



Votre
événement
professionnel
automne hiver



2024/2025

FORMULE COCKTAIL

8 PIÈCES : 11.82€HT. 13€ TTC

10 PIÈCES : 13.64€ HT. 15€ TTC

12 PIÈCES : 16.36€ HT. 18€ TTC

Local :

Mini tartelette de poulet de champagne à la moutarde au
moût de raisins

Macaron Chaource

Velouté de potimarron, Crème de Langres



Terre :

Pince de grison aux abricots crémeux

Brouillade d'œuf à l'huile de truffe

Cuillère de canard et bleu à la crème de balsamique

Cannellonis de Serrano, crème de tomate séchée au cumin

Brochette de Foie gras de canard, pain d'épices et figues
confites.



Mer :

Fraîcheur de thon mi-cuit

Daurade à la neige de brebis et jeunes herbes

Gravlax de saumon à la betterave sur blini

Ceviche de crevettes à la mangue et coriandre



Végétal :

Carotte de couleur en ruban, ricotta aux baies roses

Verrine petit pois, fève, ricotta au citron



Option : Assortiment de 25 mignardises 43,64€HT. 48€TTC



LA GRAZING TABLE

à partir de 18.18€ ht / 20€ ttc par personne
à partir de 25 personnes (table d'1 mètre)



Notre spécialité est de transformer vos tables et buffets en véritable tableau artistique unique et coloré pour vos apéritifs, vos cocktails ... avec vos collègues, clients, employés, collaborateurs ...

Elle est agrémentée de charcuteries, fromages, légumes, fruits de saison, tapenades, biscuits, bonbons avec des options gourmandes pour régaler vos papilles et partager un moment convivial avec vos invités !

RASSEMBLER AUTOUR D'UNE TABLE AUSSI BELLE QUE GOURMANDE.



LA SÉLECTION AUTOMNE/HIVER

Réchauffez vous avec nos cocottes !

Nos Cocottes à Partager

à partir de 10€ ht. 11€ ttc/pers

- Petits légumes farcis
- Osso bucco aux carottes
- Carbonnade de boeuf et pomme vapeur
- Poularde aux morilles, vin jaune et légumes braisés
- Risotto aux coquillages

Pour les amateurs de fromages

à partir de 10€ ht. 11€ ttc/pers

- Conchiglioni champignons morbier
- Gratin de patates douces au reblochon
- Queso dips mexicaine
- Camembert rôti en papillote au miel et romarin et ses petites pomme de terre

Notre Raclette Clé en Main

à partir de 22.73€ ht. 25€ ttc/pers

Avec appareil nomade fournis

Raclette livrée en box avec pomme de terre, condiments et charcuteries ardennaise.

C'est RAPIDE, ÉCOLOGIQUE et effet "WOW"



Formule Déjeuner sur le pouce
(mini 15 pers.)

21.82€ ht . 24€ ttc /pers
hors service et café

- Minis wraps : poulet rôti, épinard, parmesan, sauce César / Chèvre pané, miel, laitue, échalote
- Minis brochettes : Magret de canard, coriandre, ananas / Comté, bresaola, basilic
- Plateau charcuterie : assortiment de 5 charcuteries régionales
- Muffins : Potimarron Beaufort / Courgette Saumon
- Minis sandwiches : chaource, poivrons grillés, bresaola / Pain, patate douce, carottes râpées, amandes
- Minis clubs sandwiches : Moutarde au miel, épinard, champignon, comté, bresaola / Avocat, chèvre frais, salade, concombre, carotte
- Assortiment de 4 fromages du moment
- Assortiments de minis mignardises : choux, éclairs, tartelettes fraise framboise citron, glands, macarons... à hauteur de 2 par personne
- Cakes : Citron/ Brownie
- Pain, eaux plates et gazeuses et gobelet

Buffet d'Hiver Froid



Formule Déjeuner Convivial Local
(mini 15 pers.)

