (1 Bouteille pour 4)
- ♥ Rouge: Fronton Château Cassin Moonlight (1 Bouteille pour 3)

4,20 € TTC / pers.

### Choix n°3

- ♥ Blanc: Malepère Chardonnay Cuvée Solène (1 Bouteille pour 4)
- ♥ Rouge: Château Belvèze (1 Bouteille pour 3)

4,70 € TTC / pers.

### Choix n°4

- ♥ Blanc: Corbières, Côtes de Gascogne, Domaine de Millet Gros Manseng (1 Bouteille pour 4)
- ♥ Rouge: Pic St Loup; Le Loup du Pic (1 Bouteille pour 3)

6,00 € TTC / pers.

## Carte des vins

Nous consulter pour la carte complète des vins.

## Cascade de Champagne

80,00 € TTC la cascade

Animation originale, ludique et esthétique .  
Ce tarif comprend la mise en place et le service,  
mais il ne comprend pas le Champagne.

## Champagnes

- ♥ Marie DEMETS Brut 75 cl (Etiquette personnalisée offerte)
- ♥ Marie DEMETS Rosé 75 cl (Etiquette personnalisée offerte)
- ♥ Lanson Black Label

18,50 € TTC la bouteille

19,80 € TTC la bouteille

34,90 € TTC la bouteille





Prestations  
incluses

- ♥ La conception et l'élaboration des mets dans un laboratoire Agréé Normes Européennes N° 31022041 (méthode HACCP).
- ♥ Le déplacement en camion frigorifique dans un rayon de 50 kilomètres; au-delà, nous consulter.
- ♥ L'installation de la mise de table la veille de votre prestation si le lieu le permet.
- ♥ Le service et le débarrassage par des professionnels qualifiés.
- ♥ Un serveur pour 25 personnes dont un maître d'hôtel encadrant son équipe et qui sera votre interlocuteur privilégié le jour de votre prestation
- ♥ Une brigade de cuisiniers
- ♥ Temps de service et débarrassage : 8 heures, horaires à déterminer selon votre arrivée sur le lieu de réception
- ♥ Service de fin de nuit ou en cas de dépassement horaire: un supplément de 44 euros TTC / heure et par serveur et/ou cuisinier sera appliqué.

### Pour le cocktail

- ♥ Les tables de Buffet
- ♥ La Verrerie: 3 verres par personne (selon les boissons à servir)
- ♥ Éléments divers: Vasque en métal argenté pour les boissons, portes serviettes bois wengé,...
- ♥ Les supports de présentation et platerie de service (ardoises, platerie en transparence)
- ♥ La décoration florale des buffets selon différents modèles et en accord avec votre thème

### Pour le Dîner

L'ensemble de la mise de table est présenté dans notre salon de dégustation.

- ♥ Le service jusqu'à 1h00
- ♥ Les Nappes blanches et Serviettes blanches en tissu
- ♥ Les Assiettes en porcelaine
- ♥ Les Couverts Guy Degrenne
- ♥ La Verrerie adaptée
- ♥ Les Tasses et sous-tasses à café en porcelaine
- ♥ Le matériel de cuisson

### Dégustation

Nous vous proposons un déjeuner test dans notre salon de réception pour découvrir notre gamme de pièces cocktail, les animations et les plats qui retiennent votre attention de l'entrée au dessert. Cette dégustation sera offerte pour les mariés si vous nous accordez votre confiance, vous pouvez être jusqu'à six personnes. Dans le cas où nos services ne seraient pas sélectionnés, un prix forfaitaire de 50,00 € TTC par personne vous sera facturé.



➤ Pas de Droit de Bouchon si vous apportez vos Vins, Alcools et Champagnes, nous assurons le service et prévoyons la verrerie adaptée.





# Votre fin de soirée

---

Animations sucrées  
—  
Carte complémentaire



# Fin de soirée

## Animations sucrées



Les animations sont réalisées par notre cuisinier entre minuit et 3h00 du matin.

**Les Barbes à Papa** - Prix / pers : 3,20 € TTC

**Les Crêpes** - Prix / pers : 3,20 € TTC

Au Nutella, Sucre et Confiture

**Les Smoothies** - Prix / pers : 4,30 € TTC

Boisson onctueuse à base de fruit frais : Fraise, Banane, Kiwi, Ananas

New

**Le Candy Bar** - Prix / pers : 2,20 € TTC - A partir de 100 personnes, (en dessous nous consulter)

Petits et Grands n'ayez pas peur de succomber à votre Gourmandise ...

Ce Bar à Bonbons, haut en Couleurs et en Douceurs, convient aussi bien pour votre fin de Soirée, que pour votre Vin d'Honneur.







## Carte complémentaire



|                                                                                                                   |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ♥ Assortiment de petits fours sucrés                                                                              | 1,15 € TTC / pers. |
| ♥ Fontaine de Chocolat<br>Brochettes de Fruits et Marshmallow (2 pièces / pers)                                   | 3,00 € TTC / pers. |
| ♥ Plateaux de Cup Cakes<br>(Chocolat blanc, Framboise, Violette, Citron, Vanille,<br>Chocolat, Nutella, Pistache) | 1,30 € TTC / pers. |
| ♥ Plateaux de Charcuterie                                                                                         | 3,60 € TTC / pers. |
| ♥ Plateaux de pièces de Lunch salées                                                                              | 1,50 € TTC / pers. |
| ♥ Open Bar – Verrerie et soft drinks                                                                              | 2,30 € TTC / pers. |
| ♥ Bar à Mojitos<br>Classic ou Virgin (service inclus – base de 50 pers)                                           | 4,90 € TTC / pers. |
| ♥ Corbeille de Fruits de Saison                                                                                   | 80,00 € TTC        |
| ♥ Cascade de Fruits de Saison                                                                                     | 2,20 € TTC / pers. |







