



# | BIENVENUE CHEZ COCORICOOK

## CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS :

- > **MINI-PÂTISSERIES** À PARTIR DE 0,85€/PIÈCE
- > **MACARONS** À 1€/PIÈCE
- > **TARTES** À PARTIR DE 2,5€/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 7€ LE DÉCOR
- > **PIÈCES MONTÉES** À 1,25€/PART
- > **TRAITEUR SALÉ** SUR DEVIS

DES NOUVEAUTÉS EN 2024 ! ELLES SONT NOTÉES EN BLEU AVEC UN ✨



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) SAUF MACARONS

## MINI-PÂTISSERIES :

### >MINI TARTELETTE (MIN 1 PIÈCE) 0,95€/PIÈCE

- façon crumble aux pommes ou aux fruits rouges ✨
- citron meringuée
- ganache au chocolat au lait/caramel et brisures de spéculoos
- mousse au chocolat 55% et base de croustillant au praliné
- aux framboises
- façon Key Lime (crème au citron, brisures de spéculoos et chantilly)
- crème d'amandes et mousse à la crème de marrons

### >MINI ENTREMETS (MIN 25 PIÈCES PAR RECETTE) 1€/PIÈCE

- confit de framboise (ou fraise) /mousse au chocolat blanc
- bavarois aux fruits rouges (mousse fraise/ramboise et framboises en inclusion)
- 3 chocolats (trois couches de bavarois au chocolat noir, blanc et lait)
- crèmeux au miel et mousse légère au citron jaune ✨
- mousse à l'abricot parfumé au gingembre et semelle de pain d'épices
- confit de passion et mousse à la mangue ✨

### >MINI PÂTE À CHOUX (MIN 15 PIÈCES) 0,85€/PIÈCE

- mini éclair café, pistache, vanille ou chocolat
- mini chou au praliné
- mini chou à la crème légère vanille
- mini cygne chantilly
- chou glacé au caramel et crème pâtissière vanille (comme un chou de pièce montée) ✨

### >AUTRE (MIN 10 PIÈCES) 0,95€/PIÈCE

- >mini baba au Rhum (ou alternative sans alcool) et crème légère vanillée
- >mini mille-feuilles (min 20 pièces pour commander)
- >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
- mousse au chocolat blanc et framboises entières
- mousse au chocolat au lait caramel et brisures de spéculoos
- exotique : coulis gélifié passion et mousse à la mangue ✨
- tiramisù café
- façon fraisier (en saison) ou framboisier



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## MACARONS :

-  **VANILLE**
-  **CAFÉ**
-  **CARAMEL AU BEURRE SALÉ**
-  **CHOCOLAT 55%**
-  **FRAMBOISE**
-  **CHOCOLAT AU LAIT ET FRUITS DE LA PASSION**
-  **VIOLETTE**
-  **PISTACHE**
-  **PRALINÉ**
-  **PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE**

**LE PRIX (VENDU À LA PIÈCE) : 1,00€ PIÈCE**



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | TARTES :

### > AUX FRUITS 2,5€ LA PART

- >Tarte aux fraises (de avril/mai à juin/juillet selon la saison)
- >Tarte aux fruits rouges mélangés sur base amandine cuite
- >Tarte aux framboises sur base amandine cuite
- >Tarte cuite aux abricots sur base amandine cuite ou façon « flan » (crème cuite) ✨
- >Tarte cuite à l'amande et frangipane (Bourdaloue)
- >Tarte aux fruits frais mélangés (selon arrivage du marché)
- >Tarte aux pommes
- >Tarte Banoffee : bananes écrasées, caramel et spéculoos, finition chantilly
- >Tarte Key Lime : crème citron, spéculoos et finition chantilly
- >Tarte au citron meringuée
- >Tarte aux myrtilles sur base amandine cuite
- >Tarte amandine pistache, citrons confits et crème vanille/mascarpone ✨
- >Tarte Ananas caramélisés, crème de coco et meringue italienne caramélisée ✨

### > CRUMBLES 2,5€ LA PART

- >Crumble aux pommes
- >Crumble aux fruits rouges (myrtilles et framboises)
- >Crumble poire/chocolat ✨

### > CHOCOLAT 2,5€ LA PART

- >Tarte chocolat au lait/caramel et spéculoos
- >Tarte chocolat 55% et croustillant au praliné
- >Tarte à la crème de noisettes et mousse au chocolat (55% ou lait/caramel) ✨

### > 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 bavaois praliné
- >Tarte Pecan Pie : cuite au four avec du sirop d'érable et brisures de pécan



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | ENTREMETS :

### > AUX FRUITS 3€ LA PART

- >Charlotte aux fraises (en saison), framboises, ou autres fruits sur demande
- >Bavarois aux fruits rouges : mousse fraise/framboise et brisures de framboises
- >Mousse abricot/gingembre et semelle de 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 (kiwi, cerise amarena, abricot, etc)
- >Crème au citron et mousse au litchi
- >Crèmeux vanille et mousse à la fraise
- >Crèmeux à la pistache et mousse griottes
- >Crèmeux au miel et mousse au citron jaune ✨

