

MENUS
DE NOËL



COCCINA

2023

Apéritifs & Cocktails

BOUCHÉES APÉRITIVES - LA PIÈCE

FROIDES

Canapés variés	1,10 €	Sucette foie gras et mangue	1,70 €
Wrap	1,10 €	Croustade	1,20 €
Fromage frais, noix, champignon et lardon / jambon provençal		Poireau pétoncle / Endives noix canard fumé	
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 / courgette tomate séchée pignon et ventrèche		Environ 80 bouchées	
Profiterole	1,20 €	Pain surprise saumon fumé	58,80 €
Yuzu, saumon fumé / crème basilic et jambon		Environ 80 bouchées	
Macaron	2,00 €		
Fois gras			
Cuillère	1,20 €		
Pomme curry et canard fumé / involtini chèvre			
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	1,30 €		
Pomme Charlotte, œuf de caille et lardon			

À TIÉDIR

Briochette au boudin blanc	1,10 €
Cookie	1,60 €
Chorizo, parmesan et noisette	
Mini tarte	1,30 €
Foie gras et oignon confit au vin rouge	
Mini burger	2,00 €
Mini pizza	1,20 €
Gougère au fromage	1,20 €
Bouchée aux escargots	1,30 €
Mini croque à la truffe	2,00 €
Madeleine	1,80 €
Magret fumé et lentilles de Trept	
Feuilletés salés le kilo	38,80 €

LES PLAQUES

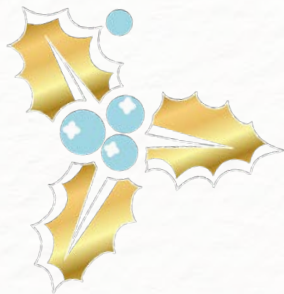
PLAQUES ENTIÈRES DÉCOUPÉES

	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
Courgette, tomate séchée, pignons de pin | 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 Paris Brest**
Foie gras
- 1 verrine**
Espuma de fromage fermier et pleurotes
- 1 mini pan bagnat**
Thon
- 1 profiterole**
Yuzu, saumon fumé
- 1 focaccia**
A l'italienne
- 1 wrap**
Fromage frais, noix, champignon et lardon

10,00€ 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 croustade Poireau pétoncle | 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 curry et canard fumé | 1 macaron Foie gras |
| 1 mini pain oriental Salade, tomate, poulet, oignons, sauce épicée | 1 profiterole Yuzu et saumon | 1 focaccia |

18,30€ 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 croustade

Poireau pétoncle

1 macaron

Foie gras

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

23,50€ /personne

24 PIÈCES PAR PERSONNE

2 huitres Cancale N°3 ouvertes

2 crevettes fraîches décortiquées

1 sucette

Foie gras et mangue

1 verrine

Espuma, fromage fermier et pleurotes

1 tapas

Pomme Charlotte, œuf de caille et lardon

1 wrap

Jambon provençal

1 croustade

Poireau pétoncle

1 macaron

Foie gras

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

Madeleine canard fumé et lentilles de Trept
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

34,40€ /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	6,70 €
Pressé de saumon, dorade, artichaut et pleurotes	6,90 €
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	9,50 €

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 €
Cassiolette de raviolis du Dauphiné aux cèpes	7,50 €
Tourte aux escargots, cèpes et épinards	7,90 €
Escargots la douzaine	8,90 €
Coquille Saint Jacques	9,30 €
Raviolis de champignons, cèpes et foie gras	8,90 €
Cassiolette 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 lotte et crevette*	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 €
* Garniture pour agrémenter vos terrines Courgette et mousse de saumon fumé, verrine de perles provençales, crevettes	2,80 €
Demi-queue de langouste	21,50 €
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 yuzu gingembre	9,80 €
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	23,30 €





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 de Paris et pleurotes	4,30 €
Champignons à la crème	4,50 €
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 €



Plats uniques

Paella	9,80 €
Tartiflette	7,80 €
Lasagne	6,80 €

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, sauce au poivre vert	10,90 €
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 €
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 €

GIBIER

Sauté de cerf, sauce aux cèpes	9,60 €
Civet de sanglier	9,80 €
Filet mignon de sanglier, sauce poivrade	13,10 €
Mijoté de chevreuil à l'ancienne lardons, champignons, petits oignons	12,50 €
Gigue de chevreuil grand veneur	14,50 €



Volaille & viande





Menus des fêtes

NUMÉRO 1

- Terrine de saumon, citron confit
- Mousseline de dorade, crème de crustacés
- Civet de porcelet
- Gratin dauphinois

