

Carte Cocktail



Tous nos mets sont servis froids (sauf soupe chaude de légumes de saison)
Chaque saveur est à commander au minimum par 20 pièces...

Pièces à 0,95€ HT

Salé

Salades (servies en verrines ou en petits ramequins) :

- Sarrasin / lentilles / raisins secs marinés dans du jus de mangue
- Sarrasin / lentilles corail / riz / poivrons grillés / raisins secs
- Sarrasin / millet / courgettes / poivrons
- Sarrasin / lentilles corail / brocolis / carottes / oignons
- Sarrasin / quinoa / poires / noix du Brésil
- Sarrasin / millet / lentilles vertes, jaunes, roses / pommes
- Sarrasin / olives noires / olives vertes / tomates séchées
- Millet / lentilles / haricots rouges
- Millet / sarrasin / haricots rouges / graines germées / raisins secs
- Millet / sarrasin / haricots rouges / champignons / raisins secs
- Millet / quinoa rouge et blanc / olives vertes et noires / tomates séchées / graines de tournesol
- Millet / haricots rouges / raisins secs / poudre de noix d'Amazonie
- Millet façon taboulé
- Riz et quinoa aux petits légumes
- Riz à la châtaigne / quinoa rouge / champignons / haricots verts
- Riz à la châtaigne / quinoa rouge / quinoa blanc / champignons / petits pois
- Riz à la châtaigne / quinoa / oignons / champignons et haricots verts
- Riz à la châtaigne / champignons / oignons rissolés / petits pois / œufs
- Riz violet / quinoa / pommes
- Riz thaï aux petits légumes de saison
- Riz thaï / lentilles / ciboulette
- Riz blanc / quinoa rouge / raisins marinés au jus de mangue / ciboulette
- Riz blanc / petits pois / œufs / quinoa rouge
- Carottes râpées au vinaigre de framboise
- Carottes râpées marinées dans le jus de mangue et ses dés d'ananas
- Carottes et pommes râpées à la poudre de noisette
- Lentilles / quinoa blanc / germes de soja / petits pois
- Quinoa / lentilles corail / raisins marinés au jus de mangue
- Quinoa rouge et blanc / riz noir et rouge / pommes / éclats de pistaches
- Quinoa à la cantonaise
- Quinoa et millet à la cantonaise

Bouchées :

Herbes avec éclats de pistaches
Panais / abricots secs / noisette
Miel / paprika
Pomme / curry
Potimarron / moutarde / 4 épices / graines de tournesol
Carotte / pomme / muscade / graines de tournesol
Carotte / curry / noix de coco
Carotte / ciboulette / raisins secs
Carotte / origan / graines de tournesol
Carvi / cumin
Herbes / raisins secs
Caviar d'aubergine / 4 épices / graines de tournesol
Caviar d'aubergine / tomates séchées / graines de tournesol
Poireaux / tomates séchées / muesli
Potimarron / moutarde / sésame / 4 épices

Mini cakes :

Potimarron / moutarde / 4 épices / paprika
3 Moutardes / 4 épices / graines de tournesol
Tomate / basilic / origan / olives / poivrons
Tomate / cacahuètes / anis / romarin
Tomate séchée / origan / sésame
Tomate / olives vertes / olives noires / tomates séchées
Carotte / ciboulette
Carotte / cumin / raisins secs
Carotte / origan
Muesli / cumin
Courgette / cumin
Courgette / ciboulette
Courgette / Romarin
Macédoine / cumin / coriandre
Macédoine / ciboulette
Champignons / miel / romarin
Ratatouille
Caviar d'aubergines / moutarde à l'ancienne

Autres:

Potée de légumes de saison (servie en petits ramequins)
Crumble de légumes de saison (servi en petits ramequins)
Poêlée de courgettes à la tomate (servie en petits ramequins)
Riz coco et ses petits légumes (servi en petits ramequins)
Madeleines aux 3 moutardes
Madeleines aux olives vertes et noires
Mini omelettes aux légumes
Mini omelettes aux champignons
Toasts aux herbes nappés de confit d'oignons



