

PLATEAUX REPAS  
**AUTOMNE HIVER**



**COCCINA**

2024



# Informations générales

## Carte automne hiver 2024

Nous vous proposons une gamme express à 11.50€ HT, deux gammes de plateaux froids et deux gammes de plateaux chauds, constituées de produits frais et de saison.

### NOUVEAU

Les demandes de plateau sans gluten seront accompagnées d'un pain sans gluten.

- Chaque plateau contient un gobelet en carton et un jeu de couverts en bois issu de forêt gérée durablement.
- Nous acceptons les commandes jusqu'à la veille avant 17h
- Merci de choisir un maximum de deux menus par commande hors régimes spéciaux .
- Nous nous réservons le droit de modifier les menus selon la disponibilité des produits.
- Les frais de livraison peuvent varier en fonction de la distance

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

# Repas express froids

11,50€ HT  
LIVRÉ EN SAC KRAFT

## NUMÉRO 1

Longe de porc aux épices chaudes  
Lentilles de Trept et petits légumes au balsamique  
Mousse au chocolat et orange confite  
Pain

**Gluten, oeuf, lait, gluten**

## NUMÉRO 2

Suprême de poulet rôti  
Pomme charlotte et butternut en vinaigrette  
Crème caramel maison  
Pain

**Gluten, oeuf, lait**

## NUMÉRO 3

Aiguillette de volaille marinade  
Thaï  
Riz aux légumes sautés (Chou chinois, soja, carotte)  
Tarte fine aux pommes  
Pain

**Gluten, lait, soja**

## NUMÉRO 4

Salade composée au poulet, magret fumé, comté, noix et potiron  
Méli-mélo de fruits à la vanille  
Pain

**Gluten, fruits à coques, lait**

## NUMÉRO 5

Salade de mâche  
Tortil au saumon, citron et copeaux de parmesan  
Cake aux fruits confits  
Pain

**Gluten, poisson, lait**

## NUMÉRO 6

Poke bowl (Salade, quinoa, carottes râpées, chou chinois, noix de cajou, sauce satay)  
Pomme rôtie, coulis de fruits rouges - Pain

**Gluten, oeufs, lait, fruits à coques**

  
POISSON

  
VÉGÉTARIEN

# Plateaux repas froids

## NUMÉRO 1

Salade rustique d'endive, pomme, comté et jambon  
Longe de porc aux épices chaudes  
Lentilles de Trept et petits légumes au balsamique  
Fromage & pain  
Mousse au chocolat et orange confite

**Gluten, lait, oeufs**

## NUMÉRO 2

Quiche épinard feta et petite mâche  
Suprême de poulet rôti  
Pomme charlotte et butternut en vinaigrette  
Fromage & pain  
Crème caramel maison

**Gluten, oeufs, lait**

## NUMÉRO 3

Salade dauphinoise (panaché de salade, comté, noix, terrine dauphinoise)  
Aiguillette de volaille marinade  
Thaï  
Riz aux légumes sautés (Chou chinois, soja, carotte)  
Fromage & pain  
Tarte fine aux pommes

**Gluten, lait, fruits à coques, soja**

## NUMÉRO 4

Petite mâche, butternut rôti au miel, noix de cajou  
Torti au saumon, citron et copeaux de parmesan  
Fromage & pain  
Cake aux fruits confits

**Gluten, oeufs, poissons, lait, fruits à coque**



POISSON

## NUMÉRO 5

Crème froide de betterave et oeuf poché  
Quiche aux épinards et feta  
Fromage & pain  
Dartois pomme, banane et chocolat

**Gluten, oeufs, lait**



VÉGÉTARIEN

**16,40€ HT**

# Plateaux repas froids

## NUMÉRO 1

Coleslaw aux crevettes  
Rôti de veau  
Pomme de terre, endives et comté en salade  
Fromage & pain  
Verrine Ardéchoise (mousse au chocolat, crème de marrons et noix)

**Gluten, crustacés, oeufs, moutarde, céleri, lait, fruits à coques**

## NUMÉRO 2

Poireaux en vinaigrette, oeuf mollet  
Tende de tranche Charolais label rouge à l'échalote  
Coco et petits légumes au lard  
Fromage & pain  
Crêpe aux pommes et caramel au beurre salé

