



|BIENVENUE CHEZ COCORICOOK

CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS :

- >MINI-PÂTISSERIES P.2**
- >MACARONS P.3**
- >TARTES P.4**
- >ENTREMETS P.5**
- >ALTERNATIVES VEGAN, SANS LACTOSE, SANS GLUTEN, ETC... P.6**
- >NUMBER CAKES P.7**
- >GÂTEAUX PERSONNALISÉS P.8**
- >BIRTHDAY CAKES P.8**
- >GÂTEAUX EN 3 DIMENSIONS P.8**
- >PERSONNALISATION EN CHOCOLAT P.8**
- >P.MONTÉES ET GÂTEAUX À ÉTAGES P.9**
- >TRAITEUR SALÉ P.10**

DES NOUVEAUTÉS EN 2026 ! ELLES SONT NOTÉES EN BLEU AVEC UN ✨

|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 OU crème légère aux framboises
- façon Key Lime (crème au citron, brisures de spéculoos et chantilly)
- façon Tiramisu avec fond d'amandine au café, crème montée vanille/mascarpone ✦

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

- confit de framboise (ou fraise) avec une mousse au chocolat blanc sur le dessus
- confit de passion et mousse à la mangue sur le dessus
- bavarois aux fruits rouges (génoise nature, croustillant choco blanc puis mousse fraise/framboise et framboises en inclusion)
- 3 chocolats (trois couches de bavarois au chocolat noir, blanc et lait)
- façon forêt noire avec mousse au chocolat, génoise chocolat et cerises amarena (sans alcool)
- génoise chocolat, ganache chocolat et bavarois au praliné ✦

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

- mini éclair café, praliné, vanille ou chocolat
- mini Paris – Brest au praliné
- mini chou à la crème légère vanille OU pistache OU fruits rouges
- 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 aux 4 épices) et crème légère vanillée
- >mini mille-feuilles (min 20 pièces pour commander, au moins 10 jours à l'avance)
- >mini financiers à la vanille ou à la pistache
- >mini cupcakes : base vanille ou chocolat, avec un topping de mousse au chocolat, ou de crème vanille/mascarpone. D'autres saveurs possibles 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
- tiramisu café
- façon fraisier (en saison) ou framboisier

|MACARONS :

-  VANILLE
-  CAFÉ
-  CARMEL 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

**CE SONT LES SEULES PÂTISSERIES QUE NOUS
AVONS TOUJOURS EN STOCK. PASSEZ NOUS EN
COMMANDER N'IMPORTE QUAND, SANS DÉLAI DE
COMMANDE !**

|TARTES :

|LES TARTES AUX FRUITS

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 Bourdaloue : cuite à l'amande et poires, amandes effilées

Tarte aux fruits frais mélangés (selon arrivage du marché)

Tarte aux pommes : compote de pommes et 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

|LES TARTES AU CHOCOLAT

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)

|LES CRUMBLES

Crumble aux pommes

Crumble aux fruits rouges (myrtilles et framboises)

Crumble poire/chocolat

|CATÉGORIE « AUTRES »

Tarte à la vanille : ganache vanille et crème montée mascarpone vanille sur le dessus

Tarte au café : ganache café et crème montée au café sur le dessus

Tarte au praliné : ganache chocolat au lait/praliné et crème légère au praliné

Tarte Pecan Pie : cuite au four avec du sirop d'érable et brisures de pécan



|LES TARIFS DES TARTES : (quelque soit la recette choisie)

4 PARTS (18CM) : 12€

6/8 PARTS (22CM) : 22€

10/12 PARTS (25CM) : 32€

15 PARTS (28CM) : 40€

20 PARTS (40X30CM) : 50€

PLAQUES DE TARTES 50X30CM (sur certaines recettes seulement) : **40€**

| ENTREMETS :

| ENTREMETS AU CHOCOLAT

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 bavares au chocolat noir, lait et blanc

Kinder Bueno : Dacquoise amande et morceaux de noisettes, crémeux chocolat au lait et mousse chocolat blanc/noisettes. ✨

Opéra : crème au beurre café, ganache chocolat et biscuit joconde

| ENTREMETS AUX FRUITS

Charlotte aux fraises (en saison) ou aux framboises, ou autres fruits sur demande

Bavares aux fruits rouges : mousse fraise/framboise et brisures de framboises avec croustillant au chocolat blanc.

Pommes/caramel : Pomme cuites et mousse au chocolat au lait/caramel

Fruits exotiques : mousse mangue et confit passion avec génoise nature

Fraisier (en saison), Framboisier ou autre fruit (kiwi, cerise amarena, abricot, etc)

L'entremets Mandarine : moelleux aux zestes d'orange, crémeux chocolat blanc caramélisé et mousse mandarine ✨

Vanille/fraise : Crémeux vanille et mousse à la fraise

| CATÉGORIE « AUTRES »

Russe : biscuit joconde et crème au beurre au praliné

Bavares praliné : base de dacquoise à la noisette, croustillant et bavares au praliné

Tiramisù : biscuit joconde imbibé café, mousse mascarpone vanille et déco de cacao dessus.