Cookies :

Carotte / origan

Carotte / origan / graines de tournesol

Tomate / basilic / raisins

Soupe chaude selon légumes de saison (présentée en thermos « libre service »)

Gaspacho et soupes froides (verrines):

Gaspacho de carottes au vinaigre de framboise

Gaspacho de tomates

Soupe froide courgettes / menthe

Soupe froide carottes / oranges

Soupe froide carottes / pommes / gingembre / curry

Pancakes / Blinis :

Pancakes aux 3 moutardes

Pancakes tomate / basilic

Blinis naturels à la farine de riz (pouvant être nappés selon les goûts : tapenade d'olives, confit d'oignons, purée de légumes divers...)

Flans :

Poireaux / curry

Carottes / oignons / noisettes

Carottes / ciboulette

Poireaux / paprika

Courgettes / poivrons

Champignons

Ratatouille



Sucré

Mini Muffins :

Chocolat
Chocolat / cannelle / cacahuètes caramélisées
Chocolat / cannelle
Chocolat / menthe
Chocolat / orange
Chocolat / noix de coco
Chocolat / noisette
Chocolat / noix de coco / muesli
Chocolat avec éclats de pistaches
Tout chocolat avec pépites
Chocolat / clémentine (ou mandarine)
Chocolat / riz soufflé caramélisé
Café / noisette
Pépites de chocolat et éclats de pistaches
Noix d'Amazonie caramélisées
Châtaigne / vanille
Châtaigne / pistache
Cannelle / cacahuètes caramélisées
Cannelle / gingembre
Cannelle / vanille
Cannelle / pépites de chocolat
Saveur pain d'épices
Saveur caramel
Caramel / cacahuètes caramélisées
Carotte / noix de coco
Muesli / marmelade d'orange / pépites de chocolat
Banane / pépites de chocolat (sans œuf)
Banane / kiwi / vanille
Banane / kiwi
Ananas / pépites de chocolat
Pomme / cannelle / raisins
Pomme / poire / amande
Pomme / citron
Pomme/ coco / citron
Pomme / cannelle
Poire / amande
Framboise
Framboise / sésame
Framboise / raisins secs
Framboise / pépites de chocolat
Framboise avec éclats de pistaches
Myrtilles
Fruits des bois
Fruits des bois / pépites de chocolat
Rhubarbe / fruits des bois / pépites de chocolat
Rhubarbe / vanille
Rhubarbe / noisette
Griottes
Griottes / pépites de chocolat
Orange
Orange / pépites de chocolat
Noix de coco / banane (sans œuf)
Abricot à la rose et à l'huile d'amande douce
Thé vert / pistaches
Vanille / fraise
Prune / noisette
Miel / amande / citron (sans ajout de sucre)
Miel / sésame / raisins secs (sans ajout de sucre)
Miel / chocolat (sans ajout de sucre)



Cookies :

Sésame / raisin
Mangue séchée
Noix de coco
Noix du Brésil / caramel
Tout chocolat
Tout chocolat avec pépites
Pommes caramélisées
Noisette / pépites de chocolat / graines de tournesol
Noix du Brésil
Noisette / pépites de chocolat
Framboise / pépites de chocolat
Aux 4 épices
Pistache / chocolat
Pistache
Caramel / noix de coco
Miel / 4 épices (sans ajout de sucre)

Pancakes / Blinis :

Blinis nature à la farine de riz (pouvant être nappés selon les goûts : confitures, sirop d'érable, purée de fruits divers...)
Pancakes à la poire et aux amandes
Pancakes à la poire et aux raisins secs
Pancakes pomme / cannelle
Pancakes poire / vanille
Pancakes miel / sésame

Autres :

Bouchées au beurre de cacahuètes
Bouchées au beurre de cacahuètes avec pépites de chocolat
Crumble pomme / poire / vanille
Madeleines à la cannelle
Madeleines amande / vanille
Madeleines noisette / pépites de chocolat
Crème dessert soja tout chocolat / poire
Crème dessert poire parsemée de pépites de chocolat
Compote pomme / banane / cannelle
Compote poires / amandes
Sojade nature aromatisée au sirop de riz et raisins marinés dans du sirop de framboise
Sojade aromatisée au gaspacho de fruits exotiques
Gaspacho de fruits de saison
Salade de fruits de saison
Brochettes de fruit de saison

