

BROCHURE PARTICULIER



Printemps

Été

2024



NOTRE SHOP



Énormément de choix !

-
- Du salé
- Du chaud
- Du froid
- Des cakes
- Des encas
- Des salades
- Des cocottes chaudes
- Du fromages
- Du sucré ...

C'est simple

Il suffit de vous connecter sur
notre site internet:
www.lescocottesenscene.com
d'aller à l'onglet
SHOP/LIVRAISON

C'est ultra gourmand !

Faites votre choix en nous
communiquant votre sélection par
mail:
contact@lescocottesenscene.com



Retrait ou Livraison

—

Soit vous venez chercher votre
commande dans nos locaux au
25 rue Monseigneur Georges
Béjot 51100 Reims.

Soit nous vous livrons à
0.60€ TTC du kilomètre.

Faites vous plaisir !

09.74.97.08.82

LES BOISSONS



Forfait Softs

—
eaux
sodas
café
thé

5€ TTC par personne

Vin et champagne sur demande

—



Nos bonbonnes

—
Sans alcool/été
50€TTC la bonbonne de 5L

Citron / Menthe
Pêche /Groseille
Melon / Lavande
Pastèque / Menthe
Fruits Rouges / Basilic
Abricot / Romarin

Sans alcool/hiver
50€TTC la bonbonne de 5L

Kaki / Pomme
Poire / Cannelle
Citron / Menthe
Pamplemousse/Romarin
Clémentine / Gingembre
Litchi / Orange Sanguine

Avec alcool
85€TTC la bonbonne de 5L

Sex on the beach
Soupe Champenoise
Marquise
Mojito
Punch
Vin Chaud
Apérol Spritz ...

LA GRAZING TABLE

à partir de 20€ TTC par personne
à partir de 25 personnes (table d'1 mètre)



Qu'est ce que c'est ?

On transforme vos tables et buffets en véritable tableau artistique unique et coloré pour vos apéritifs, vos cocktails... avec vos amis, famille, pour une cousinade, un anniversaire, EVJF/EVJH, baptême ...

Elle est agrémentée de charcuteries, fromages, légumes et fruits de saison, tapenades, biscuits, bonbons avec des options gourmandes que l'on retrouve sur votre shop pour régaler vos papilles et partager un moment convivial avec vos invités !

C'est simple

Il suffit de vous connecter sur
notre site internet:
www.lescocottesenscene.com
aller à l'onglet GRAZING TABLE

Ça a un effet Wahou !

Connaître le nombre d'invités et
réserver le nombre de mètres
correspondant en nous envoyant
votre demande par mail:
contact@lescocottesenscene.com



Conditions

**Les boissons, les desserts et les
frais kilométrique ne sont pas
inclus dans le tarif indiqué des
Grazings.**

**(Frais kilométrique 0.60€ TTC du
kilomètre)**

**Suivant le nombre d'invités et de
l'événement, notre équipe arrive sur
place entre 1H à 2H pour tout
installer et sublimer votre table !**

**Rassemblez vous
autour d'une table
aussi belle que
gourmande !**

NOS PIÈCES COCKTAIL



Les Formules

8 pièces : 13€ TTC

10 pièces : 15€ TTC

12 pièces : 18€ TTC

Assortiments 25 mignardises
sucrées 48€TTC

Fraîcheur :

Tartare de tomate et pastèque, burratina (été)
Ceviche de crevettes à la mangue et coriandre
Verrine petit pois, fève, ricotta au citron (hiver)

Local :

Mini tartelette de poulet de champagne à la moutarde au moût de raisins
Macaron Chaource
Velouté de potimarron, Crème de Langres (hiver)
Brochette de poulet de champagne au thym et citron (été)

Terre :

Pince de grison aux abricots crémeux
Brouillade d'œuf à l'huile de truffe (dans son œuf)
Cuillère de canard et bleu à la crème de balsamique
Cannellonis de Serrano, crème de tomate séchée au cumin
Brochette de Foie gras de canard, pain d'épices et figues confites.

Mer :

Fraîcheur de thon mi-cuit
Daurade à la neige de brebis et jeunes herbes
Gravlax de saumon à la betterave sur blini

Végétal :

Carotte jaune en ruban, Ricotta aux baies roses
Vitелotte Bouchée et Crémeux aux petits pois



NOS MENUS



On personnalise !

Nos menus sont des inspirations !!
Notre spécialité est le sur-mesure !!
Alors donnez-nous vos envies, votre budget et nous cuisinons pour vous!!

Nous pouvons vous créer un menu selon vos goûts, du 100% végétarien.
Si il y a des intolérances, des allergies...
on peut tout adapter !!

Menu Classique

30€TTC/pers

Entrée (au choix)

- Salade italienne melon jambon, mozzarella
- Tartare de saumon aux agrumes
- Salade de bœuf parmentière de printemps

Plat (au choix)

- Filet de poulet et ses penne au gorgonzola
- Aubergine à la parmigiana
- Aioli de poisson et sa sauce rouille

Dessert (au choix)

- Salade de fruits d'été
- Mousse au chocolat
- Tarte aux fruits

Boisson

- Eau plate et pétillante, café, thé
- Pain inclus

Menu Premium

40€TTC/pers

Entrée (au choix)

- Ceviche de dorade fraise basilic et citron vert
- Oeuf poché, crème de champignons et sa chips de jambon des Ardennes
- Foie gras de canard aux biscuits rose de Reims et son chutney de raisins
- Carpaccio de Tomates à l'ancienne, burrata et huile de truffe

Plat (au choix)

- Sauté de volaille aux poivrons et petits légumes d'été
- Saumon tandoori et son crémeux de riz aux agrumes
- Pavé de bœuf sauce forestière duo de pomme de terre et carottes braisés
- Gratiné de gnocchi betterave à la pancetta et parmesan

Fromage

- Assiette avec un duo de fromages

Dessert (au choix)

- Fondant coulant de chocolat et éclat de noisettes
- Moelleux biscuit rose et crème de framboise
- Clafoutis cerise au citron vert
- Gaspacho de melon au abricot

Boisson

- Eau plate et pétillante, café, thé
- Pain inclus

NOS BARBECUES



On personnalise !

