

APÉRITIF & COCKTAILS - BOUCHERIE TRADITIONNELLE - À LA CARTE



COCCINA



2025



CANDY

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
Sur commande

BOUCHERIE TRADITIONNELLE

Christophe vous propose toute l'année
de commander vos viandes d'exception
et votre charcuterie.

C'est simple et rapide, commandez
au 04 37 03 09 36 ou contact@coccina.fr
48 h à l'avance.

Retrait directement chez Coccina à Ruy.

Commandez **toute l'année** nos viandes
de boeuf, de porc, d'agneau,...

Suivez-nous sur  



FONDUE BOURGUIGNONNE ET PIERRADE

Partagez des moments conviviaux avec vos proches,
en commandant dès maintenant
vos plateaux personnalisés à vos envies !





NOS PLATEAUX À PARTAGER TERRIBLEMENT BON !

NOUVEAUTÉ 2025

Nos plateaux à partager

CHARCUTERIE & FROMAGE

5 charcuteries :
Jambon cru, pancetta, rosette,
terrines de campagne et pâte
croûte cocktail

3 fromages différents

pain à partager
Allergènes : gluten, lait

48,53€

le plateau pour 6 pers.

MINI SANDWICHS

Focaccia aux poivrons rôtis,
tomates confites et tapenade

Bagnat poulet oriental et crudités

Wrap au saumon fumé, avocat et
croquant de légumes

12 pièces au total
Allergènes : gluten, lait, poisson

52,22€

le plateau pour 4 à 6 pers.

MIGNARDISES

Mignardises
et
macarons à partager

3 pièces par pers.

*Allergènes : gluten, lait, fruits à
coque*

20,57€ pour 5 pers.

41,15€ pour 10 pers.



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 €	Une cuillère de gambas Thai	1,80 €
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, pétoncle / 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 au 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 €		

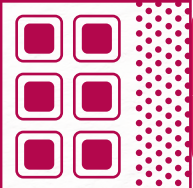
À TIÉDIR

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

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 bille**
Chèvre croquante sur sablé au parmesan
- 1 polenta moelleuse**
Tomate confite et olive noire
- 1 cuillère**
Tartare de légumes
- 1 verrine**
Chou-fleur chocolat blanc et noisettes
- 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
- 1 croustade** Poireau, pétoncles
- 1 Paris Brest**
Chèvre frais et pesto
- 1 cassolette**
Saumon gravlax, crème acidulée
- 1 sucette**
Foie gras et mangue
- 1 mini pain oriental**
Salade, tomate, poulet, oignons, sauce épicée
- 1 macaron**
Foie gras
- 1 wrap** Fromage frais, noix, champignons et lardons
- 1 mini pain bagnat** Thon
- 1 focaccia** A l'italienne
- 1 bille** Chèvre croquante sur sablé au parmesan

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
Champignon, 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





Buffets froids

NUMÉRO 1

Salade de riz niçoise
Riz, tomates, poivrons, thon, maïs

Taboulé

Carottes rapées
raisins secs, vinaigrette citronnée

Jambon cru

Pâté en croûte cocktail

Rosette

Jambon blanc

Terrine de campagne

Rôti de porc

Cuisse de poulet

11,20€

NUMÉRO 2

Salade de pâtes au pistou

Salade de lentilles à la féta

Lentilles, féta, courgette, tomates cerises, poivrons, oignons

Salade de melon,
pastèque, tomates cerises, menthe fraîche

Terrine de brochet aux petits légumes

Terrine grand-mère

Filet de poulet mariné Yucatan

Rôti de porc

14,10€

NUMÉRO 3

Salade fraîcheur au bœuf
Tomates, cornichons, herbes et bœuf

Salade de conchigli

Conchigli, haricots verts, feta, noix, oignons rouges, basilic et tomates

Salade méli-mélo
Carottes et céleri râpés, tomate, petits pois, crevettes, saumon, maïs, assaisonnement

Terrine du pêcheur

Terrine de pintade, canard et porc confit

Pavé de bœuf à l'échalote

Magret de canard rôti

14,80€

NUMÉRO 4

La quatuor
Chou-fleur, julienne de légumes, brocolis, tomates cerise

Salade grenobloise

Salade verte, noix, comté, tomate, œuf

Salade de riz au poulet
Poulet mariné, haricots verts, chou-fleur, pois chiches grillés, tomates, céleri branche

