



Votre  
événement  
professionnel  
printemps été

2024





## PETIT DÉJEUNER

### Petit déjeuner classique 5.91€ ht / 6,50€ ttc

Café, Thé, Jus d'orange, Eau plate et gazeuse, Mini viennoiserie, Chouquette, Vaisselle

### Petit déjeuner express 3.64€ ht / 4€ ttc

Chouquette, Biscuits rose de Reims, Eau plate et Gazeuse, Vaisselle

## PAUSE SUCRÉE

### PAUSE SUCRÉE matin 5.45€ ht / 6€ ttc

Café, Thé, Eau plate et Gazeuse, Madelinette, Mini gaufre, Vaisselle

### PAUSE SUCRÉE après-midi 5.45€ ht / 6€ ttc

Café, Thé, Eau plate et Gazeuse, mini biscuit rose de Reims, mini cake sucré, Vaisselle



### ACCUEIL CAFÉ 5.00€ht / 5.50ttc

Café, Thé, jus d'orange, Eau plate et Gazeuse, mini viennoiseries, Vaisselle



## PERSONNALISER

Sur demande nous pouvons personnaliser votre petit déjeuner !

En mode Brunch ou encore en mode Grazing Table, nous pouvons vous proposer une formule sur mesure

## FORMULE COCKTAIL

8 PIÈCES : 11.82€HT. 13€ TTC

10 PIÈCES : 13.64€ HT. 15€ TTC

12 PIÈCES : 16.36€ HT. 18€ 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 goût 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

Vitelotte Bouchée et Crémeux aux petits pois



Option : Assortiment de 25 mignardises 43,64€HT. 48€TTC

## FORMULE AFTERWORK POUR 10 PERSONNES

**Nombre de pièces : 110 +**  
**10 tranches de cake**  
**163.64€ ht / 180 € ttc**

- 20 bagels : poulet, moutarde au miel, cornichon, salade, fromage frais / Mozzarella, pesto, tomate, roquette
- 30 moelleux : moelleux à l'aneth : saumon fumé fromage frais citron / Moelleux au brocolis : betterave pistache / moelleux au poivron : chaource bacon
- 20 minis sandwiches : chaource, bresaola, poivrons marinés / Patate douce, amandes, carottes râpées
- 20 minis wraps : saumon fumé, sauce tzatziki, salade / Beurre de cacahuète, carotte, choux rouge, poivrons, salade
- 20 minis clubs sandwiches : avocat, chèvre frais, salade, concombre, carotte râpée / Fromage frais, thon, olive, oignons rouges, salade, menthe
- 1 cake salé : cake au olives, ail des ours



## FORMULE APERITIVE POUR 15 PERSONNES

**Nombre de pièces : 150 +**  
**20 tranches de cake sucré**  
**309.09€ ht / 340 € ttc**

- 20 minis wraps : poulet rôti, épinard, parmesan, sauce césar, petits croûtons /Mozzarella, chèvre pané, tomate, mayonnaise, laitue, échalote
- 20 minis brochettes : mimolette raisin / Magret de canard, coriandre, ananas / Comté, bresaola, basilic / Tomate cerise, bille de mozzarella, basilic
- Plateau tartinable : Trois sortes de tapenades / Assortiment de dips de légumes / Assortiment de crackers, blinis, biscuits ...
- Plateau terroir : Brie farci aux biscuits rose et ratafia / Tranches d'emmental / Comté / Rillette de poulet / Billes de mozzarella à la ciboulette / Tomates cerise, Bâtonnets de carottes / Pâté de campagne / Terrine de lapin / Rostello / Pickles et Cornichons / Tapenades / blinis, pain, crackers
- 30 mignardises : Assortiments de minis mignardises : choux, éclairs, tartelettes fraise framboise citron, glands, macarons ...
- 1 Cake au citron / 1 Moelleux aux biscuits rose de Reims
- 20 brochettes de fruits : fruits de saison