Nos barbecues sont des inspirations !!
Notre spécialité est le sur-mesure !!
Alors donnez-nous vos envies, votre budget et nous cuisinons pour vous!!

Nous pouvons vous créer un barbecue selon vos goûts, du 100% végétarien. Si il y a des intolérances, des allergies... on peut tout adapter !!

Barbecue Classique

24€TTC/pers

Salade froides

Salade de céréales à la feta, radis, avocat et maïs

Salade de carotte aux lentilles et oignons rouge

Salade de pomme de terre, tomates, pesto, parmesan et roquette

Barbecue/Plancha

Duo de merguez et chipolata

Emincé de volaille combava

Boeuf mariné chimichurri

Crevettes persillées (+2€)

Pomme de terre et petits légumes snackés

Desserts/Fruits

Corbeille de fruits de saison

Gâteau moelleux au citron

Pain, sauces (barbecue, mayo, ketchup, moutarde)

Barbecue Premium

40€TTC/pers

Salade froides

Salade Betteraves, burrata, agrumes et pignon de pin

Salade de carotte aux lentilles et oignons rouge

Salade de pomme de terre, tomates, pesto, parmesan et roquette

Carottes braisées à la grenade et pistache

Barbecue/Plancha

Duo de merguez et chipolata

Veau au condiment acidulé

Faux filet de boeuf beurre maître d'hôtel
Noix de saint jacques au citron vert (+3€)

Pomme de terre et petits légumes snackés

Desserts/Fruits

Corbeille de fruits de saison

Assortiment de mignardises

Pain, sauces (barbecue, mayo, ketchup, moutarde)

NOS BUFFETS

Buffet du Marché Froid

28€TTC/pers

Buffet Halles Gourmandes

44€TTC/pers



On personnalise !

Nos buffets sont des inspirations !!
Notre spécialité est le sur-mesure !!
Alors donnez-nous vos envies, votre budget et nous cuisinons pour vous!!

Nous pouvons vous créer un buffet selon vos goûts, du 100% végétarien.
Si il y a des intolérances, des allergies...
on peut tout adapter !!

Le Primeur

Melon jaune et vert Espagnol
Salade de Courgettes et Poivrons aux petits pois
Tomates d'autrefois à la Fêta

Le Charcutier

Rillettes de jambon de Reims
Planche de jambon sec des Ardennes
Assortiment de pickles

Le Boucher

Émincé de poulet combava
Couronne de Bœuf sauce tartare

Le Poissonnier

Filet de saumon aux agrumes
Crevettes et saint jacques à l'avocat et maïs

Le Traiteur

Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, œuf dur, jambon, cornichons et persil)
Salade de boudin blanc à la roquette, noix et pomme

Le Fromager

Sélection de 5 fromages affinés (type brie, chaource, comté, munster, ...) avec leurs fruits frais et fruits secs

Le Pâtissier

Tarte multi fruit de saison
Maxi crème brûlée Vanille
Corbeille de fruits de saison

Le Boulanger

Assortiment de pains et baguettes à la coupe

Poissonnerie :

Ceviche de bar Leche de tigre Betterave Chioggia
Citron vert
Terrine de légumes de saison et retour de marée

Boucherie :

Vitello tonnato
Carpaccio Bœuf aux mûres et pickles de radis rose

Charcuterie :

Rostello truffé et son condiment acidulé
Sélection de charcuteries régionales

Primeur :

Chou fleur rôti aux pois chiches soufflés sauce yaourt
Dips de patate douce à la grenade et petits légumes
Poivrons grillés farcie burrata

Traiteur :

Tarte fine tomates à l'ancienne
Carottes fanes braisées à la grenade et pistache

Fromager :

Sélection de 5 fromages affinés (type brie, chaource, comté, munster, ...) avec leurs fruits frais et fruits secs

Pâtisserie :

Baba à la framboise
Tarte au chocolat et aux fruits de la passion
Carpaccio d'ananas à la vanille
Sélection de fruits frais de saison

Le Boulanger

Assortiment de pains et baguettes à la coupe

LES COCOTTES EN SCENE



Les options

- Vaisselle 3€TTC/pers
(tasse, cuillère, verre à soft, flûte à champagne)
- Nappage 2€TTC/pers
- Animation supplémentaires 6€TTC/pers
- Livraison 0.60€TTC/pers
- Service 1MH/30pers sur 3h mini 7€TTC/pers

Votre traiteur qui éveille vos papilles avec ses innovations

Que ce soit pour un anniversaire,
un baptême ou
une remise de prix :
au grès de vos folies et de vos
envies, nous vous accompagnons
pour concevoir votre bel
événement à votre image.



Pour cela c'est très simple,
contactez nous par téléphone au
09.74.97.08.82
ou par mail :
contact@lescocottesenscene.com
Possible en livraison ou en retrait
au 25 rue Monseigneur Georges
Béjot, 51100 Reims
Nous faisons du sur mesure !

Faites vous plaisir !

09.74.97.08.82