



BIENVENUE CHEZ COCORICOOK

CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS :

- > **MINI-PÂTISSERIES** À PARTIR DE 0,75€/PIÈCE
- > **MACARONS** À 1€/PIÈCE
- > **TARTES** À PARTIR DE 2€/PART
- > **ENTREMETS** À 3€/PART
- > **NUMBER CAKES** À 3,5€/PART
- > **GÂTEAUX PERSONNALISÉS** À PARTIR DE 4€/PART
- > **GÂTEAUX EN 3 DIMENSIONS** À PARTIR DE 5€/PART
- > **DÉCOR EN CHOCOLAT** À PARTIR DE 5€ LE DÉCOR
- > **PIÈCES MONTÉES** À 1,25€/PART
- > **TRAITEUR SALÉ** SUR DEVIS



MINI-PÂTISSERIES :

>MINI TARTELETTE 0,90€/PIÈCE

- citron et écorces de citron confit
- citron meringuée
- chocolat au lait/caramel et spéculoos
- chocolat 55% et croustillant au praliné
- framboise
- mousse poire et ganache chocolat 55%
- crème d'amandes et mousse à la crème de marrons

>MINI ENTREMETS 0,95€/PIÈCE

- 100% chocolat
- bavarois aux fruits rouges
- 3 chocolats
- bavarois au praliné
- abricot/gingembre et pain d'épices

>MINI PÂTE À CHOUX 0,75€/PIÈCE

- mini éclair café, pistache, vanille, chocolat
- chou praliné
- chou à la crème légère vanille
- mini cygne chantilly

>AUTRE 0,90€/PIÈCE

- >mini baba aux épices (sans alcool) et crème légère vanillée
- >mini mille-feuilles
- >mini financiers à la vanille ou à la pistache
- >mini cupcakes (plusieurs saveurs sur demande)

>MINI VERRINE 1€/PIÈCE

- ganache chocolat et mousse poire
- pommes cuites et crumble
- mousse au nutella
- chocolat blanc et framboise
- chocolat au lait caramel et spéculoos
- duo de mangue/passion et coulis exotique
- tiramisù café
- façon fraisier ou framboisier
- salade de fruits frais et sirop aux épices



MACARONS :

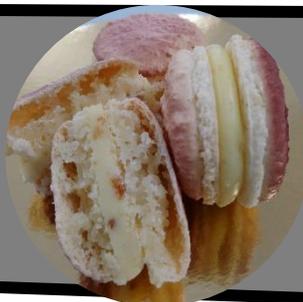
>TOUT LE TEMPS

- >Vanille
- >Chocolat 55%
- >Caramel au beurre salé
- >Framboise
- >Café
- >Chocolat au lait et passion
- >Praliné
- >Pistache
- >Violette

>EN CE MOMENT

- >Fleur d'oranger
- >Marron/myrtille
- >Poire/caramel/chocolat au lait
- >Pain d'épices

>LE PRIX 1,00€ PIÈCE



|TARTES :

>AUX FRUITS 2€ LA PART

- >Tarte aux fraises (selon saison)
- >Tarte aux fruits rouges mélangés
- >Tarte aux framboises sur base de crème d'amandes
- >Tarte cuite aux abricots
- >Tarte cuite à l'amande et frangipane (Bourdaluë)
- >Tarte aux fruits frais mélangés sur base de crème légère
- >Tarte aux pommes
- >Tarte Banoffee : bananes écrasées, caramel et spéculoos, finition chantilly
- >Tarte Key Lime : crème citron, spéculoos et finition chantilly
- >Tarte au citron et citron confits
- >Tarte au citron meringuée
- >Tarte aux myrtilles sur base de crème d'amandes
- >Tarte aux cerises amarena façon clafoutis

>CRUMBLES 2€ LA PART

- >Crumble aux pommes
- >Crumble aux fruits rouges (myrtilles et framboises)

>CHOCOLAT 2€ LA PART

- >Tarte chocolat au lait/caramel et spéculoos
- >Tarte chocolat 55% et croustillant au praliné

>AUTRE 2,5€ LA PART

- >Tarte à la vanille : ganache vanille et crème montée mascarpone vanille
- >Tarte au café : ganache café et crème montée au café
- >Tarte au praliné : ganache choco au lait/praliné et dôme au bavarois praliné
- >Tarte thym/miel et citron confit
- >Tarte Pecan Pie : cuite au four avec du sirop d'érable et brisures de pécan



| ENTREMETS :

> AUX FRUITS 3€ LA PART

- >Charlotte aux fraises (en saison), framboises, ou autres fruits
- >Bavarois aux fruits rouges : mousse fraise/framboise et brisures de framboises
- >Abricot/gingembre et pain d'épices
- >Pomme cuites et mousse au chocolat au lait/caramel
- >Fruits exotiques : mousse mangue et coulis passion
- >Fraisier, Framboisier ou autre fruit
- >Crème au citron et mousse au litchi

> CHOCOLAT 3€ LA PART

- >Royal : génoise chocolat, croustillant praliné et mousse chocolat 55%
- >3 chocolats : 3 couches de bavarois au chocolat noir, lait et blanc
- >100% chocolat : fondant chocolat, crémeux chocolat et sabayon chocolat
- >Opéra : crème au beurre café, ganache chocolat et biscuit joconde