Terrine de dorade et Saint-Jacques

Terrine de canard au foie gras

Suprême de volaille barbecue poivre fumé
Rosbeef

15€

NUMÉRO 5

Salade méli-mélo
Carotte et céleri râpé, tomate, petit pois, crevette, saumon, maïs, assaisonnement

Salade Sud Ouest

pomme de terre, tomate cerise, canard fumé, gésier confit, haricot rouge

Salade Estivale

Perles, melon, tomate, mozzarella, balsamique

Terrine de saumon frais et fumé au citron confit

Terrine du terroir
Filet de poulet mariné, canard confit et foie

Pavé de bœuf échalote

Filet de poulet rôti

15,70€

NUMÉRO 6

Salade Sicilienne

Pâtes risoni, tomates cerises, mozzarella, basilic, pancetta, artichauts confits, aubergines, courgettes, ail, sauce pesto

Salade de melon,

pastèque, tomates cerises, menthe fraîche

Salade provençale

Pommes de terre, aubergine, tomate, oignon, courgette, piment d'Espelette, olives noires

Terrine de truite et Saint Jacques

Terrine de légumes provençaux

Médailon de veau rôti

Suprême de volaille aux herbes citronnées

16€



TERRINES MAISON

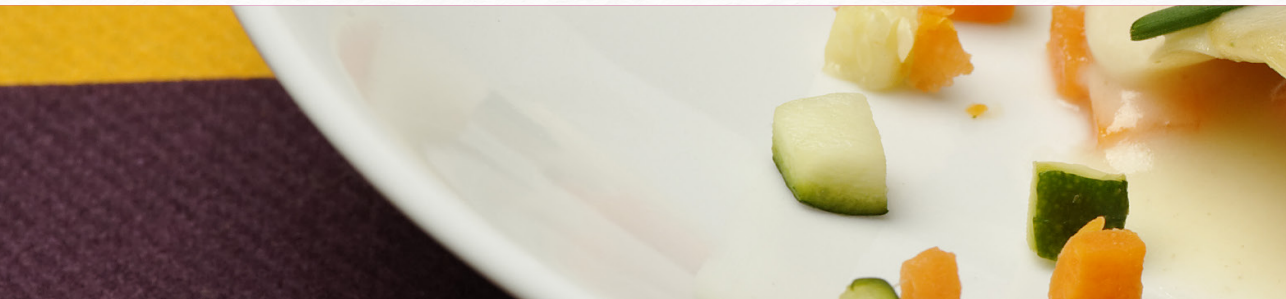
Terrine de canard au foie gras	5,50 €
Terrine de pintade, canard et porc confit	4,90 €
Pressé de caille au Porto	5,10 €
Terrine de veau, foie gras et morilles	5,40 €

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 €
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 raviolis 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

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

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 €

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 €

Plats uniques

Paella	9,80 €	Cassoulet	11,80 €
Couscous	10,50 €	Grenouilles persillade (12 pièces)	14,80 €
Lasagne	6,80 €	Croziflette	8,50 €
Lasagne de poisson	7,90 €	Tartiflette	7,80 €
Hachis parmentier	6,80 €	Raclette avec charcuterie	12 €
Choucroute 350g	8,80 €	Raclette de Savoie au lait cru 250 grs par pers 1 tranche de jambon blanc et jambon cru 2 tranches de rosette, pancetta, bacon, coppa	



Riz sauvage aux petits légumes	3,10 €
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 €
Ratatouille	4,20 €
Poêlée de légumes Girolles, fèves, pomme charlotte, marrons, asperges, tomates cerise	5,30 €
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 €



Fromages & desserts



FROMAGES

PLATEAU DE SEPT FROMAGES 10 À 15 PERSONNES

Roquefort (200 gr)

Un Picodon

Comté (200 gr)

Un demi-Reblochon

Un Saint Marcellin affiné

Brie de Meaux (200 gr)

Un Saint Félicien affiné

33,80 €

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 €

LES ENTREMETS

Aux fruits ou au chocolat

5,50 €



Commande

Nom, Prénom : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

À retirer le : _____

TOUS NOS PRIX SONT TTC.

Plats Qté Prix

Plats	Qté	Prix

Plats Qté Prix

Plats	Qté	Prix

Commentaires _____

WWW.COCCINA.FR

PENSEZ À RETIRER VOS COMMANDES CHEZ



COCCINA

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

Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi de 9h - 17h
Samedi de 9h - 11h
Dimanche de 10h - 11h

Simple et rapide !

COMMANDEZ SUR CONTACT@COCCINA.FR



WWW.COCCINA.FR