



MENUS
DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE



COCCINA



2024

QUALITÉ & CONVIVIALITÉ

CANDY

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

NOUVEAUTÉ

CARTE DE LA BOUCHERIE CANDY, FÊTE DE NOEL 2024

Réservez dès maintenant pour garantir votre commande !
Retrait directement chez Coccina à Ruy.

VOLAILLES FERMIÈRES

	Prix au kg
Chapon	23,60 €
Dinde	19,30 €
Poularde	19,80 €
Poulet	13,50 €
Chapon de pintade	22,50 €

VOLAILLES DE BRESSE

	Prix au kg
Chapon	41,90 €
Poularde roulée	33,80 €
Dinde	24,90 €
Poularde non roulée	24,60 €
Poulet	20,80 €

C'est aussi votre boucherie traditionnelle à commander toute l'année avec nos viandes de boeuf, de porc, d'agneau,...



CHARCUTERIES MAISON

	Prix au kg
Cervelas pistaché	24,80 €
Cervelas pistache truffé	62,80 €
Saucisson à cuire	17,80 €
Boudin blanc	15,50 €
Boudin blanc aux morilles	19,90 €
Boudin blanc truffé	36,80 €
Pâté croûte Richelieu	24,80 €
Pâté croûte de canard au foie gras	29,80 €

RÔTIS DE VOLAILLE FARCIS

	Prix au kg
Rôti de pintade farci	21,50 €
Rôti de canette farci	23,90 €
Rôti de dinde nature	14,30 €
Rôti de dinde farci	15,50 €



Apéritifs & Cocktails

BOUCHÉES APÉRITIVES - LA PIÈCE

FROIDES

Canapés variés	1,10 €	Bille de chèvre croquante sur sablé au parmesan	1,20 €
Wrap Fromage frais, noix, champignon et lardon / jambon provençal	1,10 €	Sucette foie gras et mangue	1,70 €
Verrine Poulet crème légère au roquefort / tartare de saumon et mangue / panna cotta homard et cabillaud / chou-fleur chocolat blanc et noisette / mousse betterave au thon émulsion citron basilic	1,20 €	Croustade Poireau, pétoncles / Endives, noix, canard fumé	1,20 €
Profiterole Yuzu, saumon fumé / crème basilic et jambon	1,20 €	Pain surprise charcuterie Environ 80 bouchées	41,50 €
Macaron Foie gras	2,00 €	Pain surprise saumon fumé Environ 80 bouchées	58,80 €
Cuillère Pomme curry et canard fumé / involtini chèvre et tomate	1,20 €		
Mini pan bagnat Thon / tomate chèvre et olives / poulet crudité	1,20 €		
Mini pain oriental Salade, tomate, oignon, poulet et sauce épicée	1,20 €		
Focaccia à l'italienne	1,20 €		
Paris Brest Saumon fumé roquette / chèvre frais pesto	1,40 €		
Paris Brest au foie gras	1,60 €		
Cassolette saumon gravlax crème acidulée	1,80 €		

À TIÉDIR

Briochette au boudin blanc	1,20 €
Arancini sauce sweet chili	1,60 €
Mini tarte Foie gras et oignon confit au vin rouge	1,30 €
Mini burger	2,00 €
Mini pizza	1,30 €
Mini quiche lorraine ou basquaise ou potiron	1,30 €
Gougère au fromage	1,20 €
Bouchée aux escargots	1,30 €
Mini croque à la truffe	2,00 €
Madeleine Magret fumé et lentilles de Trept	1,80 €
Feuilletés salés le kilo	38,80 €



LES PLAQUES

PLAQUES ENTIÈRES DÉCOUPÉES

	Non présentées	Présentées
Pizza Environ 130 portions cocktail	35 €	42 €
Quiche Environ 150 portions cocktail	40 €	47 €
Tarte à l'oignon Environ 150 portions cocktail	34 €	41 €
Tarte au potiron (en saison) Environ 150 portions cocktail	43 €	50 €
Tarte basquaise Environ 150 portions cocktail	49 €	56 €
Tarte saumon épinard Environ 150 portions cocktail	49 €	56 €
Tarte courgettes, saumon fumé, feta, basilic Environ 150 portions cocktail	54 €	61 €
Tarte champignons et volaille Environ 150 portions cocktail	52 €	59 €



