

Réceptions privées

Anniversaire - Baptême - Communion

Repas de famille - Garden Party...





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 Apéritifs	7
Les Buffets	16
À la carte	29
Les menus enfant	33
La carte des boissons	35
Les CGV	39



Pour faciliter votre lecture, nous avons identifié les pièces végétariennes en vert



Plateaux Apéritifs



Nos pièces apéritives

essentielles pour un apéritif savoureux !

- Galette de Blé et fine tranche de Poulet au Curry
- L'icône Foie Gras de Canard du Sud Ouest et son confit de Cassis
- Tartelette «Veggie» relevée au Ketchup de Carotte, graines de Courges Bio
- Petite Gambas sur son Blinis coloré émulsion au Pamplemousse goutte de Poivron acidulé
- Petite coquille et ses Moules pochées au bouillon de Légumes, chantilly à l'Ail noir
- Coque moelleuse aux Amandes et son crémeux de Poivron

Nos pièces lunch

conviennent parfaitement à un apéritif prolongé

- Tataki de Magret de Canard, petite Pomme Chinoise rôtie au Beurre Noisette
- Stick de Focaccia, caviar d'Artichaut aux éclats de Noisettes torréfiées
- Briochain Verde au Sésame noir, Saumon mariné aux zestes de Citron
- Foie Gras de Canard du Sud Ouest mi-cuit sur son toast de Pain au Maïs
- Sucette onctueuse au Roquefort et Chocolat blanc enrobée d'une couverture noire intense
- Lingot moelleux aux saveurs créoles





Nos verrines froides

associez gourmandise et respect de l'environnement grâce à nos contenants en pulpe de canne !

3 verrines à choisir dans l'assortiment :

- Carpaccio de Boeuf mariné aux Herbes, velouté de Patate douce au Galanga
- Fondant d'Avocat au Piment d'Espelette, Gambas et brunoise d'Ananas
- Velours de Petits pois, pétale de Cabillaud mariné Teriyaki, perles aux Fruits de la Passion
- Purée de Carottes fanes et Tartare de Bar mariné au Sésame
- Petit pot de crème au Poivron Rouge, Tartare de Légumes aux graines de Sarrasin grillées
- Crème onctueuse au Rocamadour et sa marmelade de Pomme et Pruneau aux éclats de Noix
- Chupito de Gaspacho à l'Andalouse
- Foie gras de Canard mi cuit du Sud Ouest laqué au Champagne et Noix de Cajou torréfiées

Nos pièces chaudes

10 min au four et hop ... vous réchauffez les papilles de vos convives !

- Samoussa «Veggie»
- Petit clafouti au Chèvre et à la Volaille
- Foccacia aux Herbes, confit de Tomate et sa pépite de Rouget mariné au Citron vert
- Fondant de Crabe à la Mangue et au Gingembre
- Tartine de Pain Rustique, crémeux de Mozzarella au Basilic et Pancetta
- Petit Chou aux Pommes du Tarn et Garonne déglacées à l'Armagnac et son cube de Gorgonzola





Nos Sandwichs Club

simplicité et authenticité

- 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

Notre plateau de Foie gras de canard du Gers

nous achetons des lobes et fabriquons nous-mêmes le foie gras dans notre laboratoire !

- 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





Nos petits fours sucrés

une palette de douceurs haute en couleur...

- Le Banôchou, crémeux Banane et mousse Caramel au Beurre salé
- Com' un Fromage Blanc à la Vanille et sa coque Dulce au Sarrasin
- Sucette pétillante Choco-Menthe
- Macaron Réglisse Bonbon
- Cosmik Limoncello et financier au Citron
- Le Colombiana, coque Chocolat et Café intense
- Stick de Mangue et graine de Maracuja
- Sablé breton aux Fruits de saison

Nos verrines sucrées

une formule pour rassasier les plus gourmands !

3 verrines à choisir dans l'assortiment :

- Crème brûlée à la Vanille
- Crème brûlée aux Oreo
- Riz au lait fermier (occitanie) rafraichi 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





Buffet



Plateau de Charcuteries des Pyrénées

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

Plateau pour 10 personnes minimum

Plateau de Fromages fermiers

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

Plateau pour 10 personnes minimum

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





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

Garnitures froides

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





Panier de Légumes croquants

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

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, Maïs)
- Salade Thai aux Crevettes
- Salade du Sud-Ouest (Fèves de Soja, Magret fumé, Effiloché de Canard confit)





Pâtisseries

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

Gâteaux à partager

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





Pièce montée de choux

Choux avec Dragées et Nougatine

Minimum 50 choux.

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

Pyramide de macarons

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

Minimum 70 macarons.





À la carte



Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit du Gers, Confiture d'Eglantines, Moelleux de Pain d'Épices **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 Thaï à la Cacahuète, Thon mi-cuit et sa goutte de Raifort **9,80 € TTC**

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**





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@cetntraiteur.fr - 05 61 37 10 10 - www.c-et-n-traiteur.fr