**Gluten, oeufs, lait**

## NUMÉRO 4

Salade de mâche, raisin et comté  
Filet de merlu, crème de girolle  
Lentilles de Trept et potiron  
Fromage & pain  
Méli-mélo de fruits à la vanille

**Gluten, lait, poissons**



POISSON

## NUMÉRO 5

Salade de coco, rapé de betterave crue, vinaigrette à l'orange et noisettes torrifiées  
Tarte aux légumes et feta, panaché de salade et graines de courge - Fromage & pain  
Pomme rôtie, coulis de fruits rouges - **Fruits à coques, gluten, oeufs, lait**



VÉGÉTARIEN

## NUMÉRO 3

Trio de mini clubs, panaché de salade  
Suprême de volaille aux trois poivres  
Salade de pâtes, butternut et pois chiches grillés au curry doux  
Fromage & pain  
Riz au lait au caramel

**Gluten, oeufs, lait, poissons, moutarde, fruits à coques**

**18,60€ HT**

# Plateaux repas chauds

## NUMÉRO 1

Salade rustique d'endive, pomme, comté et jambon  
Croziflette  
Fromage & pain  
Mousse au chocolat et orange confite  
**Gluten, œufs, lait**

## NUMÉRO 2

Quiche épinard feta et petite mâche  
Parmentier de boeuf Charolais  
Fromage & pain  
Crème caramel maison  
**Gluten, lait, œufs**

## NUMÉRO 3

Salade dauphinoise (panaché de salade, comté, noix, terrine dauphinoise)  
Sauté de volaille chasseur et riz pilaf  
Fromage & pain  
Tarte fine aux pommes  
**Gluten, fruits à coques, lait**

## NUMÉRO 4

Petite mâche, butternut rôti au miel, noix de cajou  
Filet de merlu, crème acidulée et petits légumes  
Fromage & pain  
Cake aux fruits confits  
**Gluten, fruits à coques, poissons, œufs, lait**

## NUMÉRO 5

Crème froide de betterave et oeuf poché  
Croziflette végétarienne  
Fromage & pain  
Dartois pomme, banane et chocolat  
**Gluten, œufs, lait**

18,40€ HT

POISSON

VÉGÉTARIEN

# Plateaux repas chauds

## NUMÉRO 1

Coleslaw aux crevettes  
Rôti de veau aux cèpes, soufflé de potiron et pommes vapeurs  
Fromage & pain  
Verrine Ardéchoise (mousse au chocolat, crème de marrons et noix)  
**Gluten, moutarde, céleri, crustacés, œufs, lait, fruits à coques**

## NUMÉRO 2

Poireaux en vinaigrette, oeuf mollet et croûtons  
Emincé de boeuf Stroganoff et gnocchis à la romaine  
Fromage & pain  
Crêpe aux pommes et caramel au beurre salé  
**Gluten, œufs, lait**

## NUMÉRO 3

Trio de mini clubs, panaché de salade  
Colombo de porc et légumes  
Galette de polenta  
Fromage & pain  
Riz au lait au caramel  
**Gluten, œufs, poissons, fruits à coques, moutarde, lait**

## NUMÉRO 4

Salade de mâche, raisin et comté  
Dos de julienne au Noilly  
Riz pilaf et garniture maraîchère  
Fromage & pain  
Méli-mélo de fruits à la vanille  
**Gluten, lait, Poissons**

## NUMÉRO 5

Salade de coco, rapé de betterave crue, vinaigrette à l'orange et noisettes torréfiées  
Curry de légumes au lait de coco  
Riz pilaf  
Fromage & pain  
Pomme rôtie, coulis de fruits rouges  
**Gluten, lait, fruits à coques**

20,60€ HT

POISSON

VÉGÉTARIEN



**COCCINA**

**COMMANDEZ  
VOS PLATEAUX REPAS**

04 37 03 09 36

[contact@coccina.fr](mailto:contact@coccina.fr)

[www.coccina.fr](http://www.coccina.fr)

**SUIVEZ NOUS  
SUR LES RÉSEAUX**