Apéritifs & Cocktails

POUR 10 PERSONNES MINIMUM

COCKTAILS APÉRITIFS

COCKTAIL 4 PIÈCES

- 1 Paris Brest**
Saumon fumé roquette
- 1 wrap**
Fromage frais, noix, champignons & lardons
- 1 mini pan bagnat**
Thon
- 1 verrine**
Poulet crème légère au roquefort

4,90€ TTC

COCKTAIL 6 PIÈCES

- 2 canapés**
Saumon fumé, club sandwich landais
- 1 Paris Brest**
Chèvre frais pesto
- 1 verrine**
Tartare de saumon et mangue
- 1 focaccia**
A l'italienne
- 1 mini pan bagnat**
Thon

7,20€ TTC

COCKTAIL VÉGÉTARIEN 6 PIÈCES

- 1 carpaccio**
Betterave
- 1 cuillère**
Tartare de légumes
- 1 bille**
Chèvre croquante sur sablé au parmesan
- 1 verrine**
Chou-fleur chocolat blanc et noisettes
- 1 polenta moelleuse**
Tomate confite et olive noire
- 1 mini pan bagnat**
Tomate, fromage de chèvre et olives

7,20€ TTC

COCKTAIL 8 PIÈCES

- 1 cassolette**
Saumon gravlax, crème acidulée
- 1 mini pain oriental**
Salade, tomate, oignon, poulet et sauce épicée
- 1 Paris Brest**
Foie gras
- 1 verrine**
Mousse betterave au thon émulsion citron basilic
- 1 mini pan bagnat**
Poulet
- 1 profiterole**
Yuzu, saumon fumé
- 1 focaccia**
A l'italienne
- 1 wrap**
Fromage frais, noix, champignons et lardons

10,50€ TTC

COCKTAIL 10 PIÈCES

- 1 profiterole**
Crème de basilic et jambon
- 1 Paris Brest**
Chèvre frais pesto
- 1 mini pan bagnat**
Tomate, chèvre et olives
- 1 cassolette**
Saumon gravlax, crème acidulée
- 2 verrines**
Saumon, mangue
Mousse betterave au thon émulsion citron basilic
- 1 mini pain oriental**
Salade, tomate, poulet, oignon, sauce épicée
- 1 croustade**
Poireau, pétoncles
- 1 mini croque à la truffe**
- 1 briochette au boudin blanc**

13,60€ TTC

COCKTAIL 14 PIÈCES

- 2 canapés** Club sandwich landais, crevette, sauce tartare
- 2 verrines** Saumon et mangue, chou-fleur, chocolat blanc et noisettes
- 1 wrap** Fromage frais, noix, champignons et lardons
- 1 bille** Chèvre croquante sur sablé au parmesan
- 1 croustade** Poireau, pétoncles
- 1 cassolette** Saumon gravlax, crème acidulée
- 1 mini pain oriental** Salade, tomate, poulet, oignons, sauce épicée
- 1 mini pain bagnat** Thon
- 1 Paris Brest** Chèvre frais et pesto
- 1 sucette** Foie gras et mangue
- 1 macaron** Foie gras
- 1 focaccia** A l'italienne

18,60€ TTC

COCKTAILS DÎNATOIRES - POUR 10 PERSONNES MINIMUM

20 PIÈCES PAR PERSONNE

1 profiterole

Crème basilic et jambon

1 Paris Brest

Saumon fumé roquette

1 verrine

Poulet crème légère au roquefort

1 mini pain bagnat

Tomate, chèvre, olives

1 cassolette

Saumon gravlax, crème acidulée

1 bille

Chèvre croquante sur sablé au parmesan

1 croustade

Poireau, pétoncles

1 petite verrine de salade

Salade Sicilienne

1 macaron au foie gras

Charcuterie cocktail (5 pièces)

Jambon cru, rosette, terrine rustique, pâté croûte cocktail, pancetta

Fromages découpés (3 pièces)

Pain tranché

Assortiment de mignardises (3 pièces)

