

COCLE TRAITEUR
NOS
PRESTATIONS

PARTICULIERS
ET
ENTREPRISES



traiteur
brut de goût



VIN D'HONNEUR

APÉRITIF,

COCKTAIL,

RÉUNIONS,

PLANCHES GOURMANDES



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, brioche salée à la tapenade, 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

Noix, abricots secs

Mini-légumes à croquer

Olives



3 - Vous pouvez compléter avec :

Des salades de saison

Des tartes feuilletées de saison

Des makis et rouleaux de printemps colorés et inventifs

Des jolis sablés salés fleuris

Des minis buns garnis

Des minis brochettes de viande, de légumes ou de poisson

....



*Propositions à adapter en fonction de vos souhaits, inspirations de la cheffe et des saisons

MARIAGE CONVIVIAL
FÊTE DE FAMILLE,
REPAS D'ENTREPRISE
RETOUR DE MARIAGE

COCKTAIL



Service des pièces chaudes au
foodtruck
Pièces froides sur plateau
bambou

Des exemples ?

- Crumble de saumon et courgettes
- Mini boeuf bourguignon et patates douces
- Tarte feuilletée ricotta basilic, tomates, jambon cru
- Gaspacho jaune
- Club sandwich épinards/crémeux poivre
- Boulettes de merlu au muscadet et sauce acidulée
- Tartinade artichaut-épinards et crackers aux graines
- Cube de carottes rôties, crème de chèvre, graine de courge
- Assortiment de fromages variés
- Mini-brochette de boeuf au gingembre
- Et un large choix de pièces sucrées...

*Propositions à adapter en fonction de vos souhaits, inspirations de la cheffe et des saisons



MARIAGE CONVIVIAL
RETOUR DE MARIAGE,
FÊTE DE FAMILLE,
REPAS D'ENTREPRISE

PLATS



Service au foodtruck
OU
Plat à partager en centre de table

Plats :

- Bœuf bourguignon et purée de carottes et patates douces
- Poulet à l'indienne et riz basmati, coriandre, amandes effilées
- Rougail saucisse et riz basmati, haricots rouges, oignons cébettes
- Blanquette de dinde, carottes rôties, poireaux grillés et riz basmati
- Curry de poisson, riz basmati aux petits légumes de saison
- Tajine d'agneau au citron confit et olives, semoule aux épices douces
- Brochette de bœuf au gingembre, salade thaï
- Brochette de dinde tandoori, pommes de terre grenailles, compotée tomates-poivrons
- Blinis de blé noir, crémeux épinards, légumes rôtis et sauce tahin-citron
- Chili sin carne, riz basmati et coriandre

*Propositions à adapter en fonction de vos souhaits, inspirations de la cheffe et des saisons



MARIAGE CONVIVIAL
RETOUR DE MARIAGE,
FÊTE DE FAMILLE,
REPAS D'ENTREPRISE

DESSERTS



Service au foodtruck
OU
Buffet sucré



Desserts "au mètre"

Pavlova (Meringue, chantilly, fruits frais de saison)
Brownie, chantilly chocolat au lait, crémeux peanut butter
Sablé breton, mousse mascarpone, fruits frais de saison

Desserts classiques (à la part)

Idem que ci-dessus, et :
Tarte au citron meringuée
Tarte au chocolat
Tarte rhubarbe-fraises meringuée
Charlotte aux fraises
Chou craquelin tout chocolat
Cake chocolat, glaçage rocher
Crumble pommes/poires
Tarte fine pommes caramel
Cheesecake

...

Mignardises pour assortiments

Cookies
Mini pavlova de saison
Sablé breton et lemoncurd
Tarte fine pommes caramel
Brownie
Brookie
Panna cotta coulis de fraises

...

*Propositions à adapter en fonction de vos souhaits,
inspirations de la cheffe et des saisons



MARIAGE CONVIVIAL
FÊTE DE FAMILLE,
REPAS D'ENTREPRISE
EVJF



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 bun poulet guacamole

Comté 18 mois (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

POUR TOUS

PERSONNALISATION

Nous personnalisons toutes les prestations selon vos souhaits :

FEUILLAGE - FLEURS - PLANTES

VAISSELLE



SERVICE

COULEURS DES METS ET PIÈCES



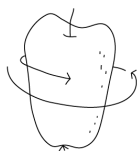
photo : Cécile Potier

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



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

Téléphone : 06 86 67 61 13

Site Internet : www.cocle.fr

Plus de photos et actualités sur :

