

Apéritifs & Cocktails

BOUCHÉES APÉRITIVES - LA PIÈCE

FROIDES

Canapé varié	1,10 €	Cookie chorizo, parmesan et noisette	1,60 €
Wrap	1,10 €	Cassolette	1,70 €
Fromage frais, noix, champignon et lardon / jambon provençal		Canard mangue sauce au miel / bœuf thaï	
Verrine	1,20 €	Pain surprise charcuterie	41,50 €
Crèmeux céleri et lapin moutarde / tartare de saumon et mangue / panna cotta homard et cabillaud / panna cotta chèvre et chutney d'abricot / espuma de fromage fermier et pleurote		Environ 80 bouchées	
Profiterole	1,20 €	Pain surprise saumon fumé	58,80 €
Yuzu, saumon fumé / crème basilic et jambon		Environ 80 bouchées	
Moelleux saumon fumé, aneth	1,20 €		
Cuillère	1,20 €		
Pomme curry et canard fumé / involtini chèvre et tomate / cabillaud, carotte, fenouil passion			
Mini pan bagnat	1,20 €		
Thon / tomate chèvre et olive / poulet crudité			
Mini pain oriental	1,20 €		
Salade, tomate, oignon, poulet et sauce épicée			
Focaccia à l'italienne	1,20 €		
Paris Brest	1,40 €		
Saumon fumé roquette / chèvre frais pesto			
Paris Brest au foie gras	1,60 €		
Tapas pomme Charlotte, œuf de caille et lardon	1,30 €		
Sucette foie gras et mangue	1,70 €		

À TIÉDIR

Briochette au boudin blanc	1,10 €
Mini tarte	1,30 €
Foie gras et oignon confit au vin rouge	
Mini burger	2,00 €
Mini pizza	1,20 €
Gougère au fromage	1,10 €
Bouchée aux escargots	1,30 €
Mini croque à la truffe	2,00 €
Feuilletés salés le kilo	38,80 €

LES PLAQUES

PLAQUES ENTIÈRES DÉCOUPÉES

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



Apéritifs & Cocktails

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**
Panna cotta homard et cabillaud

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**
Tomate chèvre et olive

7,20€ TTC

COCKTAIL VÉGÉTARIEN 6 PIÈCES

- 1 brochette**
Tomate cerise et mozzarella
- 1 tapas**
Pomme Charlotte et tapenade
- 1 polenta moelleuse**
Tomate confite et olive noire
- 1 cuillère**
Tartare de légumes
- 1 verrine**
Tiramisu parmesan et ratatouille
- 1 carpaccio**
Betterave

7,10€ TTC

COCKTAIL 8 PIÈCES

- 1 tapas**
Pomme charlotte, œuf de caille et lardon
- 1 mini pain oriental**
Salade, tomate, oignon, poulet et sauce épicée
- 1 cookie**
Chorizo, parmesan et noisettes
- 1 verrine**
Espuma de fromage fermier et pleurotes
- 1 mini pan bagnat**
Thon
- 1 profiterole**
Yuzu, saumon fumé
- 1 focaccia**
A l'italienne
- 1 moelleux**
Saumon fumé, aneth

10,10€ TTC

COCKTAIL 10 PIÈCES

- 1 profiterole**
Crème de basilic et jambon
- 1 Paris Brest**
Chèvre frais pesto
- 1 mini pan bagnat**
Tomate, chèvre et olive
- 1 tapas**
Pomme Charlotte, œuf de caille et lardons
- 1 cookie**
Chorizo, parmesan et noisettes
- 2 verrines**
Saumon, mangue et panna cotta chèvre, chutney d'abricot
- 1 mini pain oriental**
Salade, tomate, poulet, oignon, sauce épicée
- 1 mini croque à la truffe**
- 1 bouchée aux escargots**

13,60€ TTC

COCKTAIL 14 PIÈCES

- 2 canapés** Club sandwich landais, crevette sauce tartare
- 1 moelleux** Saumon fumé, aneth
- 1 Paris Brest** Foie gras
- 2 verrines** Tiramisu parmesan, ratatouille et panna cotta homard et cabillaud
- 1 tapas** Pomme charlotte, œuf de caille et lardon
- 1 sucette** Foie gras et mangue
- 1 wrap** Fromage frais, noix, champignons et lardons
- 1 cuillère** Pomme Charlotte et tapenade
- 1 cassolette** Bœuf thaï
- 1 mini pain oriental** Salade, tomate, poulet, oignons, sauce épicée
- 1 profiterole** Yuzu et saumon
- 1 focaccia** Betterave

