

COCLE TRAITEUR  
**NOS**  
**PRESTATIONS**

PRESTATIONS  
PARTICULIERS  
ET  
ENTREPRISES



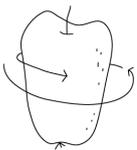
*traiteur  
brut de goût*

# NOTRE DEMARCHE



## FOURNISSEURS LOCAUX / CIRCUITS COURTS / RELATIONS PRIVILÉGIÉES

Fruits et légumes : Délices de Thais (Haute Goulaine)  
Fromages Beillevaire et Crèmerie des Carmélites,  
Viande et Volailles Groupement SCAVO,  
Jus de fruits Coteaux Nantais et Champ des Pierres  
Café « Un grain, une feuille » à Carquefou  
Farine Pain Virgule au Landreau  
Poissons de Loire « Les pêcheries de Loire »  
et de nombreux autres au gré des inspirations...



## UN ASSORTIMENT IMAGINE POUR GENERER LE MINIMUM DE DECHETS



## DU FAIT MAISON HAUT EN GOÛT, COULEURS ET TEXTURES



VIN D'HONNEUR,  
APÉRITIF,  
COCKTAIL,  
RÉUNIONS,  
.....

# PLANCHES GARNIES



Avec service  
OU  
En livraison simple

Changez des pièces cocktails régulièrement alignées sur plateau traiteur cartonné.

En guise d'apéritif ou de repas complet, proposez à vos convives des planches à partager sur plateaux en bambou et jolis plats !



1 - Choisissez une base :

Charcuterie/Fromage : Assortiment de charcuterie et fromages de qualité

Végétarienne : Cakes salés, pains garnis, et légumes rôtis de saison

Poisson et Crustacés : Rillettes de saumon, de sardines, silure fumé, boulettes de poisson au muscadet,...

Combo de la cheffe : La cheffe laisse place à sa créativité pour un assortiment original et savoureux

2 - Toutes les planches comprennent également :

HOUMOUS ET PESTO  
CRACKERS AUX GRAINES / GRESSINS / PAINS VARIÉS  
FRUITS À COQUES ET FRUITS SECS  
CRUDITES DE SAISONS  
CONFITURES  
OLIVES



3 - Vous pouvez compléter avec :

DES SALADES DE SAISON  
DES TARTES FEUILLETÉES DE SAISON  
DES MAKIS / DES ROULEAUX DE PRINTEMPS  
DES MINI BURGERS  
DES MINI BROCHETTES DE VIANDE, DE POISSON, DE FROMAGE, DE LÉGUMES..

MARIAGE CONVIVAL  
FÊTE DE FAMILLE,  
REPAS D'ENTREPRISE  
RETOUR DE MARIAGE  
.....



# COCKTAIL DÎNATOIRE/DEJEUNATOIRE



Service des pièces chaudes au  
foodtruck

Pièces froides sur plateau

## Des exemples ?

Tartes feuilletées (ricotta-basilic-tomates,...)

Veloutés, soupes, gaspachos

Boulettes de poisson, de viande ou VG

Crumbles salés (saumon, légumes,...)

Mini-mijotés (bourguignon, blanquette,...)

Tartinades avec crackers aux graines ou gressins

Légumes de saison rôtis

Planches de fromages variés

Mini-brochettes (boeuf soja, dinde tandoori...)

Et tout un choix de pièces sucrées...



MARIAGE CONVIVAL  
RETOUR DE MARIAGE,  
FÊTE DE FAMILLE,  
REPAS D'ENTREPRISE  
.....

# PLATS MIJOTES



Service au foodtruck  
OU

Plat à partager en centre de table

## Plats :

Boeuf bourguignon servi avec pommes de terre

Poulet coco curry servi avec riz, coriandre, amandes effilées

Rougail saucisse servi avec riz basmati et haricots rouges

Curry de poisson, riz basmati aux petits légumes de saison

Tajine d'agneau au citron confit et olives, servi avec semoule

Brochette de boeuf au gingembre et accompagnement

Brochette de dinde tandoori et accompagnement



*Ces brochettes sont parfaites pour  
un repas tout en décontraction!*



# BARS ET ATELIERS CULINAIRES

Quel plaisir de se retrouver autour d'un moment gourmand !  
Nous vous proposons la mise en place de stand culinaires qui régaleront vos convives et les rendront acteurs de leur gourmandise.

## BAR A SOUPE/GASPACHO

Nous proposons à vos convives une soupe (automne/hiver) ou un gaspacho (printemps/été) qu'ils pourront agrémenter à leur guise de dés de légumes, croûtons, huiles aromatisées, chips de lard, émulsions aux épices,...

## PLANCHA PARTY

Brochettes de viandes marinées, de poissons, de crevettes, de légumes,...

## BAR A PANCAKES

Pancakes sucrés avec assortiment de confitures, caramel, chocolat fondu, fruits frais, chantilly,...

## BAR A CAKES SALES ET/OU SUCRES

Surprenez vos invités avec une table colorée et savoureuse. Nos cakes décorés salés et sucrés sont adaptés suivant les fruits et légumes de saison.

**FAITES-NOUS PART DE TOUS VOS  
SOUHAITS !**



Bar à cookie



Bar à cakes décorés



Bar à tartinades



Bar à pavlova



# BRUNCH



Mix entre petit-déjeuner et déjeuner, le brunch est l'occasion de se régaler, sans choisir entre les deux!

Nous avons établi pour vous une **formule gourmande** ! Les pièces froides sont accessibles en libre-service par vos invités, et les pièces chaudes sont servies au camion, pour une **convivialité maximum** !

2 Oeufs brouillés / Bacon grillé / Tartine

2 Salades de saison : Boulgour, lentilles, choux, noix, chèvre frais / Penne, tomates, basilic, mozzarella

1 mini burger poulet-avocat

Fromage Beillevaire (20g)

2 Mini-viennoiseries

1 Fromage blanc / Granola maison / Fruits frais

1 pancake coulis caramel ou chocolat fondu

1 boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud crémeux)

1 jus de pomme nantais

**Formule complète : 20€**



POUR TOUS

.....

# PERSONNALISATION



Nous personnalisons toutes les prestations selon vos souhaits :

FEUILLAGE - FLEURS - PLANTES

VAISSELLE



SERVICE

COULEURS DES METS ET PIÈCES

# CONTACT



Notre concept vous plaît ?  
Vous souhaiteriez en savoir plus et obtenir  
un devis personnalisé ? N'hésitez pas,  
**contactez-nous!**

Cette plaquette vous présente une panoplie  
non exhaustive de ce que nous pouvons  
vous proposer : tout est **adaptable,**  
**combinable, personnalisable** selon vos  
envies. En plus, on aime le challenge, alors  
ne vous privez pas : vous pouvez même nous  
faire part de **vos idées les plus folles!**

**Mail** : [morgane@cocle.fr](mailto:morgane@cocle.fr)

**Téléphone** : 06 86 67 61 13

**Site Internet** : [www.cocle.fr](http://www.cocle.fr)

**Plus de photos et actualités sur :**

