

COCLE TRAITEUR
NOS
PRESTATIONS

**PRESTATIONS
PARTICULIERS
ET
ENTREPRISES**



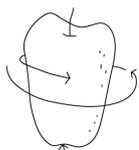
*traiteur
brut de goût*

NOTRE DEMARCHE



FOURNISSEURS LOCAUX / CIRCUITS COURTS / RELATIONS PRIVILÉGIÉES

Fruits et légumes : Délices de Thaïs (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 GÉNÉRER LE MINIMUM DE DÉCHETS



DU FAIT MAISON HAUT EN GOÛT, COULEURS ET TEXTURES



COCKTAILS - BUFFETS



Rien de tel qu'une belle table pour passer un bon moment. Nous vous proposons des pièces et plats colorés, beaux, simples et bons.

Sucré, salé, les deux ?

Chaud, froid, les deux ?

Pièces individuelles, à partager, les deux ?

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 (bœuf soja, dinde tandoori...)
- Et tout un choix de pièces sucrées...



Un cake décoré pour
une table colorée



LES MENUS

Nous cuisinons sur place devant vos invités, venez vous servir au camion et profitez d'un bon repas. Nous proposons également ces plats disposés au centre de table pour un service encore plus convivial



Entrée chaude / Entrée froide

Plat

Fromage

Dessert

Du plat unique, à la formule complète, tout est possible, dès 9€ !

Demandez-nous la liste des recettes de saison, et composez votre offre personnalisée!

Des exemples ?

Entrée:

Flan de courgettes et son coulis de tomates

Tarte feuilletée ricotta basilic, tomates, jambon cru

Pancake, poêlée de champignons, mousse curry

Plat :

Bœuf bourguignon servi avec pommes de terre

Poulet coco curry servi avec riz, coriandre, amandes effilées

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

Brochette de bœuf au gingembre et accompagnement

Brochette de dinde tandoori et accompagnement

Dessert :

Tarte citron meringuée

Tarte aux fraises

Salade de fruits de saison

Mi-cuit au chocolat



Ces brochettes sont parfaites pour un repas tout en décontraction!



LE 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€



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 :