### > CHOCOLAT 3€ LA PART

- >Royal : génoise chocolat, croustillant praliné et mousse chocolat 55%. Possibilité de changer la mousse par un chocolat blanc OU lait OU lait/caramel
- >3 chocolats : 3 couches de bavarois au chocolat noir, lait et blanc
- >Génoise choco, crèmeux cointreau, mousse au chocolat 55% et zestes d'orange ✨
- >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 (ou confit de fraise)
- >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
- >Moelleux marrons, croustillant praliné et mousse au chocolat au lait ✨
- >Bavarois praliné : biscuit dacquois à la noisette et bavarois au praliné
- >Entremets façon Tiramisù au café
- >Cheesecake : base de spéculoos et fromage type Philadelphia cuit au four
- >St Honoré (Prévenir au min 10 jours à l'avance car feuilletage maison)
- >Mille-feuilles (Prévenir au min 10 jours à l'avance car feuilletage maison)



Rien ne vous plaît dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) SAUF MACARONS

## NUMBER CAKES :

### > SUR BASE DE PÂTE SABLÉE 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 tarte au citron meringuée
- > Mousse au chocolat au lait/caramel et pommes cuites en inclusion
- > Crème vanille/mascarpone, confit de fraise ou framboise ✨

### > SUR BASE DE GÉNOISE 3,5€ LA PART

- > Façon royal avec un croustillant au praliné et mousse chocolat 55%
- > Base de croustillant au praliné et génoise au chocolat, puis mousse chocolat au lait/caramel
- > Génoise au chocolat, croustillant praliné et crème légère au praliné
- > Génoise au chocolat, confit de poires et mousse au chocolat 55%
- > Génoise au chocolat, croustillant au praliné et chantilly au café ✨
- > Façon framboisier ou fraisier (en saison) avec une meringue italienne caramélisée sur le dessus ou au choix, une chantilly ✨

### > « 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 !**



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## **| GÂTEAUX PERSONNALISÉS :**

**> FONDANT CHOCOLAT AVEC RECOUVREMENT : 3€ LA PART  
ET SANS RECOUVREMENT : 2,5€ LA PART**

**> BASE DE GÉNOISE 4€ LA PART**

### **GARNITURE AU CHOCOLAT (GANACHE) :**

- >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
- >Chocolat blanc et pistache ✨
- >Chocolat blanc et café ✨

### **GARNITURE AUX FRUITS :**

- >Fraise/Framboise ou seul framboise ou fraise
- >Abricot
- >Mangue/Passion
- >Poire
- >Pêche
- >Ananas
- >Griottes ✨
- >Possibilité de choisir une garniture au chocolat (noir, blanc ou lait) et y ajouter des morceaux de fruits : framboises, cerises amarena (sans alcool), poires, pommes, abricots ou mangue.

**> 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 7€**

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

**> MODELAGES ET DÉCORATIONS EN PÂTE À SUCRE :**

- >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 le temps passé à la reproduction de l'élément de décoration.**  
Envoyez-nous des photos, des idées piochées sur le web et demandez un devis !



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchissons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | 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...)

**\*DÉCOR COMPRIS** = décoration de nougatine, caramel et pastillage compris. Les modelages et autres composition florales seront en supplément.

### > 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



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchissons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## **| TRAITEUR SALÉ :**

### **> PLAQUE DE QUICHE 37€/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
- >Composez vous-même votre quiche ! Piochez jusqu'à 3 ingrédients :  
Thon, lardons, poulet rôti, fromage de chèvre, emmental, roquefort, poivrons, épinards, noix, miel, oignons

### **> PLAQUE DE PIZZA 32€/PIÈCE 50X30CM**

- >Base crème, poulet et moutarde
- >Base sauce tomate, jambon et emmental
- >Base sauce tomate, 3 fromages (emmental, roquefort et chèvre)
- >Composez vous-même votre pizza ! Piochez jusqu'à 4 ingrédients :  
Thon, lardons, poulet rôti, fromage de chèvre, emmental, roquefort, poivrons, épinards, noix, miel, oignons.
- >Et sur une base de : crème, crème/moutarde, ou sauce tomate

### **> QUICHE INDIVIDUELLE 2€/PIÈCE DIAM 9CM**

- >Mêmes saveurs que les plaques de quiche
- >Composez vous-même votre quiche ! Piochez jusqu'à 3 ingrédients :  
Thon, lardons, poulet rôti, fromage de chèvre, emmental, roquefort, poivrons, épinards, noix, miel, oignons

### **> MINI FLAN 0,90€/PIÈCE**

- >Même parfums que les quiches

### **> MINI SALÉ 0,90€/PIÈCE**

- >Mini muffin roquefort et poire ou chorizo/mozzarella ou chèvre/épinards ✨
- >Mini croissant feuilleté à la tomate
- >Mini feuilleté caviar d'aubergine
- >Mini feuilleté à la tapenade d'olives
- >Mini feuilleté au thon et tomate et moutarde
- >Mini pizza ronde : parfum au choix comme les plaques de pizzas.
- >Mini sablé parmesan et romarin