Clafoutis :

Banane
Pomme / cannelle
Banane / kiwi



Pièces à 1,25€ HT

Salé

Mini cakes :

Poireaux / tomates séchées / muesli
Potimarron / moutarde / sésame / 4 épices
Herbes avec éclats de pistaches
Panais / abricots secs / noisette
Miel / paprika
Pomme / curry
Potimarron / moutarde / 4 épices / graines de tournesol
Carotte / pomme / muscade / graines de tournesol
Carotte / curry / noix de coco
Carotte / ciboulette / raisins secs
Carotte / origan / graines de tournesol
Carvi / cumin
Herbes / raisins secs
Caviar d'aubergines / 4 épices / graines de tournesol
Caviar d'aubergine / tomates séchées / graines de tournesol

Soupe chaude de légumes de saison

à parsemer de pignons de pins

(présentée en thermos « libre service », avec pignons de pain à disposition)

Pancakes / Blinis :

Pancakes champignon / miel / romarin
Pancakes tomates / olives vertes et noires
Pancakes aux 3 moutardes nappées de miel de thym (ou de tilleul)
Pancakes aux herbes nappées de miel de thym (ou de tilleul)
Blinis naturels à la farine de riz nappés, accompagnés de crème de légumes au tofu soyeux, ou de tofu soyeux façon tzatziki



Mini tartelettes :

Poireaux / curry
Carottes / oignons / noisette
Carottes / ciboulette
Poireaux / paprika
Courgettes / poivrons
Champignons
Ratatouille

Autres:

Potée de légumes de saison saupoudrée de Noix du Brésil (servie en petits ramequins)
Lasagnes de galettes de sarrasin aux crudités
Mini terrine de légumes de saison
Mini tarte aux poireaux
Madeleines aux pruneaux et noix
Millet façon taboulé avec petits légumes et raisins secs marinés dans le jus de mangue (servi en verrines)
Carottes râpées au vinaigre de framboise avec graines germées (servies en verrines)

Sucré

Muffins :

Chocolat
Chocolat / cannelle / cacahuètes caramélisées
Chocolat / cannelle
Chocolat / menthe
Chocolat / orange
Chocolat / noix de coco
Chocolat / noisette
Chocolat / noix de coco / muesli
Chocolat avec éclats de pistache
Tout chocolat avec pépites
Chocolat / clémentine (ou mandarine)
Chocolat / riz soufflé caramélisé
Café / noisette
Pépites de chocolat et éclats de pistache
Noix d'Amazonie caramélisées
Châtaigne / vanille
Châtaigne / pistache
Cannelle / cacahuètes caramélisées
Cannelle / gingembre
Cannelle / vanille
Cannelle / pépites de chocolat
Saveur pain d'épices
Saveur caramel
Caramel / cacahuètes caramélisées
Carotte / noix de coco
Muesli / marmelade d'orange / pépites de chocolat



Muffins (suite):

Banane / pépites de chocolat (sans œuf)
Banane / kiwi / vanille
Banane / kiwi
Ananas / pépites de chocolat
Pomme / cannelle / raisins
Pomme / poire / amande
Pomme / citron
Pomme / coco / citron
Pomme / cannelle
Poire / amande
Framboise
Framboise / sésame
Framboise / raisins secs
Framboise / pépites de chocolat
Framboise avec éclats de pistaches
Myrtilles
Fruits des bois
Fruits des bois / pépites de chocolat
Rhubarbe / fruits des bois / pépites de chocolat
Rhubarbe / vanille
Rhubarbe / noisette
Griottes
Griottes / pépites de chocolat
Orange
Orange / pépites de chocolat
Noix de coco / banane (sans œuf)
Abricot à la rose et à l'huile d'amande douce
Thé vert / pistaches
Vanille / fraise
Prune / noisette
Miel / amande / citron (sans ajout de sucre)
Miel / sésame / raisins secs (sans ajout de sucre)
Miel / chocolat (sans ajout de sucre)