> MIXTE 3€ LA PART

- >Compotée de myrtille et mousse à la crème de marrons
- >Mousse au chocolat blanc et coulis framboise
- >Poire/chocolat : mousse poire et ganache au chocolat, morceaux de poire
- >Tarte thym/miel et citron confit
- >Tarte Pecan Pie : cuite au four avec du sirop d'érable et brisures de pécan
- >Forêt Noire : génoise au chocolat, mousse au chocolat 55% et cerises amarena

> AUTRE 3€ LA PART

- >Russe : biscuit joconde et crème au beurre au praliné
- >Moka : parfum au choix : praliné, café, vanille, chocolat
- >Bavarois praliné : biscuit dacquois à la noisette et bavarois au praliné
- >Entremets façon Tiramisù
- >Cheesecake : base de spéculoos et fromage type philadelphia cuit au four
- >St Honoré
- >Mille-feuilles



| NUMBER CAKES :

>AUX FRUITS 3,5€ LA PART

- > Coulis gélifié framboise et mousse au chocolat blanc
- > Mousse mangue et coulis gélifié passion
- > Mousse abricot et coulis gélifié fraise
- > Façon framboisier ou fraisier

>AU CHOCOLAT 3,5€ LA PART

- > Façon royal avec un croustillant au praliné et mousse chocolat 55%
- > Mousse chocolat au lait/caramel et mousse au chocolat 55%
- > Bavarois caramel et crème légère au praliné

> « EN FORME DE » 3,5€ LA PART

- > Toujours sur le même principe que le number cake mais cette fois ci, ce ne sont pas des nombres qui sont représentés mais des silhouettes ou des formes données. (Une tête d'animal, une silhouette de personnage, un logo, etc...)



| GÂTEAUX PERSONNALISÉS :

> FONDANT CHOCOLAT

AVEC RECOUVREMENT **3€ LA PART**

SANS RECOUVREMENT **2,5€ LA PART**

> BASE DE GÉNOISE **4€ LA PART**

GARNITURE AU CHOCOLAT :

- >Chocolat blanc
- >Chocolat 55%
- >Chocolat au lait
- >Chocolat au lait et fruits de la passion
- >Chocolat au lait et praliné
- >Chocolat au lait et spéculoos

GARNITURE AUX FRUITS :

- >Fraise
- >Framboise
- >Abricot
- >Mangue/Passion
- >Poire
- >Pêche

> GÂTEAUX EN 3D **5€ LA PART**

- >Reproduction d'un personnage, d'un véhicule, etc...
- Parfums des garnitures à choisir au-dessus.

> DÉCOR EN CHOCOLAT **A PARTIR DE 5€**

- >Reproduction d'un personnage, d'un logo, écusson, etc. Demandez-nous !

> MODELAGES EN PÂTE À SUCRE **A PARTIR DE 5€**

- >Reproduction d'un personnage, d'un objet ou de tout autre élément de décor qui doit être formé à la main.

Prix selon la taille et la difficulté de l'élément à reproduire



| LA PIÈCE MONTÉE :

> PIÈCE MONTÉE DE CHOUX 1,5€/CHOU, DÉCOR COMPRIS

>Compter 3 à 4 choux/personne si la pièce est le seul dessert
>Compter 1 à 2 choux/personne si la pièce est accompagnée d'autres desserts

>Garniture vanille par défaut mais possibilité de changer, demandez !
(Chocolat, vanille, praliné, pistache, aux fruits rouges, etc...)

> PIÈCE MONTÉE DE MACARONS 1,25€/PIÈCE

>Sur une structure en PVC transparent, les macarons sont disposés sur plusieurs étages.
>Possibilité de varier les parfums et les couleurs et d'accompagner d'une pièce montée de choux classique.
>Sur demande, possibilité de piquer les macarons sur une surface en polystyrène représentant une forme quelconque



| TRAITEUR SALÉ :

> PLAQUE DE QUICHE 35€/PIÈCE 50X30CM

- >Thon tomate et moutarde
- >Lorraine : oignons, lardons et emmental
- >Chèvre et épinards
- >Chèvre, miel et lardons
- >3 fromages : chèvre, emmental, roquefort
- >Roquefort et noix
- >Poulet et poivrons

> PLAQUE DE PIZZA 30€/PIÈCE 50X30CM

- >Base crème, poulet et moutarde
- >Base tomate, jambon et emmental
- >Base tomate, 3 fromages (emmental, roquefort et chèvre)

> QUICHE INDIVIDUELLE 2€/PIÈCE DIAM 9CM

- >Thon tomate et moutarde
- >Lorraine : oignons, lardons et emmental
- >Chèvre et épinards
- >Chèvre, miel et lardons
- >3 fromages : chèvre, emmental, roquefort
- >Roquefort et noix
- >Poulet et poivrons

> MINI QUICHE 1,20€/PIÈCE DIAM 6CM

- >Même parfums que les plaques et individuelles

> MINI SALÉ 0,90€/PIÈCE

- >Mini muffin roquefort et poire
- >Mini croissant feuilleté à la tomate
- >Mini feuilleté caviar d'aubergine
- >Mini palmier tapenade d'olives noires
- >Mini chausson au thon et tomate

