





# Apéritifs & Cocktails

## BOUCHÉES APÉRITIVES - LA PIÈCE

### FROIDES

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

### À TIÉDIR

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

## LES PLAQUES

### PLAQUES ENTIÈRES DÉCOUPÉES

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





# 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 cuillère**

Tartare de légumes

**1 tapas**

Pomme Charlotte et tapenade

**1 verrine**

Tiramisu parmesan et ratatouille

**1 polenta moelleuse**

Tomate confite et olive noire

**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

**2 verrines** Tiramisu parmesan, ratatouille et panna cotta homard et cabillaud

**1 wrap** Fromage frais, noix, champignons et lardons

**1 mini pain oriental** Salade, tomate, poulet, oignons, sauce épicée

**1 moelleux**  
Saumon fumé, aneth

**1 tapas** Pomme charlotte, œuf de caille et lardon

**1 cuillère**  
Pomme curry et canard fumé

**1 profiterole**  
Yuzu et saumon

**1 Paris Brest**  
Foie gras

**1 sucette**  
Foie gras et mangue

**1 cassolette**  
Bœuf thaï

**1 focaccia**

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

## 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

11,20€

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 ravioles 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 Cancalle 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	2,80 €
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	3,80 €
carottes, courgettes, champignons de Paris, petits pois, pleurotes	
Couleur d'automne	4,00 €
champignons, courge, panais, pomme charlotte, carottes	
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 €
<b>ET POUR AGRÉMENTER LA GARNITURE DE LÉGUMES</b>	
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)

Hachis-Parmentier

Lasagnes

Lasagnes de poisson

Tartiflette

Estouffade de volaille provençale, riz pilaf aux légumes

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

Couscous\*

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

Cassoulet\*

Blanquette de veau - riz pilaf

Poulet fermier aux écrevisses - Gnocchis à la romaine

Boeuf bourguignon - Galette de polenta



5,90 €

6,80 €

6,80 €

7,90 €

7,80 €

7,20 €

8,40 €

10,50 €

9,80 €

11,80 €

11,80 €

11,40 €

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 : \_\_\_\_\_

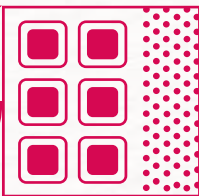
**TOUS NOS PRIX SONT TTC.**

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](mailto:CONTACT@COCCINA.FR)**

[WWW.COCCINA.FR](http://WWW.COCCINA.FR)

