

Cartes

FOIE GRAS D'OIE la portion
SAINT JACQUES MARINÉES
en coquille la pièce
HUÎTRES CANCALE N°2 la douzaine
HUÎTRES CANCALE N°2
ouvertes la douzaine
CREVETTES FRAÎCHES 20/30 le kilo
HOMARD BRETON POCHÉ le kilo
selon cours
CAVIAR D'AQUITAINE 50 gr

8,90€
3,50€

BÛCHES TRADITIONNELLES CHIC - CHOC

4,40€

Biscuit viennois cacao, crème légère chocolat grand cru,
crème au beurre

FLOCONS DE NOËL

Biscuit viennois, crème légère chocolat blanc vanille,
ganache chocolat tulakalum, noisettes caramélisées

14,00€
17,00€

42,90€
de 75,00€ à 85,00€

BÛCHES MODERNES ECLAT D'OR

4,40€

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat
SECRET DE NOËL

Sablé pressé fraise, marmelade fraise, crème légère vanille,
crème pistache

HOUX LA LA

Biscuit marron, crémeux marron, confit ananas, mousse chocolat
caramélia

98,00€

Pensez à enlever vos commandes chez



COCCINA
traiteur

257 impasse du Perelly
38300 RUY
Tél: 04 37 03 09 36
Fax: 04 37 03 05 97



24 Boulevard de Champaret
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél: 04 74 93 36 21
Fax: 04 74 43 22 46



Les Halles Berjalliennes
6 boulevard Saint Michel
38300 Bourgoin Jallieu
Tél: 04 37 03 78 59



Spécial Fêtes
de fin d'année

2019

SIMPLE ET RAPIDE

Commandez sur contact@coccina.fr

Menu
NUMÉRO 1

Terrine de dorade et St Jacques
Feuilleté de grenouille aux herbes
Civet de porcelet
Gratin dauphinois

21,10€

Menu
NUMÉRO 2

Charlotte de St Jacques
et saumon fumé
Escargots
la douzaine
Civet de sanglier
Galette de polenta
Soufflé de potiron

24,70€

Menu
NUMÉRO 3

Saumon fumé frais
Tranché main
Feuilleté de veau,
Petits légumes et champignons
Filet de canette
Aigre douce orange
Flan de courgettes
Poêlée de champignons

25,10€

Menu
NUMÉRO 7

Millefeuille cabillaud, langouste,
pomme, avocat
Parfait de grenouilles safrané
Sauce au Porto blanc
Filet de bar
Velouté de langoustines
Riz sauvage aux petits légumes
Flan de champignons

29,10€

Menu
NUMÉRO 8

Foie gras de canard maison,
Confiture d'oignons
Dos de saumon
Au yuzu et gingembre
Magret de canard
Sauce au poivre vert
Soufflé de champignons
Gratin dauphinois

29,90€

Menu
NUMÉRO 9

Foie gras de canard maison,
Confiture d'oignons
Cassolette de ravioles
du Dauphiné aux cèpes
Poularde fermière
Sauce aux morilles
Couleur d'automne
Flan de courgettes

30,00€

Menu
NUMÉRO 4

Terrine de langoustines et escar-
gots
Raviolis de champignons,
Cèpes et foie gras
Civet de lièvre
Sans os
Gratin dauphinois aux cèpes

26,60€

Menu
NUMÉRO 5

Foie gras de canard maison aux
figues et abricots
Feuilleté aux fruits de mer
Sauté de cerf
sauce aux cèpes
Gratin de cardons

28,20€

Menu
NUMÉRO 6

Saumon fumé frais
Tranché main
Risotto de brochet et écrevisses
Paleron de veau confit
Jus au foie gras
Gratin dauphinois aux cèpes
Flan de courgettes

28,60€

Menu
NUMÉRO 10

Soupe de moules au curry
Lotte à l'Américaine
Suprême de pintadeau fermier
Jus au foie gras
Pomme Anna
Couleur d'automne

32,30€

Menu
NUMÉRO 11

Foie gras de canard maison,
Confiture d'oignons
Filet de sandre
Au Gewurstraminer
Gigue de chevreuil
Gratin de cardons

33,70€

Menu
NUMÉRO 12

Demi-queue de langouste
Cassolette de St Jacques et écre-
visses
Fondue d'endives et jambon de
Bayonne
Chapon fermier au vin jaune
Soufflé de potiron
Poêlée de légumes

43,00€