

A gold-colored fork and knife are positioned horizontally above and below the title. The fork is on the right, and the knife is on the left.

Le Coffret Gourmet



Septembre
2020



Découvrez notre nouvelle gamme de plateaux repas :
les Plateaux Gourmets !

Le Gourmet Eco - p.4
Le Gourmet Végé - p.4
Le Gourmet Chaud - p.5
Le Gourmet Occitan - p.5
Le Gourmet Voyage - p.6
Le Gourmet Luxe - p.6

Pour accompagner votre repas, vous pouvez consulter notre carte des vins page 7.

L'ensemble de cette gamme a été élaborée dans le respect de notre environnement : les produits sont de saison, issus d'une agriculture locale et raisonnée, et notre nouveau packaging est plus écologique : nous avons considérablement réduit sa teneur en plastique et favorisé les matières recyclées.





Les Plateaux Gourmets

Gourmet

Eco

Salade de Jeunes pousses aux
éclats de Noix, Dè's de brebis,
Tomates cerises

Chiffonnade de Dinde laquée
Moutarde-Miel, sommités de Bro-
colis et Grenailles rôties

17,00 € HT

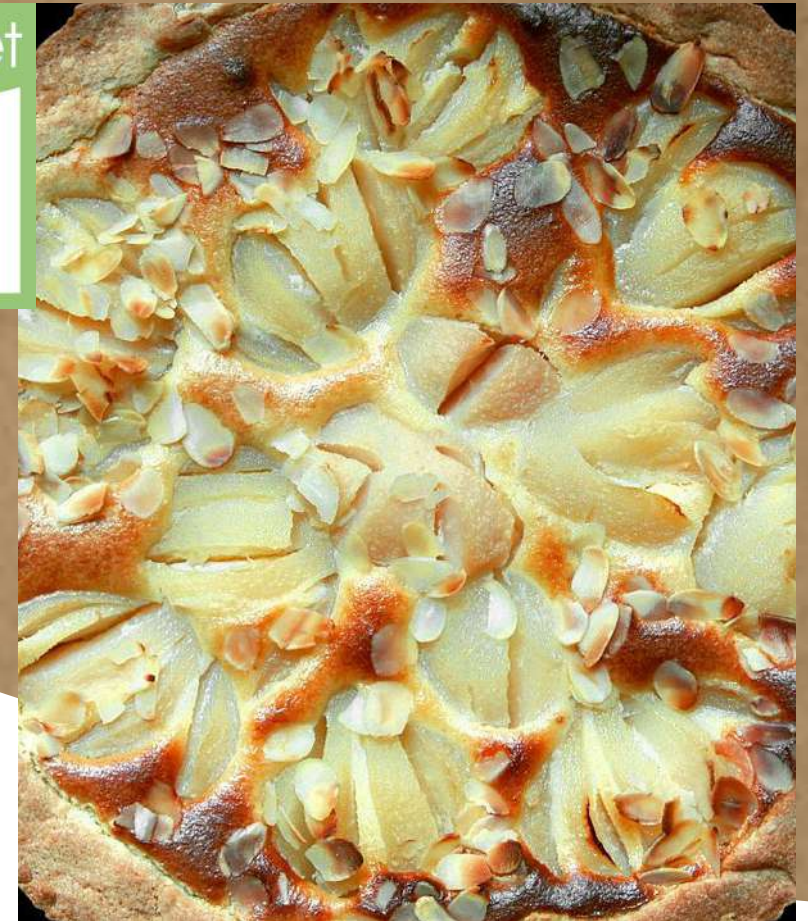
Eclair aux Spéculoos