Cookies avec un nappage chocolat noir :

Sésame / raisin
Mangue séchée
Noix de coco
Noix du Brésil / caramel
Tout chocolat
Tout chocolat avec pépites
Pommes caramélisées
Noisette / pépites de chocolat / graines de tournesol
Noix du Brésil
Noisette / pépites de chocolat
Framboise / pépites de chocolat
Aux 4 épices
Pistache / chocolat
Pistache
Caramel / noix de coco
Miel / 4 épices (sans ajout de sucre)



Pancakes :

Pancakes à la châtaigne nappées de sirop de noisette

Pancakes à la châtaigne nappées de pâte à tartiner au chocolat

Pancake miel, sésame et raisins secs marinés au sirop de framboise

Autres :

Bouchées au beurre de cacahuètes nappées de chocolat noir

Bouchées au beurre de cacahuètes avec pépites de chocolat nappées de chocolat noir

Moelleux au chocolat

Moelleux poire / pépites de chocolat

Crumble pomme / poire / vanille avec noix du brésil

Tartelettes chocolat / banane

Tartelettes chocolat / banane / noix de coco

Tartelettes pomme / noix de coco

Mousse à la châtaigne

Options (non confectionnés par nos soins)

Maki-sushi végétarien (sans gluten et sans lait. Non certifiés bio)* : 0,95 € HT/pièce.

Maki-sushi avec poissons (sans gluten et sans lait. Non certifié bio)* : 0,95 € HT/pièce.

*commande minimum : 40 pièces

(Possibilité d'une animation de fabrication de maki sur place ; devis réalisé sur demande)

Plateau de fromages (assortiment chèvre et brebis), avec margarine végétale : 3 € HT/personne.

pain tranché (assortiment blé, blé complet, seigle, etc...contenant du gluten)

ou pain sans gluten : 0,45 € HT/personne.



Livraison :

Pour les cocktails, sans service, le forfait sera calculé en fonction de la distance à parcourir.

Nous incluons dans ce forfait la vaisselle nécessaire à la présentation des mets (plateaux, verrines en verres, etc...). Nous viendrons récupérer le matériel sous 48 heures. Il vous sera accordé une remise si vous rendez le matériel lavé.

Nous avons également la possibilité de vous proposer **un forfait « matériel et service »**, calculé au cas par cas, en fonction du nombre de personnes. Il comprend :

- livraison
- installation et désinstallation
- vaisselle nécessaire à la présentation du buffet (plateaux, verrines, coupelle, etc...)
- verres pour les boissons
- nappage (en papier) des tables du buffet que vous mettrez à notre disposition
- serviettes - 100% biodégradables et recyclées
- personnel pour le service.

Nous pouvons également vous proposer de mettre à disposition des assiettes en fibre de canne à sucre (compostables), ou des assiettes en porcelaine blanche, et de « vrais » couverts, ainsi qu'un nappage des tables du buffet avec des nappes en tissu.

Pour toutes nos prestations avec service, nous pouvons vous proposer un forfait boissons chaudes, café/thé, incluant gobelets recyclables et sucre, pour 0,70 € HT.



Carte Repas



Pour vos repas : vous pouvez, bien évidemment, faire également votre choix des saveurs dans la carte « cocktail »

Choix supplémentaires :

- Pâtes de riz à la méditerranéenne (olives et tomates séchées)
- Pâtes aux petits légumes rissolés
- Lasagnes carottes / pommes / raisins
- Lasagnes de galettes de sarrasin aux petits légumes
- Pâtes de riz aux petits légumes avec sauce aux champignons
- Assortiment de céréales accompagné de légumes de saison en sauce tomate :
 - Millet / lentilles / 4 épices et raisins secs
 - Riz à la châtaigne / oignons / romarin
 - Quinoa rouge et blanc / curry / poudre de noisettes

Gâteau Reinette des îles (Pommes - Noix de coco)

Les saveurs de muffins sucrés peuvent être proposées en gâteaux (environ 10 parts)

Mini pain « artisanal » individuel, brioché au miel : 1,50€ l'unité

Toutes les saveurs de mini cakes de la carte cocktail sont également disponibles en cake grand format tranché (environ 12 parts par cake)

Livraison, service et matériel :

Pour la livraison de repas, nos plats seront livrés froids, en barquettes alimentaires. Le forfait sera calculé en fonction de la distance à parcourir.