18€ TTC

COCKTAILS DÎNATOIRES - POUR 10 PERSONNES MINIMUM

20 PIÈCES PAR PERSONNE

1 profiterole

Crème basilic et jambon

1 Paris Brest

Saumon fumé roquette

1 tapas

Pomme Charlotte, œuf de caille et lardon

1 verrine

Panna cotta chèvre et chutney d'abricots

1 mini pain bagnat

Tomates, chèvres olive

1 cuillère

Pomme curry et canard fumé

1 moelleux

Saumon fumé, aneth

1 cookie

Chorizo, parmesan et noisettes

1 petite verrine de salade

Salade Sicilienne

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

23,10€ /personne

23 PIÈCES PAR PERSONNE

2 canapés

Champignons et canard - Crevettes sauce tartare

1 sucette

Foie gras et mangue

2 verrines

Espuma, fromage fermier et pleurotes - Panna cotta chèvre et chutney d'abricots

2 cassolettes

Bœuf thaï - Canard mangue sauce au miel

1 tapas

Pomme Charlotte, œuf de caille et lardon

1 wrap

Jambon provençal

1 petite verrine de salade

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

1 Paris Brest

Foie gras

5 bouchées à tiédir

Mini tarte foie gras et oignons confits, mini burger, gougère, bouchée aux escargots, mini croque à la truffe

Fromages découpés (3 pièces)

Pain tranché

4 pièces sucrées

Macaron, mignardises du pâtissier, verrine de fruits de saison et coulis

31,40€ /personne





Buffets froids

NUMÉRO 1

Salade de riz niçoise

Riz, tomates, poivrons, thon, maïs

Macédoine

Taboulé

Jambon cru

Pâté croute cocktail

Rosette

Jambon blanc

Terrine de campagne

Rôti de porc

Cuisse de poulet

11,20€

NUMÉRO 2

Salade piémontaise

Jambon, pommes de terre, tomates, cornichons, œufs durs, sauce mayonnaise

Salade de lentilles à la féta

Lentilles, féta, concombre, tomate cerises, poivrons, oignons

Salade Sicilienne

Pâtes risoni, tomate cerise, mozzarella, basilic, pancetta, artichaut confit, aubergine, courgette, ail, sauce pesto

Terrine de truite et St Jacques

Terrine Dauphinoise

Filet de poulet mariné thym citron

Rosbeef

14,10€

NUMÉRO 3

Salade Grecque

Salade verte, poivrons rouges, oignons rouges, fetas, olives noires, tomates cerises, sauce au fromage blanc

Salade de Perles Orientales

Pâtes perle, poulet, courgette, raisin sec, tomate, assaisonnement

Salade méli-mélo

Carotte et céleri râpé, tomate, poivron, petit pois, crevette, saumon, maïs, assaisonnement

Terrine de saumon citron confit

Terrine de pintade, canard et porc confit

Rosbeef

Roti de porc

14,80€

NUMÉRO 4

Boulgour, thon, aubergine

Melon, pastèque, menthe fraîche, féta

Farfalles, carottes et lentilles aux lardons et tomates séchées

Terrine de dorade et St Jacques

Terrine de canard au foie gras

Suprême de volaille maître d'hôtel

Pavé de bœuf à l'échalote

15€

NUMÉRO 5

Salade méli-mélo

Carotte et céleri râpé, tomate, poivron, petit pois, crevette, saumon, maïs, assaisonnement

Salade Italienne

Salade verte, mozzarella, tomate cerise, jambon cru

Salade Sud-Ouest

Pommes Charlotte, tomate, canard fumé, gésier confit, haricot rouge, assaisonnement

Terrine de sandre, champignons, langoustines

Terrine de veau foie gras et morilles

Pavé de bœuf échalote

Médaille de veau rôti

15,70€

NUMÉRO 6

Salade Sicilienne

Pâtes risoni, tomate cerise, mozzarella, basilic, pancetta, artichaut confit, aubergine, courgette, ail, sauce pesto