Gourmet

Végé

17,00 € HT



Flan de Carotte, Roquette et suprêmes d'Orange aux
Graines grillées

Fricassée de Fèves et Pois chiches aux petits Légumes

Tarte aux Poires Bourdaloue

Option Fromage 1,90 € HT

Gourmet Chaud

18,00 € HT



Traditionnel Oeuf mimosa

Piperade de Scipions et Boulghour aux
petits Légumes

Pavlova de Fruits exotiques

Gourmet Occitan

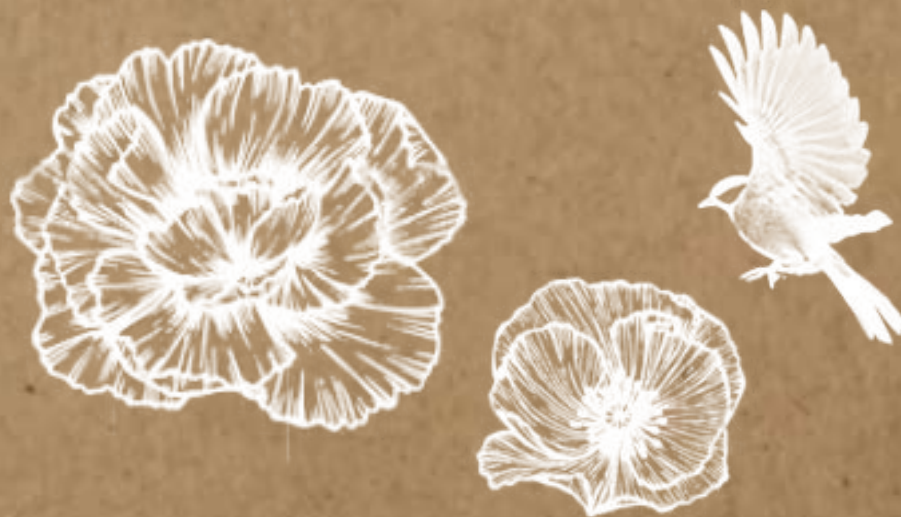
19,50 € HT



Salade occitane aux graines de Courges torréfiées,
Magret fumé et tartine de rillettes de Canard

Fevoulet de Lieu , sauce douce à l'Ail.

Clafoutis aux Pruneaux d'Agen



A réchauffer par vos soins...

Option Fromage 1,90 € HT

Gourmet
Voyage

19,50 € HT



Tartine de Guacamole et Oeuf mollet à l'huile de Sésame

Jambalaya créole de Louisiane, Riz, Crevettes et Poulet à l'Ananas

Flan Rhum Coco



Gourmet
Luxe

25,00 € HT



Tartare de Saumon, Crème montée «Granny Smith»

Tataki de Boeuf au Sel de Guérande et sa coque de Polenta aux Légumes du soleil

Fondant Chocolat au Café torréfié, Chantilly à la Mascarpone et éclats de Noisettes