25€ ht . 30€ ttc /pers
hors service et café

- Salade de boudin blanc de Reithel aux pommes des Ardennes et roquette
- Salade de lentilles, roquefort, poires et noix
- Pâté croûte Champenois
- Rillettes de Jambon de Reims à la moutarde Clovis et son pain tranché
- Tartinable : sélection de 3 tapenades de légumes de saison et déclinaison de légumes à dipper, crackers, blinis
- Cake : Olives et ail de ours
- Pita radis rouge, roquette et fromage frais
- Pain, thon, citron, olive, oignon rouge, fromage frais, salade
- Plateau de crostinis et son cœur de boudin noir "Conserverie des Sacres"
- Brie farci aux biscuits rose et ratafia, chaource
- Brochettes de fruits
- Cake : Moelleux aux biscuits rose de Reims / Potimarron Chocolat
- Pain, eaux plates et gazeuses et vaisselle jetable



MENU AUTOMNE/HIVER



Menu Gourmand
25€ ht. 30€ ttc/pers

Entrée (au choix)

- Salade mesclun et ses crostinis chèvre miel
- Tartare de saumon aux agrumes
- Assiette Italienne (speck, bresaola, coppa)
- Poireau fondant, œuf mimosa, sauce gribiche

Plat (au choix)

- Bœuf Bourguignon, pomme de terre et carotte
- Poulet Grand-Mère, lardons, champignons avec son écrasé de pomme de terre
- Tartiflette avec ou sans lardons
- Filet de lieu noir, sauce curry et ses pâtes fraîches

Dessert (au choix)

- Pannacotta vanillée, confiture de lait
- Salade de fruits
- Banana bread
- Poire aux épices, crumble de spéculoos

Boisson

- Eau plate et pétillante, café, thé
- Pain inclus



Menu des Cocottes
33.33€ ht. 40€ ttc/pers

Entrée (au choix)

- Gravlax de saumon à la betterave
- Oeuf poché, crème de champignons et jambon des Ardennes
- Foie gras de canard aux biscuits rose de Reims et chutney raisins
- Carpaccio de Betteraves à la pomme verte, espuma de fromage frais et vinaigrette myrtilles

Plat (au choix)

- Filet de poulet au citron, quinoa et ses champignons
- Cabillaud, risotto d'avoine au parmesan, bouillon herbacé
- Pintade rôtie aux légumes de saison, sauce champignons
- Butternut farci épeautre, myrtille, épinards et son jus brun

Fromage

- Assiette avec un duo de fromages

Dessert (au choix)

- Lemon pourd curd et sa crème fouettée
- Fondant chocolat à la châtaigne
- Tarte tatin et son caramel au beurre salé
- Onctueuse pannacotta à la pistache et aux cerises amarena

Boisson

- Eau plate et pétillante, café, thé
- Pain inclus

LES COCOTTES EN SCENE

Votre traiteur qui éveille vos papilles avec ses innovations

Que ce soit pour un séminaire, un afterwork ou encore un lancement de produits :
au grès de vos folies et de vos envies, nous vous accompagnons pour concevoir votre bel événement
à l'image de votre entreprise.

Pour cela c'est très simple, contactez nous par téléphone au 09.74.97.08.82

ou par mail : contact@lescocottesenscene.com

Possible en livraison ou en retrait au 25 rue Monseigneur Georges Béjot, 51100 Reims

Nous faisons du sur mesure !

OPTIONS

- Vaisselle (tasse, cuillère, verre à soft, flûte à champagne) • 2.73€ht. 3€ttc/pers
- Nappage • 1.82€ht. 2€ttc/pers
- Animation supplémentaire • 5.45€ht. 6€ttc/pers
- Livraison • 0.55€ht. 0.60€ttc/km

ALCOOL

- Vin (rouge, blanc, rosé) • 4.55€ht. 5€ ttc/pers
- Champagne • 6.36€ht. 7€ ttc/pers
- Softs (eaux, sodas, café, thè) • 4.55€ht. 5€ttc/pers

SERVICE

- Petit déjeuner : • 6.36€ht. 7€ ttc/pers
- 1 MH/30 pers sur 3h mini. • 90.91€ht. 100€ ttc

