

NOTRE CARTE TRAITEUR



Coco Locaux

TRAITEUR & REPAS FAITS MAISON

info@cocolocaux.com

06 77 56 41 93

Cartes des mises en bouches salés

Les Canapés Salés: 1,30€/ pièce

Pain de mie noir, saumon fumé et beurre citronné.

Pain de mie nature, tapenade de poivron rouges et chorizo.

Pain de mie aux céréales, jambon cru, noisettes, fromage frais.

Pain de mie tomate, concombre, œuf, mayonnaise. (dispo en été)

Pain de mie brioché et crème de foie-gras.

Les Verrines Salés : 2€/ pièce

Crème de petits pois, mousse de jambon fumé.

Quinoa à la crème d'avocat, dés de mangues.

Crabe aux agrumes, crème de tarama.

Crème d'avocat aux crevettes.

Tartare de tomates au basilic, nuage de mozzarella. (dispo en été)

Chèvre frais, billes de melons et jambon cru. (dispo en été)

Pièces Diverses Salées :

Wrap chèvre, tomates séchées. 1,55€ la pièce

Wrap foie-gras, composé de figues et oignons rouges. 1,55€ la pièce

Quiche lorraine. 0,90€ la pièce

Quiche épinard et saumon. 0,90€ la pièce

Feuilleté tapenade. 41€ le kilo

Feuilleté fromage et paprika. 41€ le kilo

Sablé au parmesan, crème d'anchois et câpre. 1€ pièce

Croque-monsieur. (base à la mascarpone) 0,90€ la pièce

Pièces cocktail sucrées (mignardises)

Verrines : 1,60€/ pièce

Mousse mangue, passion.

Mousse chocolat noir.

Salade de fruits de saison.

Tiramisu (suivant la saison)

Entremets : 1,20€/ pièce

3 chocolats.

Bavaroise fruits rouges et pistache

Cheesecake citron.

Praliné amande noisette, vanille.

Tartelettes : 1,20€/pièce

Citron meringuée.

Crème chiboust et framboise.

Tarte tatin.

Vanille, noix de pécan.

Divers : 1,20€/pièce

Moelleux au chocolat.

Macarons. (parfums varier)

Eclairs (café, chocolat, vanille)

Chou vanille.

Tropézienne.

NOTRE CARTE TRAITEUR



Coco Locaux

TRAITEUR & REPAS FAITS MAISON

info@cocolocaux.com

06 77 56 41 93

Les entrées froides.

Verrines : 5€/pièce

Mousse d'avocat aux crevettes.

Crème de poireaux au parmesan.

Crémeux de tomate au thon.

Melon au jambon de parme. (dispo en été)

Salades : Prix au kg

Macédoine, mayonnaise citronnée. (légumes de saison) 13€ le kg

Piémontaise : (pommes de terre, cornichons, cervelas, oignons rouges, œufs durs et tomates cerises.) 13€ le kg

Tomate, mozzarella de buffala, basilic. 14€ le kg

L'italienne : Penne, tomate confites ou cerises suivant la saison, courgette ou carottes suivant la saison, mozzarella et pignons de pins. 14€ le kg

Coleslaw : carottes, chou, raisins secs. 13€ le kg

INFOS : Environ 250-300 grammes par personne,

Les viandes cuisinées.

Les volailles :

Magret de canard au miel, vinaigre balsamique. 12€/personne.

Suprême de volaille aux champignons, jus réduit. 10€/personne.

Emincé de poulet, citron et olives vertes. 9€/personne.

Le porc :

Sauté de porc, caramel, miel, sésame, sauce soja. 10€/personne.

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne. 9€/personne.

Le bœuf :

Emincé de bœuf forestier. 10€/personne.

Filet de bœuf Wellington, sauce morille. 12€/personne.

Les poissons :

Pavé de saumon miel, sésame, sauce soja. 11€/personne.

Ballottine de cabillaud aux légumes de saison, sauce vierge. 13€/personne.

Le veau :

Filet mignon de veau, oignons confits et jus réduit. 12€/personne.

Rôti de veau aux olives et tomates séchées. 11€/personne.

Info : Portion adulte de 130g (moitié de portion pour un enfant).

NOTRE CARTE TRAITEUR



Coco Locaux

TRAITEUR & REPAS FAITS MAISON

info@cocolocaux.com

06 77 56 41 93

Les plats cuisinés.

Lasagne della nonna: boeuf, jambon blanc, champignons de paris, sauce tomate, béchamel et parmesan. Accompagner de salade verte. 10€/pers

Lasagne de saumon, épinard, béchamel et parmesan. Accompagner de salade verte. 11€/pers.

Tartiflette, accompagner de salade verte. 9€/ pers.

Les garnitures.

Tarte fine à l'oignon rouge, graines de courge et burratina. 7€ pièce.

Gratin dauphinois au lait de la ferme. 4€/pers.

Pommes de terre sautées à la fleur de sel, ail et thym. 3,80€/pers.

Risotto, crémeux de parmesan et champignons de paris. 3,50€/pers.

Sauté de légumes de saison. 5€/pers.

Tian de légumes : 6€/pers.

- Hivers carottes, betteraves, pommes de terre et fromage de chèvre.

- Eté courgettes, aubergines, tomates et mozzarella.

INFOS : environ 250g par personne, moitié portion pour un enfant.

Gâteaux et dérivés.

Cake design: parfum de votre choix en respectant les saisons.

A partir de 8€ la part sur du classique.

10 parts minimums.

Le prix définitif est calculé en fonction du goût et de la décoration demander.

Entremets: 5€ la part pour un minimum de 6 parts (suivant la saison.)

fruits rouges.

fraisier.

framboisier.

Base de crème diplomate ou mascarpone.

Forêt noire avec alcool ou non, idem pour les griottes.

3 chocolats: biscuit au cacao, ganache chocolat noir, ganache montée chocolat lait, crème mascarpone chocolat blanc.

NOTRE CARTE TRAITEUR



Coco Locaux

TRAITEUR & REPAS FAITS MAISON

info@cocolocaux.com

06 77 56 41 93

Cocktail dinatoire:

Prévoir entre 16 et 18 pièces par personne.

Dresser sur plateau (prix inclus).

Commande de deux personnes minimum (32 pièces).

Commander 48h maximum avant le jour du retrait.

La maison ne fait pas de crédit.

Les chèques ne sont pas acceptés.

Pour toutes autres demandes, n'hésitez pas à nous contacter.

Informations.

Notre carte traiteur est une liste non-exhaustive: nous faire vos demandes particulières une semaine avant la date de votre événement (par mail ou par téléphone).

Vous ne recevrez pas d'e-mails de confirmation à vos commandes passées par Email, veuillez svp indiquer un numéro de téléphone où vous joindre si besoin,

Nous vous contacterons par retour d'e-mail ou par téléphone

Devis et factures: seulement pour les entreprises, associations, collectivités publiques, mariages, sous réserve de la réception des informations complètes pour la facturation et si livraison (toujours préciser une adresse e-mail et le contact pour la facturation).

Nous pouvons recevoir le détail de votre commande au plus tard une semaine avant l'événement: à partir de 10 personnes et pour les autres commandes de moins de 10 personnes : 48h avant la date de retrait. Hors dimanche.

Nous reviendrons vers vous en cas de rupture.

Les packagings: tout est dressé sur des plateaux/contenants réutilisables/ jetables.

Livraison sur demande, nous facturons 1,50€/ km aller/retour.