Lentilles aux légumes et vinaigre balsamique

Pommes grenailles, tomates, radis et oignons rouges, vinaigrette aux herbes

Médaille de saumon écossais

Rosbeef

Filet de poulet thym citron

16€



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	6,70 €
Tartare de saumon, lentilles et quinoa	8,40 €
Pressé d'omble chevalier et crevettes, biscuit au basilic	7,30 €
Cheesecake betterave et oignons confits	6,50 €
Saumon fumé frais tranché main	7,70 €
Millefeuille cabillaud, crevette, pomme, avocat	8,60 €
Foie gras de canard maison, confiture d'oignons	10,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté jambon, champignons	5,30 €
Feuilleté fruits de mer	7,80 €
Feuilleté de caille aux pleurotes	7,90 €
Feuilleté grenouilles aux herbes	8,40 €
Soupe de moules au curry	6,50 €
Cassolette de raviolis du Dauphiné aux cèpes	7,50 €
Tourte aux escargots, cèpes et épinards	7,90 €
Escargots la douzaine	8,40 €
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 €
Huîtres chaudes au Chablis (6 huîtres Cancale n° 2)	13,60 €





Poissons et crustacés

FROID

Terrine de dorade et St Jacques* 6,20 €

Terrine de sandre, champignons et langoustines* 6,40 €

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 brochet* 8,40 €

* Garniture pour agrémenter vos terrines

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

Demi-queue de langouste 22,50 €

Crevettes fraîches 20/30 label rouge 49,80 le kilo

Homard breton (froid mayonnaise ou chaud américaine) selon cours 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 5,90 €

Parfait de grenouilles sauce au Porto blanc 7,20 €

Gratin de fruits de mer 9,30 €

Dos de lieu noir au Gewurztraminer (sans gluten, sur demande) 7,80 €

Dos de saumon coco citronnelle 10,50 €

Filet de dorade thym citron 8,90 €

Filet de bar, velouté de langoustines 11,80 €

Lotte à l'Américaine 14,80 €

Demi-queue de langouste à l'Américaine 24,30 €



Légumes

Riz sauvage aux petits légumes	3,10 €
Riz pilaf	2,10 €
Gratin dauphinois	3,70 €
Garniture maraîchère carottes, courgettes, champignons de Paris, petits pois, pleurotes	3,80 €
Couleur d'automne champignons, courge, panais, pomme charlotte, carottes	4,00 €
Poêlée de champignons	4,00 €
Ratatouille	4,20 €
Gratin dauphinois aux cèpes	4,70 €
Poêlée de légumes Girolles, fèves, pomme charlotte, marrons, asperges, tomates cerise	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 €

VOLAILLE

Suprême de volaille label rouge à l'ail des ours	8,90 €
Filet de canette aigre douce orange	9,90 €
Poulet fermier aux écrevisses	9,40 €
Suprême de pintadeau fermier, jus au foie gras (sans gluten sur demande)	9,90 €
Magret de canard, sauce au poivre vert	10,90 €
Caille désossée farcie au foie gras	10,50 €

VIANDE

Jambon, sauce aux cèpes	6,10 €
Civet de porcelet	6,90 €
Filet de kangourou, aux airelles	8,90 €
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 €



Volaille & viande



Plats uniques

Curry de légumes au lait de coco - Riz pilaf (végétarien)

5,90 €

Hachis-Parmentier

6,80 €

Lasagnes

6,80 €

Lasagnes de poisson

7,90 €

Tartiflette

7,80 €

Estouffade de volaille provençale, riz pilaf aux légumes

7,20 €

Choucroute 350g chou, côte cuite, poitrine fumée, saucisse de Francfort, saucisson cuit, pomme de terre

8,40 €

Couscous*

10,50 €

Paëlla poulet, gambas, anneaux d'encornet, moules, crevettes, poivron, chorizo...

9,80 €

Cassoulet*

11,80 €

Blanquette de veau - riz pilaf

11,80 €

Poulet fermier aux écrevisses - Gnocchis à la romaine

11,40 €

Boeuf bourguignon - Galette de polenta

10,80 €





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
Verrine de fruits caramélisés

6,10 €

Gâteau

Royal chocolat
Fraisier
Multi fruits

4,90 €



Commande

PHOTOCOPIEZ MOI !

Nom, Prénom : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

À retirer le : _____

TOUS NOS PRIX SONT TTC.

Plats	Qté	Prix	Plats	Qté	Prix

Commentaires _____

WWW.COCCINA.FR

PENSEZ À RETIRER VOS COMMANDES CHEZ



257 impasse du Perelly
38300 RUY
Tél: 04 37 03 09 36
Fax: 04 37 03 05 97



24 Boulevard de Champaret
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél: 04 74 93 36 21
Fax: 04 74 43 22 46

Simple et rapide !

COMMANDEZ SUR CONTACT@COCCINA.FR

WWW.COCCINA.FR