PRET
A SAVOURER

by Cabiron

Plateaux Repas

&

CAB'owl

À partir du 9 décembre

04 67 65 92 10

traiteur@cabiron.com

304 rue Jasse de Maurin - 34 070 Montpellier

TRAITEURS DE FRANCE
La marque des créateurs de réceptions

Qualitraiteur
Traiteur Organisateur de Réceptions

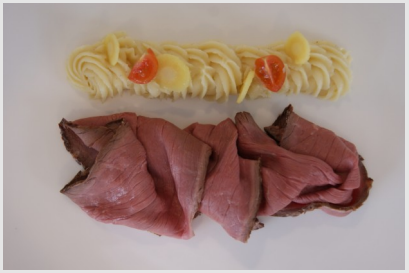
Notre Carte

Découvrez notre gamme de

Plateaux repas et CAB'owl

composés de plats faits maison, pour dynamiser et valoriser vos repas d'entreprises et déjeuners sur le pouce.

A consommer froid



Plateaux repas

- L'Express 13,50€ H.T
- Le Saveurs d'Oc Marin ou Terroir 16,50€ H.T
- Le Garden Party Marin ou Terroir 22,00€ H.T

CAB'owl

- CAB'owl du mois 9,00€ H.T

Bon à savoir :

- Commandez jusqu'à 10h pour une livraison le lendemain
- Minimum 5 plateaux repas par type ou CAB'owl
- Vous trouverez en complément une carte de boissons
- En dernière page, les modalités de livraison

L'Express

Un plateau « de travail » composé chaque jour selon le retour du marché.

Exemple de composition

Une entrée

Terrine d'aubergines tomate-champignons

Salade d'orecchiettes au pesto

Un plat

Piques de volaille miel-sésame

Filet d'églefin, sauce vierge

- garniture du jour -

Un Fromage

Tomme aux 3 laits

Un Dessert

Tutti frutti

13,50€ H.T

14,85€ T.T.C - T.V.A 10%

Le Saveurs d'Oc Marin

Un plateau gourmand composé à partir d'une sélection de mets locaux, de saison, mettant à l'honneur les produits de la mer.

Menu du mois

Entrée

Terrine de poissons aux 3 épices

Mesclum de saison

Plat

Saumon en croûte de curcuma-noisette, purée de panais vanillée

Chips de légumes et fèves croquantes

Fromage

Brie truffé

Dessert

Entremet chocolat blanc, clémentine, biscuit postache

16,50€ H.T

18,15€ T.T.C - T.V.A 10%

Commandez plusieurs fois par mois, notre Chef vous proposera un menu différent.

Le Saveurs d'Oc Terroir

Un plateau gourmand composé à partir d'une sélection de mets locaux, de saison, mettant à l'honneur les produits du terroir.

Menu du mois

Une entrée

Pâté en croûte maison

Mesclum de saison

Un plat

Filet de chapon, crème de morilles

Boulgour aux fruits confits et flan de butternut

Fromage

Brie truffé

Dessert

Entremet chocolat blanc, clémentine, biscuit postache

16,50€ H.T

18,15€ T.T.C - T.V.A 10%

Commandez plusieurs fois par mois, notre Chef vous proposera un menu différent.

Le Garden Party Marin

Un coffret plaisir, composé de mets raffinés issus des produits de la mer.

Menu du mois

Entrée

Pannacotta d'avocat, crème légère au saumon

Crevettes sauvages aux agrûmes

Plat

Queue de lotte, riz au curry

Sifflet de carottes

Duo de fromages et son fruit sec

Dessert

Forêt noire revisitée

22€ H.T

24,20€ T.T.C - T.V.A 10%

Commandez plusieurs fois par mois, notre Chef vous proposera un menu différent.

Le Garden Party Terroir

Un coffret plaisir, composé de mets raffinés de notre terroir.

