



# |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 (MIN 25 PIÈCES) 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 (min 20 pièces)
- >mini financiers à la vanille ou à la pistache
- >mini cupcakes (plusieurs saveurs sur demande)

## > MINI VERRINE (MIN 20 PIÈCES) 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
- >Noix de pecan/sirop d'érable

>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 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 confit passion
- >Fraisier (en saison), 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 confit framboise
- >Poire/chocolat : mousse poire et ganache au chocolat, morceaux de poire
- >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 (Prévenir au min 1 semaine à l'avance)
- >Mille-feuilles (Prévenir au min 1 semaine à l'avance)



## **|NUMBER CAKES :**

### **>AUX FRUITS 3,5€ LA PART**

- > Confit de framboises (ou fraise) et mousse au chocolat blanc
- > Mousse mangue et confit passion
- > Mousse abricot et confit fraise
- > Façon framboisier ou fraisier (en saison)
- > Façon tarte au citron meringuée

### **>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%
- > Génoise au chocolat, croustillant praliné 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... )

**ATTENTION, MINIMUM DE COMMANDE  
DE 6 PARTS/CHIFFRE !**



# | 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 et vanille
- >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 ou seul framboise ou fraise
- >Possibilité de choisir une garniture au chocolat et y ajouter des morceaux de fruits
- >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 PIÈCES 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.

**ATTENTION, STRUCTURE EN PVC A RAMENER, NE PAS JETER !**

>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 FLAN 0,9€/PIÈCE**

- >Même parfums que les quiches

### **> MINI SALÉ 0,90€/PIÈCE**

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