Fruit, chocolat, macaron

24,30€ /personne

24 PIÈCES PAR PERSONNE

2 canapés

Crevette sauce tartare
Champignons, canard

1 sucette

Foie gras et mangue

1 verrine

Mousse betterave au thon, émulsion citron
basilic

1 wrap

Jambon provençal

1 croustade

Poireau, pétoncles

1 macaron

Foie gras

1 petite verrine de salade

Salade de perles orientales
Perles, poulet, courgettes, raisins secs,
tomates assaisonnement

1 mini pan bagnat

Thon

6 bouchées à tiédir

Arancini sauce sweet chilli
Mini burger
Gougère
Une briochette au boudin blanc
Bouchée aux escargots
Mini croque à la truffe

1 bille

Chèvre croquante sur sablé au parmesan

1 cassolette

Saumon gravlax, crème acidulée

Fromages découpés (3 pièces)

Pain tranché

4 pièces sucrées

Macaron
Mignardises du pâtissier
Verrine de mangue, coulis de fruits rouges
et chantilly passion

33,00€ /personne



TERRINES MAISON

Terrine de canard au foie gras	5,50 €
Terrine de pintade, canard et porc confit	4,90 €
Pressé de caille au Porto	5,10 €
Terrine de veau, foie gras et morilles	5,40 €
Terrine de sanglier trompettes et pleurotes	4,20 €
Terrine de chevreuil aux morilles	5,30 €

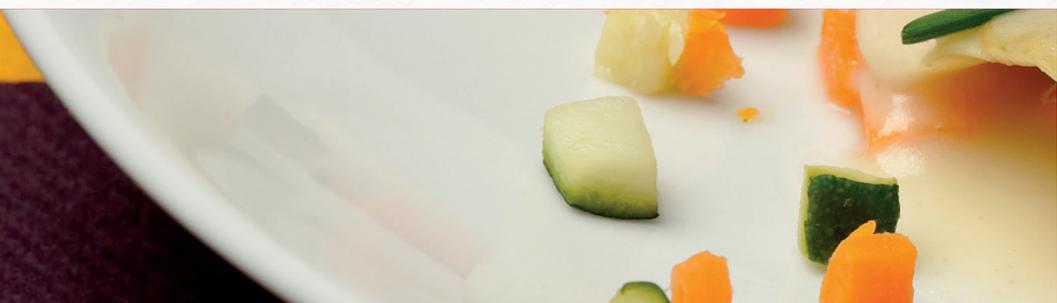
ENTRÉES FROIDES

Charlotte de St Jacques et saumon fumé	6,90 €
Pressé de saumon, dorade, artichaut et pleurotes	7,10 €
Pressé d'omble chevalier et crevettes, biscuit au basilic	7,50 €
Tartare de saumon lentille quinoa, jus balsamique	8,40 €
Saumon fumé frais tranché main	7,90 €
Millefeuille cabillaud, crevette, pomme, avocat	8,60 €
Foie gras de canard maison, confiture d'oignons	8,90 €
Tatin de foie gras, pommes flambées et pain d'épices	8,70 €



ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté jambon, champignons	5,30 €
Feuilleté fruits de mer	7,80 €
Feuilleté de pintade aux noix	7,90 €
Feuilleté grenouilles aux herbes	8,40 €
Cocon lyonnais sauce Nantua	6,80 €
Soupe de moules au curry	6,50 €
Tourte aux escargots, cèpes et épinards	7,90 €
Escargots <i>la douzaine</i>	8,90 €
Coquille Saint Jacques	9,30 €
Raviolis de champignons, cèpes et foie gras	8,90 €
Cassolette de St Jacques et écrevisses, fondue d'endives et jambon de Bayonne	13,80 €
Cassolette de ravioles du Dauphiné aux cèpes	7,50 €





Poissons et crustacés



FROID

Terrine de dorade et St Jacques*

6,20 €

Terrine de truite et St Jacques, crème de poireau*

6,40 €

Terrine de saumon, citron confit*

7,40 €

Médaille de saumon écossais*

7,90 €

Médaille de lotte et saumon*

8,90 €

* Garniture pour agrémenter vos terrines

2,80 €

Courgette et mousse de saumon fumé, verrine de perles provençales, crevettes

Saumon en bellevue

11,70 €

Minimum 8 personnes

Demi-queue de langouste

19,50 €

Crevettes fraîches 20/30 label rouge

49,80 le kilo

Homard breton

selon cours

(froid mayonnaise ou chaud américaine)