## FORMULE REPAS POUR 20 PERSONNES

**Nombre de pièces : 240 +**  
**30 parts de gâteaux**  
**436.36€ ht / 480 € ttc**

- 20 minis wraps : poulet rôti, épinard, parmesan, sauce césar, petits croûtons /Mozzarella, chèvre pané, tomate, mayonnaise, laitue, échalote
- 20 minis brochettes : mimolette raisin / Magret de canard, coriandre, ananas / Comté, bresaola, basilic / Tomate cerise, bille de mozzarella, basilic
- Plateau charcuterie : jambon Serrano, jambon de Reims, Chorizo, pâté en croûte, coppa, terrine de campagne, rosette, agrémenté de cornichons, petits piments, câpres...
- 20 muffins : Potimarron Beaufort / Courgette Saumon
- 20 minis sandwiches : chaource, poivrons grillés, bresaola / Pain, patate douce, carottes râpées, amandes
- 20 minis bagels : poulet, moutarde au miel, cornichon, salade, fromage frais / guacamole, oignons rouge, concombre, féta, fromage frais
- 20 minis clubs sandwiches : Moutarde au miel, épinard, champignon, comté, bresaola / Avocat, chèvre frais, salade, concombre, carotte
- 40 mignardises : Assortiments de minis mignardises : choux, éclairs, tartelettes fraise framboise citron, glands, macarons ...
- 3 Cakes : 1 citron / 1 Moelleux aux biscuits rose de Reims / 1 brownie
- 20 brochettes de fruits : fruits de saison





# LA GRAZING TABLE

à partir de 18.18€ ht / 20€ ttc par personne  
à partir de 25 personnes (table d'1 mètre)



Notre spécialité est de transformer vos tables et buffets en véritable tableau artistique unique et coloré pour vos apéritifs, vos cocktails ... avec vos collègues, clients, employés, collaborateurs ...

Elle est agrémentée de charcuteries, fromages, légumes, fruits de saison, tapenades, biscuits, bonbons .... avec des options gourmandes pour régaler vos papilles et partager un moment convivial avec vos invités !

RASSEMBLER AUTOUR D'UNE TABLE AUSSI BELLE QUE GOURMANDE.





# LA SÉLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ

**Barbecue Classique**  
21.82€ ht . 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**  
32.73€ ht . 36€ 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)





# LA SÉLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ

**Buffet du Marché Froid**  
25.45€ ht . 28€ ttc /pers

## **Le Primeur**

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

## **Le Charcutier**

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

## **Le Boucher**

Emincé de poulet combava  
Couronne de Boeuf 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, oeuf 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 Brulée Vanille  
Corbeille de fruits de saison

## **Le Boulanger**

Assortiment de pains et baguettes à la coupe



**Buffet Les Halles Gourmandes**  
40€ ht . 44€ ttc /pers

## **Poissonnerie :**

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

## **Boucherie :**

Vitello tonnato  
Carpaccio Boeuf 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



# MENU PRINTEMPS / ÉTÉ

**Menu Classique**  
**25€ ht. 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**  
**33.33€ ht. 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 (au choix)**

- 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



# LES COCOTTES EN SCENE

Votre traiteur qui éveille vos papilles avec ses innovations

Que ce soit pour un séminaire, un afterwork ou encore un lancement de produits :  
au grès de vos folies et de vos envies, nous vous accompagnons pour concevoir votre bel événement  
à l'image de votre entreprise.

Pour cela c'est très simple, contactez nous par téléphone au 09.74.97.08.82  
ou par mail : [contact@lescocottesenscene.com](mailto:contact@lescocottesenscene.com)

Possible en livraison ou en retrait au 25 rue Monseigneur Georges Béjot, 51100 Reims  
Nous faisons du sur mesure !

## OPTIONS

- Vaisselle (tasse, cuillère, verre à soft, flûte à champagne) • 2.73€ht. 3€ttc/pers
- Nappage • 1.82€ht. 2€ttc/pers
- Animation supplémentaire • 5.45€ht. 6€ttc/pers
- Livraison • 0.55€ht. 0.60€ttc/km

## ALCOOL

- Vin ( rouge, blanc, rosé) • 4.55€ht. 5€ ttc/pers
- Champagne • 6.36€ht. 7€ ttc/pers
- Softs (eaux, sodas, café, thè ) • 4.55€ht. 5€ttc/pers

## SERVICE

- Petit déjeuner : • 6.36€ht. 7€ ttc/pers
- 1 MH/30 pers sur 3h mini. • 90.91€ht. 100€ ttc