Cheesecake : base de spéculoos et fromage type Philadelphia cuit au four

St Honoré vanille et caramel (Prévenir au min 10 jours à l'avance car feuilletage maison)

Mille-feuilles vanille, praliné, chocolat ou mangue/passion (Prévenir au min 10 jours à l'avance car feuilletage maison)

| CATÉGORIE « MIXTE »

Marrons/myrtilles : Compotée de myrtille et mousse à la crème de marrons

Choco blanc/fruit rouges : 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 choco 55% et cerises amarena

| LES TARIFS DES ENTREMETS : (quelque soit la recette choisie)

4 PARTS (D16CM) : 15€

6 PARTS (D20CM) : 20€

8 PARTS (D22CM) : 26€

10 PARTS (D24CM) : 32€

12 PARTS (D26CM) : 38€

15 PARTS (D28CM) : 47€

20 PARTS (25X30CM) : 60€

AU-DELÀ DE 20 PARTS : 3€ LA PART SUPPLÉMENTAIRE

|ALTERNATIVES RÉGIMES SPÉCIAUX

(SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VEGAN, ETC ...)

|CATÉGORIE VEGAN

👉 Composez vous-même votre gâteau VEGAN en choisissant 1 choix dans chacune des 3 catégories ci-dessous.

1.CHOIX DU BISCUIT :

Amandes, Coco, Noisettes

2.CHOIX DE L'INSERT :

Crèmeux chocolat, crèmeux vanille, crèmeux praliné, crèmeux pistache, bananes caramélisées, framboises entières, mangues caramélisées, pommes cuites

3.CHOIX DE LA MOUSSE :

Mousse à la poire, aux pommes, à la fraise ou framboises, mangue/passion, au praliné, à la vanille, au chocolat

PRIX : 4,00€ LA PART (MIN 8 PARTS)

|CATÉGORIE SANS LACTOSE OU SANS GLUTEN

👉 Composez vous-même votre gâteau en choisissant 1 choix dans chacune des 3 catégories ci-dessous.

1.CHOIX DU BISCUIT :

SANS GLUTEN : Dacquoise amandes, dacquoise noisettes ou dacquoise coco.

SANS LACTOSE : Dacquoise amandes, dacquoise noisettes ou dacquoise coco, génoise chocolat, génoise nature.

2.CHOIX DE L'INSERT :

(SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE)

Crèmeux : Chocolat, Vanille, Praliné, Pistache
FRUITS : bananes caramélisées, framboises entières, mangues caramélisées, pommes cuites

3.CHOIX DE LA MOUSSE :

(SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE)

Mousse aux fruits (framboise, fraise, mangue/passion, poire, pommes, citron)

Mousse au chocolat (blanc, noir, lait, lait/caramel)

Mousse au praliné, bavarois pistache, mousse à la crème de marrons, bavarois à la vanille, mousse au café

PRIX : 4,00€ LA PART (MIN 8 PARTS)

**DEMANDEZ NOUS PLUS D'INFOS PAR
MAIL VIA
COCORICOOK.PATISserie@GMAIL.COM**

|NUMBER CAKES/LETTER CAKES :

>SUR BASE DE PÂTE SABLÉE 3,8€ LA PART

- > Confit de framboises (ou fraise) et mousse au chocolat blanc
- > Crème légère à la mangue et confit passion
- > Façon tarte au citron meringuée : crèmeux au citron et meringue italienne caramélisée
- > Mousse au chocolat au lait/caramel et pommes cuites en inclusion
- >Crème chantilly vanille/mascarpone, confit de fraise OU framboise

>SUR BASE DE GÉNOISE 3,8€ 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 » 3,8€ 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 OU LETTRE !**



| GÂTEAUX PERSONNALISÉS :

| LES BASES « GÉNOISE » : 4€ LA PART

Avec recouvrement en pâte à sucre ou crème au beurre (layer cakes, Wedding cakes, Naked Cakes, gâteaux à étages, gâteaux d'anniversaire personnalisés, etc...)

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 morceaux de spéculoos
- >Chocolat blanc et pistache

GARNITURE AUX FRUITS (CURD SUR BASE DE PURÉE DE FRUIT) :

- >Fraise/Framboise ou seul framboise ou fraise
- >Abricot
- >Mangue/Passion
- >Poire
- >Pêche
- >Ananas
- >Pomme/vanille

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.

| 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 !

| LES BIRTHDAY CAKES

Sur base d'Entremets (tarifs sur page précédente) ou de fondant au chocolat à 3€ la part :

> AJOUT D'UNE PERSONNALISATION EN CHOCOLAT : + 7€

Au centre du gâteau à plat, un visuel de votre choix sera transféré sur une plaque en chocolat blanc. Quelque soit le thème, quasiment tout peut être réalisé : logo, photographies personnages de dessin animé, création originale sur un thème donné, etc... Nous pouvons échanger par mail pour en discuter et convenir d'un visuel précis. Autour de ce visuel, une décoration de crème chantilly colorée (ou non) en rapport avec le thème ↓



| LES GÂTEAUX EN 3D À PARTIR DE 5€ LA PART

Avec recouvrement en pâte à sucre :

Reproduction d'un personnage, d'un véhicule, etc... Parfums des garnitures dans la catégorie « les bases génoise ».



| LA PIÈCE MONTÉE - GÂTEAUX À ÉTAGES :

> PIÈCE MONTÉE DE CHOUX 1,6€/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 compositions florales seront en supplément.

> PIÈCE MONTÉE DE MACARONS 1,3€/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

> GÂTEAUX À ÉTAGES SUR BASE DE GÉNOISE DÈS 4€/PART

Chaque mariage, baptême, communion est différent.

Vous souhaitez une décoration spécifique, un code couleur à respecter, des idées piochées sur internet à nous montrer ? N'hésitez pas à nous contacter pour que nous discutons de votre projet de gâteau personnalisé :

☎ 06.61.14.14.04

✉ cocoricook.patisserie@gmail.com

🏠 Pâtisserie COCORICOOK, 14 rue peyrollerie, 12100 Millau

💻 www.cocoricook-millau.com



| TRAITEUR SALÉ :

> PLAQUE DE QUICHE 38€/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 33€/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 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