90 à 105 € le kilo

Huîtres Cancale n°2 la douzaine

16,00 €

Huîtres Cancale n°2 la douzaine ouverte

19,50 €

CHAUD

Mousseline de dorade, crème de crustacés

6,10 €

Gratin de fruits de mer

9,30 €

Dos de lieu noir au Gewurztraminer
(sans gluten, sur demande)

7,80 €

Filet de Saint Pierre aux coquillages

11,00 €

Dos de cabillaud moule safran

10,80 €

Filet de dorade thym citron

9,50 €

Filet de bar, velouté de langoustines

11,80 €

Lotte à l'Américaine

14,80 €

Demi-queue de langouste à l'Américaine

21,30 €



VOLAILLE

Suprême de volaille label rouge à l'ail des ours	8,90 €
Poulet fermier aux écrevisses	9,40 €
Suprême de pintadeau fermier, jus au foie gras (sans gluten sur demande)	9,90 €
Magret de canard, miel gingembre	9,50 €
Caille désossée farcie au foie gras	10,50 €
Dinde fermière farcie, rôtie	10,90 €
Chapon fermier au vin jaune	12,40 €
Poularde fermière, sauce aux morilles	13,40 €

VIANDE

Jambon, sauce aux cèpes	6,10 €
Civet de porcelet	6,90 €
Mijoté de veau crème de cèpes	9,80 €
Quasi de veau braisé, jus au foie gras	10,70 €
Filet de bœuf, sauce aux cinq baies	14,70 €
Filet de bœuf en croûte, sauce aux cinq baies	15,70 €
Mignon de veau, sauce aux morilles	15,40 €

GIBIER

Sauté de cerf, sauce aux cèpes	9,60 €
Civet de sanglier	9,80 €
Filet mignon de sanglier, sauce poivrade	13,10 €
Civet de cuisses de lièvre	13,90 €
Gigue de chevreuil grand veneur	14,50 €

Légumes

Riz sauvage aux petits légumes	3,10 €
Pomme purée à la truffe	6,30 €
Gratin dauphinois	3,70 €
Garniture maraîchère <i>carottes, courgettes, champignons de Paris, petits pois, pleurotes</i>	3,80 €
Couleur d'automne <i>champignons, courge, panais, pomme charlotte, carottes</i>	4,00 €
Poêlée de champignons de Paris et pleurotes	4,30 €
Champignons à la crème	4,50 €
Gratin dauphinois aux cèpes	4,70 €
Poêlée de légumes <i>Girolles, fèves, pomme charlotte, marrons, asperges, tomates cerise</i>	5,30 €
Gratin de cardons	5,90 €
Cassolette de crozets à la truffe	6,30 €
Poêlée de cèpes, girolles et pleurotes	8,60 €
ET POUR AGRÉMENTER LA GARNITURE DE LÉGUMES	
Galette de polenta	1,50 €
Flan de courgettes	1,80 €
Soufflé de potiron	1,80 €
Pomme Anna aux trompettes	1,70 €
Gnocchi à la romaine	1,00 €
Flan de champignons	2,20 €

Plats uniques

Paella	9,80 €
Tartiflette	7,80 €
Lasagne	6,80 €
Grenouilles persillade (12 pièces)	14,80 €

Menus des fêtes

NUMÉRO 1

Terrine de canard au foie gras
Mousseline de dorade, crème de crustacés
Jambon sauce aux cèpes
Gratin dauphinois

21,40 € TTC

NUMÉRO 2

Saumon fumé frais tranché main
Cocon lyonnais sauce Nantua
Suprême de volaille label rouge à l'ail des ours
Gratin dauphinois
Flan de courgettes

29,10 € TTC

NUMÉRO 3

Charlotte de St Jacques et saumon fumé
Feuilleté fruits de mer
Caille désossée farcie au foie gras
Pomme Anna aux trompettes
Couleur d'automne

30,90 € TTC

NUMÉRO 4

Médaille de saumon écossais
Dos de lieu noir au Gewurztraminer
Sauté de cerf, sauce aux cèpes
Gratin de cardons