# Formules supplémentaires

---

Pour les bouts d'Chou  
—  
Pour les prestataires





## Formules supplémentaires

Pour les  
bouts d'Chou

### Le Mini-Bufferet des enfants – Prix / enfant : 12,50 € TTC

Tomates Cerise  
Ou  
Cubes de Melon,  
Rosette

\*\*\*

Quiche et Pizza  
Ou  
Nuggets ou Burger  
& Pommes Noisettes

\*\*\*

Kiri

\*\*\*

Moelleux au Chocolat

### 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

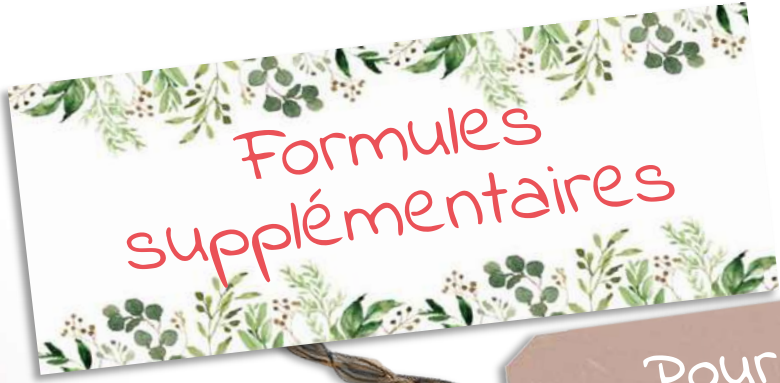
\*\*\*

Kiri

\*\*\*

Moelleux au Chocolat





## Formules supplémentaires



Pour les  
prestataires

Pour les Dj, photographe, baby-sitter...

Nous vous proposons au choix :

### Plateaux Repas froids – Prix / pers. : 22,00 € TTC

- ♥ Sélection par notre Chef selon la Saisonnalité
- ♥ Entrée / Plat / Fromage / Dessert
- ♥ Pain, Eau minérale

### Menu des mariés – Prix / pers. : 32,00 € TTC

Nous pouvons proposer à vos prestataires le même repas qu'à vos convives mais à un tarif réduit.







Le  
Lendemain

---



## Buffet froid

Au choix, parmi l'assortiment ci-dessous : **2 salades** ou **1 salade avec Plateau de Charcuteries**.

- ♥ L'Orientale (Taboulé Oriental à la Menthe, Petits Légumes et Fruits Secs)
- ♥ L'Italienne (Tomates confites, billes de Mozzarella, Olives noires et Basilic frais)
- ♥ La Fresh - Vitamine (Salade Romaine, Pamplemousse, Poivrons, Tomates, vinaigrette aux Agrumes)
- ♥ La Mykonos (Salade Grecque aux dés de Féta, Tomates, Concombres et Fines Herbes)
- ♥ Plateau de Charcuteries du Sud Ouest (Jambon de Pays, Rosette, Chorizo, Boudin)

**Assortiment de Viandes Froides** : Rôti de Bœuf et de Porc , Sauces et Condiments

**Plateaux de Fromages**

**Clafoutis aux Fruits de saison et Tarte au chocolat ou Cakes**

## Brunch

Nous consulter pour établir un brunch sur mesure

## Prestations & tarifs

### Formule livrée

18,50 € TTC / pers.

- ♥ Pain, Café
- ♥ Livraison et installation du buffet
- ♥ Fourniture du nappage papier, des serviettes papier et de la vaisselle jetable.

### Formule simple

15,00 € TTC / pers.

Nous laissons à disposition les plats en chambre frigorifique à la fin de la prestation du dîner de votre mariage, hors Pain et Café.

**Mise de table avec Vaisselle « en dur »**  
avec serviettes en papier

3,60 € TTC / pers.

**Nappe en Tissu**

14,00 € TTC l'unité



Le Forfait des boissons softs sur une base de 2 verres par personne, est au prix de **2,70 € TTC / pers.** - Verrerie et service inclus.

A choisir parmi : Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eau plate et gazeuse.





## Les Couverts



Gamme Biarritz



Gamme Diva



Gamme Cèdre



Gamme Soho

## Les Assiettes



Gamme Karo



Gamme Hémisphère

## Les Verres



Gamme Gala



Gamme élégance



Gobelet Eau Nologue



Veuillez nous consulter pour l'intégralité de la gamme

Ensemble, créons  
ce jour unique !





# Mes Notes

Date du grand jour :

Lieu :

Thème :

Nombre d'invités :

## Vin d'honneur :

L'instant :

Animations :

Boissons :

## Le repas :

Mise en bouche :

Menus :

Entrée :

Plat :

Fromage :

Dessert :

Vin :

Fin de soirée :

Options :

## Les prestataires :

Les enfants :

Le lendemain :

Allergies / Restrictions particulières :

Mes questions :

vous êtes séduits,  
dites nous oui !

Nous nous tenons  
à votre disposition :

06 01 78 57 59  
05 61 37 53 14

[mariages@c-et-n-traiteur.fr](mailto:mariages@c-et-n-traiteur.fr)



28 chemin de Lespinasse  
31140 Aucamville - Toulouse  
[www.c-et-n-traiteur.fr](http://www.c-et-n-traiteur.fr)

---