



*Le* Coffret  
Gourmet



Juin  
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

17,00 € HT

Fraîcheur de Melon, Pastèque,  
Chiffonnade de Jambon cru

Snack de Saumon sauce Ponzu,  
Riz iranien à l'Épine Vinette

Mousseline de Fromage blanc  
aux Fraises du marché



Gourmet

Végé

17,00 € HT



Mini Buddha bowl aux vermicelles de Riz

Haricots verts au Pesto de Tomate, Oeufs durs et  
Aiguillette végétale, sauce Orientale

Salade de Fruits frais, Sirop «ice tea» au Thé vert

Gourmet

Chaud

18,00 € HT



Salade d'Endives aux Noix et Baies de goji, copeaux de Moulis, et petits croûtons aromatisés

Joue de Bœuf à la Moutarde à l'ancienne, coquillettes aux petits Légumes

Crumble aux Fruits rouges

Gourmet

Occitan

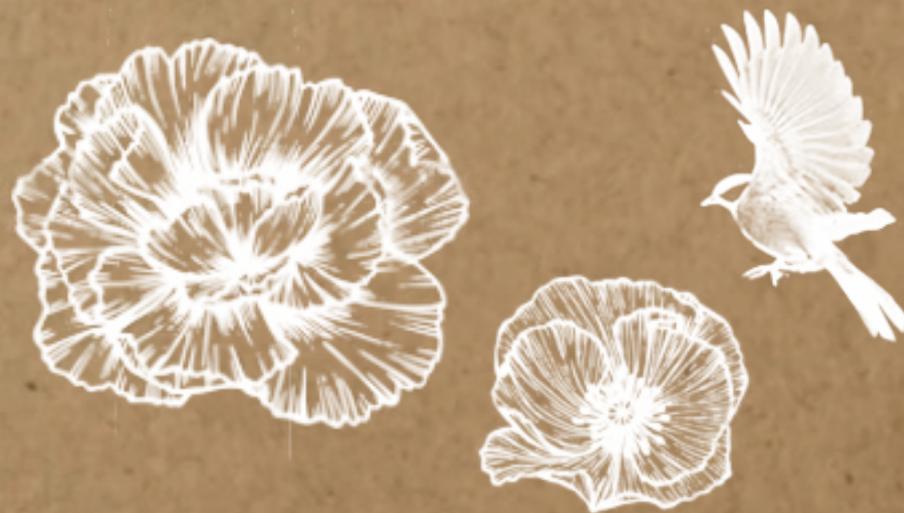
19,50 € HT



Salade de Lentilles du Puy, Moules en escabèche

Émincé de Bœuf mi-cuit, rapé d'Ossau-Iraty,  
Fusillis aux petits Légumes et Xérès

Gâteau basque



A réchauffer par vos soins...

Option Fromage 1,90 € HT

Gourmet

Voyage

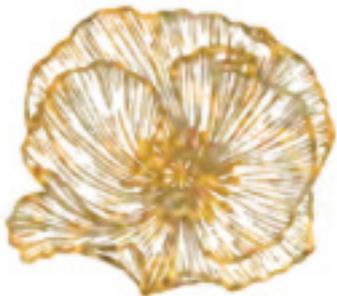
19,50 € HT



Poisson mariné à la tahitienne,  
Chiffonnade de Chou chinois

Curry de Volaille, Pommes vapeur aux  
Oignons nouveaux

Tartelette à la Mangue et  
Gingembre confit



Gourmet

Luxe

25,00 € HT



Escabèche de Saint-Jacques, buisson de jeunes  
Carottes fanes, Shiitaké snaké au vinaigre

Canette à l'Orange, Gremolata, gâteau de Polenta,  
compote de Tomate

Baba bouchon, Chantilly à la Praline rose



Option Fromage 1,90 € HT



# La Carte des Vins

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

# Conditions Générales de Vente



## Votre contact commercial

Notre conseiller commercial, Ludovic Lucot, se tient à votre disposition du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00. Vous pouvez le joindre par téléphone au 05 61 37 53 12 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.

## 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'arrivage 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