31,20 € TTC

NUMÉRO 5

Tartare de saumon lentille quinoa, jus balsamique
Gratin de fruits de mer
Mijoté de veau crème de cèpes
Couleur d'automne

31,50 € TTC

NUMÉRO 6

Saumon fumé frais tranché main
Cassolette de ravioles du Dauphiné aux cèpes
Quasi de veau braisé, jus au foie gras
Soufflé de potiron
Garniture maraîchère

31,70 € TTC



Menus des fêtes

NUMÉRO 7

Foie gras de canard maison,
confiture d'oignons

Feuilleté grenouilles aux herbes

Magret de canard, miel
gingembre

Pomme Anna aux trompettes

Garniture maraîchère

32,30 € TTC

NUMÉRO 8

Foie gras de canard maison,
confiture d'oignons

Escargots la douzaine

Chapon fermier au vin jaune

Gratin dauphinois aux cèpes

34,90 € TTC

NUMÉRO 9

Millefeuille cabillaud, crevette,
pomme, avocat

Filet de dorade thym citron

Civet de cuisses de lièvre

Pomme purée à la truffe

38,30 € TTC



NUMÉRO 10

Demi-queue de langouste

Dos de cabillaud moule safran

Suprême de pintadeau fermier,
jus au foie gras

Gratin de cardons

46,10 € TTC

NUMÉRO 11

Demi-queue de langouste

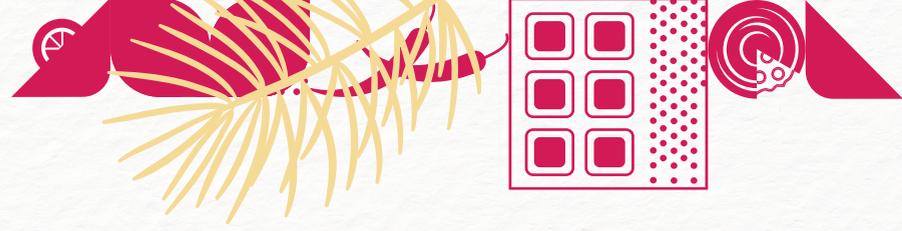
Filet de Saint Pierre aux
coquillages

Poularde fermière, sauce aux
morilles

Galette de polenta

Flan de courgettes

47,20 € TTC



NUMÉRO 12

Foie gras de canard maison,
confiture d'oignons

Demi-queue de langouste à
l'Américaine

Gigue de chevreuil grand veneur

Cassolette de crozets à la truffe

51,00 € TTC





Fromages & desserts

FROMAGES

PLATEAU DE SEPT FROMAGES 10 À 15 PERSONNES

Roquefort (200 gr)
 Comté (200 gr)
 Un Saint Marcellin affiné
 Un Saint Félicien affiné
 Un Picodon
 Un demi-Reblochon
 Brie de Meaux (200 gr)

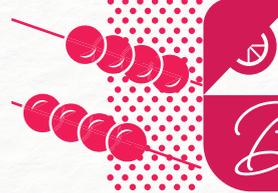
29,80 €

DESSERTS

Assortiment de mignardises - 5 pièces par personne

Fruits / chocolat / macaron / biscuit orange
 et verrine mangue, coulis de fruits rouges et chantilly passion

6,10 €



Bûches de Noël

L'OR

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat bitter

LA FLOCON

Biscuit madeleine framboise, coulis framboise, crème caramel, mousse vanille

LUMIERE D'HIVER

Biscuit cacao, croustillant riz soufflé, confit poire, mousse marron

VANILLE/NOISETTE

Ganache montée vanille, crémeux praliné

5,50 €



Commande

Nom, Prénom : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

À retirer le : _____

TOUS NOS PRIX SONT TTC.

Plats	Qté	Prix

Plats	Qté	Prix

Commentaires _____

WWW.COCCINA.FR



TRAITEUR

COCCINA

257 impasse du Perelly
38300 RUY

Tél: 04 37 03 09 36

Fax: 04 37 03 05 97

COMMANDEZ SUR CONTACT@COCCINA.FR

Avant le 21 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour le nouvel de l'an

Récupération de vos commandes chez Coccina :
24 et 31 décembre de 8h30 à 17h
25 décembre de 8h30 à 12h
1 janvier de 10 h à 12h