Menu du mois

Entrée

Magret de canard farci au foie gras

Poêlée de girolles

Plat

Ballotine de volaille de Bresse, crémeux châtaignes

Pois gourmands et mini carottes confites

Duo de fromages et son fruit sec

Dessert

Forêt noire revisitée

22€ H.T

24,20€ T.T.C - T.V.A 10%

Commandez plusieurs fois par mois, notre Chef vous proposera un menu différent.

La CAB'owl

L'équipe Cabiron est heureuse de vous proposer un nouveau concept,
« La CAB'owl »

Qu'est ce que c'est ?

Un bol, une salade, un repas , …livré dans un bowl en carton
Simple et pratique, vous pouvez l'emporter chez vous !

Qu'est ce quelle comprend ?

Un repas complet et équilibré.

En complément

Accompagnez votre CAB'owl d'un fromage, d'un dessert, de pain, d'une boisson, ...

Le geste pour sauver la planète

Dites-nous si vous souhaitez prendre des couverts jetables, un gobelet

Envie de la découvrir ?

Tournez vite la page pour retrouvez notre CAB'owl du mois.

La CAB'owl

La Libanaise

sans gluten

Wrap de maïs toasté à la libanaise

Légumes confits

Emincés de volaille

Salade verte

Ou

La végétarienne

Semoule et chou rouge façon taboulé

Boulette de courgettes à la menthe

Spaghetti de légumes

Houmous de betterave

Dés de féta

En complément

Kit couvert d'origine végétale -100% Biodégradable & Verre	**0,50€ H.T.**
Duo de fromage et fruits secs	**2€ H.T.**
Dessert du mois	**3,50€ H.T.**
Pain individuel	**1€ H.T.**

9,50€ H.T

10,45 € T.T.C - T.V.A 10%

Commandez plusieurs fois par mois, notre Chef vous proposera un menu différent.

Notre carte de boissons

Non Alcoolisées

TVA 5.5%

Eau finement gazeuse	*1 l*	**1,65 € H.T.**
Eau finement gazeuse	*0,5 l*	**1,10 € H.T.**
Eau de source	*1,5 l*	**1,10 € H.T.**
Eau de source	*0,5 l*	**0,95 € H.T.**
Perrier	*1 l*	**2,90 € H.T.**
Jus de fruits Sud de France	*1 l*	**3,21 € H.T.**
Coca-Cola	*1,25 l*	**2,90 € H.T.**
Coca-Cola Light	*1,25 l*	**2,90 € H.T.**

La Cave

TVA 20%

Les Vins du mois

Vin de Pays d'Oc	*75 cl*	**6,75 € H.T.**
Vin Languedoc AOP	*75 cl*	**7,92 € H.T.**

Les Bulles

1ère Bulle Sieur d'Arques	*75 cl*	**12,08 € H.T.**
Brut de Chardonnay	*75 cl*	**6,00 € H.T.**
Champagne Brut Jacquart	*75 cl*	**27,42 € H.T.**

Les modalités de livraison

Récupérez votre commande dans nos locaux

Ou

Demandez une livraison du Lundi au Vendredi entre 9h00 et 13h00

- Quartiers Garosud, Près d'Arènes et Marché Gare : **Livraison offerte**
- Montpellier centre et sa périphérie proche
  (Castelnau le lez, Saint Jean de Vedas, Juvignac, Lattes, Pérols, Mauguio)
  - Livraison 20,00€ H.T
  - Offerte pour toute commande supérieure à 10 plateaux ou 15 CAB'owl
- Métropole de Montpellier et autres communes limitrophes
  - Livraison 35,00€ H.T
  - Offerte pour toute commande supérieure à 15 plateaux ou 20 CAB'owl

Autres lieu, jour ou horaire nous consulter

Indiquez à la commande l'heure à laquelle vous souhaitez être livrés.

(créneaux de 30 minutes)

04 67 65 92 10

traiteur@cabiron.com

304 rue Jasse de Maurin - 34 070 Montpellier