

Cartes

FOIE GRAS D'OIE, la portion	8,90€
SAINT JACQUES MARINÉES EN COQUILLE la pièce	3,80€
HUÎTRES CANCALE N°2 la douzaine	15,00€
HUÎTRES CANCALE N°2 ouvertes, la douzaine	18,00€
CREVETTES FRAÎCHES 20/30 le kilo	45,90€
HOMARD BRETON POCHÉ le kilo selon cours	de 75,00€ à 85,00€
CAVIAR D'AQUITAINE 50 gr	98,00€
CASSOLETTE DE CROZETS À LA TRUFFE	5,50€



Pensez à enlever vos commandes chez



257 impasse du Perelly
38300 RUY
Tél: 04 37 03 09 36
Fax: 04 37 03 05 97
contact@coccina.fr



24 Boulevard de Champaret
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél: 04 74 93 36 21
Fax: 04 74 43 22 46
contact@coccina.fr



Retrouvez-nous aussi à la
boutique
6 Boulevard Saint-Michel
38300 BOURGOIN-JALLIEU

Commandez sur
contact@coccina.fr
WWW.COCCINA.FR



Boches de Noël

4,40€

BÛCHES TRADITIONNELLES

Vanille

Biscuit viennois, roulé crème pâtissière, crème au
beurre

Ganache Biscuit chocolat, crème chocolat

Marron Biscuit blanc, crème de marron

BÛCHES MODERNES

4,40€

ECLAT D'OR

Biscuit amande, croustillant praliné,
mousse chocolat

RÊVE D'ENFANT

Biscuit moelleux amande, crémeux fraise, confit fraise,
praliné croustillant, crème légère vanille

ECRIN DES ISLES

Biscuit madeleine agrume, confit mangue / passion,
crémeux exotique, crème légère praliné amande



COCCINA
traiteur

Spécial Fêtes
de fin d'année | 2020

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 saumon frais et fumé
au citron confit
Raviolis de champignons,
Cèpes et foie gras
Civet de lièvre
Sans os
Gratin dauphinois aux cèpes

26,80€



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
Quasi de veau braisé
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
écrevisses
Fondue d'endives et jambon de
Bayonne
Chapon fermier au vin jaune
Soufflé de potiron
Poêlée de légumes

43,00€