La Carte des Vins

Bordeaux Rouge	Bordeaux Supérieur Château Haut St Martin	11,00 € HT	Gaillac Blanc	AOP Gaillac Croix Saint Salvy	7,00 € HT
	Bordeaux Supérieur Château Damase	11,75 € HT		AOP Gaillac Comté Tolosan Tarani	7,33 € HT
	Lussac Saint-Emilion Château Lyonnat	15,15 € HT		AOP Gaillac Croix Saint Salvy Doux	10,00 € HT
	Saint-Emilion Château Soutart Cadet	19,25 € HT			
Languedoc Rouge	IGP Cité de Carcassonne Le P'tit Coup	7,00 € HT	Languedoc Rosé	AOC Côtes de Malepère Château Belvèze Cuvée Solène	7,41 € HT
	Côtes de Malepère Château Belvèze Cuvée Tradition	8,92 € HT		AOP Corbières L'Enclos des Roses	10,83 € HT
	Côtes du Roussillon Village Hélios	16,00 € HT			
	AOP Fitou L'Esprit de Montmal	11,67 € HT			
	AOP Corbières L'Enclos des Roses	10,83 € HT			
	Pic St Loup Le Loup du Pic	16,83 € HT			
Gascogne Rouge	VDP Côtes de Gascogne Cuvée Presto AB	11,92 € HT	Gaillac Rosé	AOP Gaillac Croix Saint Salvy	7,00 € HT
				AOP Gaillac Comté Tolosan Tarani	7,33 € HT
Cahors Rouge	AOP Cahors Château Eugénie Tradition	11,83 € HT		AOP Gaillac Rosé Piscine Sleeve	8,25 € HT
Gaillac Rouge	AOP Gaillac Croix Saint Salvy	7,00 € HT	Gascogne Rosé	VDP Côtes de Gascogne Cuvée Presto AB	9,00 € HT
	AOP Gaillac Comté Tolosan Tarani	7,42 € HT			
Fronton Rouge	AOP Fronton Château Cassin Moonlight	10,25 € HT	Fronton Rosé	AOP Fronton Glou Glou by Cassin	10,50 € HT
Vin De Loire Rouge	AOC St Nicolas de Bourgueil Cave Bruneau Dupuy	15,33 € HT	Vin De Provence Rosé	AOP Côtes de Provence Perle de Roseline	13,16 € HT
Bordeaux Blanc	Bordeaux Supérieur Chevalier d'Auron	11,33 € HT	Les Bulles	Gaillac Rosé Piscine Freezente (5% alcool)	10,92 € HT
				Méthode gaillacoise Hummm	11,50 € HT
				Limoux Première bulle	14,17 € HT
Languedoc Blanc	IGP Cité de Carcassonne Le P'tit Coup	7,00 € HT	Les Champagnes	Brut 75 cl Marie DEMETS	26,50 € HT
	AOC Côtes de Malepère Château Belvèze Cuvée Solène	8,67 € HT		Brut rosé 75 cl Marie DEMETS	30,25 € HT
	Côtes du Roussillon Village Hélios	9,83 € HT			
	AOP Corbières L'Enclos des Roses	12,00 € HT	Softs Et Eaux	Jus d'Orange 1l	3,21 € HT
				Pur Jus de Pomme Golden 1l Domaine de Laffitte Mirabel (82)	3,21 € HT
Gascogne Blanc	Côtes de Gascogne Domaine de Millet Ugni Blanc Colombar	7,83 € HT		Pur Jus de Poire 1l Domaine de Laffitte Mirabel (82)	3,80 € HT
	VDP Côtes de Gascogne Cuvée Presto AB	11,92 € HT		Pur Jus de Raisin Muscat 1l Domaine de Laffitte Mirabel (82)	4,20 € HT
	Côtes de Gascogne Domaine de Millet Gros Manseng	11,17 € HT		Coca-Cola 1,5 l	3,02 € HT
	Côtes de Gascogne Domaine de Millet Chardonnay	13,83 € HT		Coca-Cola Light 1,5 l	3,67 € HT
				Eau de source 1,5 l	2,29 € HT
				Eau de source 0,5 l	1,37 € HT
				Eau gazeuse 1,25 l	2,75 € HT

Conditions Générales de Vente



Votre contact commercial

Notre conseiller commercial, Alexandre Ales, se tient à votre disposition du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h00.

Vous pouvez le joindre par téléphone au 05 61 37 53 13 ou par e-mail : aales@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.

Commande

Mimimum de commande : 3 plateaux.

Pour les commandes panachées, veuillez choisir au minimum 3 plateaux identiques pour chaque choix.

Commande possible jusqu'à la veille de la prestation avant 14h00.

Si la commande est confirmée après 14h00 la veille ou avant 10h00 le jour de la prestation, il vous sera proposé le menu du jour selon l'arrivée du moment.

Toute commande passée par internet et validée, est considérée comme définitive. Pour toute annulation ultérieure à la confirmation de commande nous ne pouvons assurer de remboursement.

Paiement

- À la commande : par CB
- À réception de facture : par chèque ou virement
- À la livraison : en espèces ou en chèque

Livraison

Du lundi au vendredi, dans un rayon de 30 km au départ de notre laboratoire

- forfait de 16 € HT, pour toute commande inférieure à 110 € HT
- livraison offerte pour toute commande d'une valeur supérieure à 110 € HT

Forfait week-end 50 € HT.

Au delà de 30 km et le week-end, nous consulter.

Possibilité de récupérer votre commande dans nos locaux.

Les horaires de livraison :

- Du lundi au vendredi de 10h30 à 18h30.
- Si la commande est confirmée après 14h00 la veille ou avant 10h00 le jour de la prestation, livraison possible qu'à compter de 12h00.
- En soirée et le week end : nous consulter

Photos non contractuelles

Création graphique Estelle Chambon

Ne pas jeter sur la voie publique