23,90 € TTC

NUMÉRO 2

- Terrine de veau, foie gras et morilles
- Dos de lieu noir au Gewurztraminer
- Suprême de volaille à l'ail des ours
- Gratin dauphinois
- Soufflé de potiron

27,60 € TTC

NUMÉRO 3

- Terrine de dorade et St Jacques
- Tourte aux escargots, cèpes et épinards
- Filet de bar, velouté langoustine
- Riz sauvage aux petits légumes
- Flan de courgettes

30,80 € TTC

NUMÉRO 4

- Saumon fumé frais tranché main
- Parfait de grenouilles sauce au Porto blanc
- Magret de canard sauce poivre vert
- Gratin dauphinois
- Flan de champignons

31,70 € TTC

NUMÉRO 5

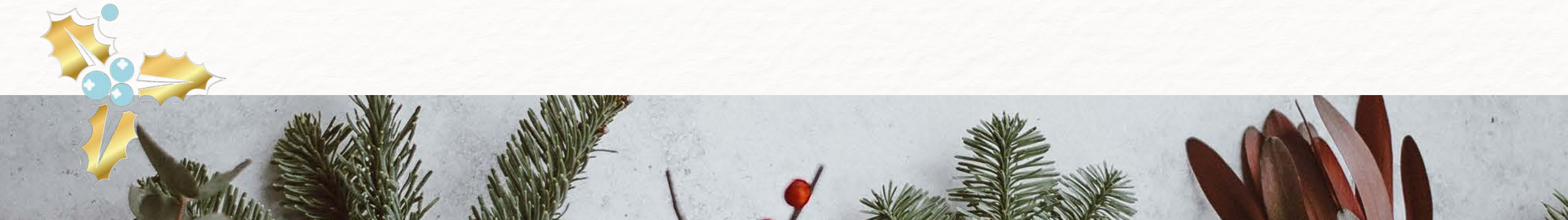
- Pressé de saumon, dorade, artichaut et pleurotes
- Feuilleté de grenouilles aux herbes
- Quasi de veau braisé, jus au foie gras
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Soufflé de potiron

32,50 € TTC

NUMÉRO 6

- Foie gras de canard maison, confiture d'oignons
- Filet de dorade thym citron
- Sauté de cerf, sauce aux cèpes
- Gratin dauphinois aux cèpes

32,70 € TTC





NUMÉRO 7

Millefeuille cabillaud, crevette, pomme, avocat

Gratin de fruits de mer

Suprême pintadeau fermier, jus au foie gras

Pomme Anna

Garniture maraîchère

33,30 € TTC

NUMÉRO 8

Soupe de moules au curry

Dos de saumon, yuzu gingembre

Filet mignon de sanglier sauce poivrade

Gratin de cardons

34,40 € TTC

NUMÉRO 9

Foie gras de canard maison, confiture d'oignons

Escargots
La douzaine

Chapon fermier au vin jaune

Gratin de cardons

36,70 € TTC

NUMÉRO 10

Demi-queue de langouste

Cassolette de ravioles du Dauphiné aux cèpes

Civet de sanglier

Couleur d'automne

Pomme Anna aux trompettes

45,90 € TTC

NUMÉRO 11

Demi-queue de langouste

Raviolis champignons, cèpes et foie gras

Poularde fermière, sauce morilles

Galette de polenta

Flan de courgettes

47,10 € TTC

NUMÉRO 12

Foie gras de canard maison

Demi-queue de langouste à l'américaine

Gigue de chevreuil grand veneur

Cassolette de crozet à la truffe

53,60 € 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)

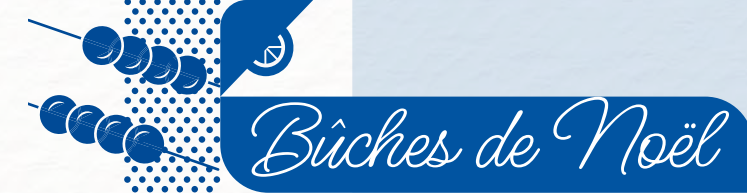
29,80 €

DESSERTS

Assortiment de mignardises - 5 pièces par personne

Fruits
Chocolat
Macaron
Biscuit orange
Verrine de fruits caramélisés

6,10 €



Bûches de Noël

ECLAT D'OR

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat bitter

LA RUBIS

Biscuit citron, crème fraise, confit fraise, mousse litchi

L'ONYX

Biscuit noisette, caramel, mousse granduja orange

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