

# Saint Valentin

14 Février

Cocktail  
à partager

## Entrées

Foie gras  
de canard maison,  
confiture d'oignons.....7€90

Terrine de saumon frais  
et fumé au citron confit.....5€90

Saumon Gravlax,  
petite salade et vinaigrette acidulée.....7€50

Cassiolette de St Jacques  
et écrevisses, fondue d'endives et jambon de Bayonne.....9€80

Cassiolette de raviolis du Dauphiné aux cèpes.....6€20

Feuilleté de fruits de mer.....6€10

Raviolis de champignons, cèpes et foie gras.....7€90

## Poissons

Dos de cabillaud au safran et salicornes.....7€90

Lotte à l'Américaine.....13€50

Dos de saumon au yuzu et gingembre.....8€80

## Légumes

Crumble de légumes au gingembre.....4€50

Wok de légumes cuits et croquants.....4€30

Gratin dauphinois.....3€10

Riz sauvage aux légumes.....2€90

Flan de courgettes.....1€40

2 Paris Brest  
chèvre frais et pesto

2 Cassiolettes  
de boeuf Thaï

2 Verrines  
de calamar  
provençal

2 Cassiolettes de  
canard et mangue

10  
pieces

2 Tapas

de pomme de terre oeuf  
de caille et lardons

13€20

## Viandes

Mignon de veau,  
sauce aux morilles.....12€90

Poulet fermier  
aux écrevisses.....7€90

Filet mignon de porc  
miel et abricots.....6€90

## Desserts

ENTREMET  
2 PERSONNES.....8€60

Vanille fraise.  
ou

St Honoré chocolat Dulcey  
et noisettes

ou

Pomme d'amour  
(pomme, spéculos, vanille.)



COCCINA  
traiteur

DRIVE

de 10h. à 12h.

chez COCCINA TRAITEUR

257, Impasse du Perelly  
RUY

Commande jusqu'au VENDREDI 12 FÉVRIER 16h.



contact@coccina.fr



04.37.03.09.36