Si vous choisissez une formule sans service, nous pouvons vous proposer de la vaisselle en « location » pour un forfait de 2€ par personne (assiettes, verres, couverts et vaisselle nécessaires à la présentation des plats). Nous viendrons récupérer le matériel sous 48 heures. Il vous sera accordé une remise si vous rendez le matériel lavé.

Nous avons également la possibilité de vous proposer **un forfait « matériel et service »**, calculé au cas par cas, en fonction du nombre de personnes. Il comprend :

- livraison
- installation et désinstallation
- vaisselle nécessaire à la présentation du buffet (plateaux, verrines, coupelle, etc...)
- verres pour les boissons
- nappage (en papier) des tables du buffet que vous mettrez à notre disposition
- serviettes - 100% biodégradables et recyclées
- personnel pour le service.

Nous pouvons également vous proposer de mettre à disposition des assiettes en fibre de canne à sucre (compostables) ou des assiettes en porcelaine blanche, et de « vrais » couverts, ainsi qu'un nappage des tables du buffet avec des nappes en tissu.

Pour toutes nos présentations avec service nous pouvons vous proposer un forfait boissons chaudes, café/thé, incluant gobelets recyclables et sucre, pour 0,70 € HT.

Exemple de formule à 12€ TTC par personne.

1 mini cake tomate / basilic / origan / olives / poivrons
1 verrine sarrasin / millet / courgettes / poivrons
Carottes râpées saupoudrées de noisette (servies en barquette alimentaire pour 16 personnes)
Poêlée de légumes et assortiment de quinoa rouge et blanc parfumé au curry et à la poudre de noisette (servies en barquette alimentaire pour 16 personnes).

Pour le dessert :

1 moelleux poire / pépites de chocolat.
+ un gâteau (environ pour une dizaine de parts) tout chocolat – nappé de chocolat fondu.

Exemple de formule à 13,50€ TTC par personne.

1 Madeleine aux 3 moutardes
1 Pancake tomates / basilic
1 Mini cake potimarron / 4 épices / graines de tournesol
1 Mini omelette aux petits légumes

A partager entre tous :

2 saveurs de salades (livrées en barquettes alimentaires) pour une portion de chaque par personne :
Carottes / pommes râpées saupoudrées de poudre de noisettes
Riz à la châtaigne / champignons / petits pois / oignons rissolés / œufs
soupe de légumes de saison

Pour le dessert (par personne) :

1 Muffin tout choco avec pépites de chocolat (ou pommes / cannelle)
Nous pouvons aussi faire moitié-moitié pour que les personnes choisissent selon leur goût
1 Mini-cookie à la noix de coco (ou pistaches), idem nous pouvons faire moitié-moitié
1 Brochette de fruits de saison

Exemple de formule à 22€ TTC par personne.

1 mini cake aux herbes de Provence et éclats de pistaches
1 pancake tomates / basilic
1 mini omelette aux légumes
1 madeleine aux 3 moutardes
1 verrine de gaspacho de carottes
1 verrine de quinoa aux petits légumes

Servis dans des plats, à partager entre tous :

Lasagnes carottes / pommes / raisins (à réchauffer sur place dans votre four)
Potée de légumes de saison saupoudrée de noix du Brésil (à réchauffer sur place en sauteuse ou casserole)
Salade verte (vinaigrette livrée à part pour que vous puissiez la mettre au dernier moment)

Dessert, par personne :

1 Moelleux poire et pépites de chocolat
1 Mini muffin chocolat / clémentine
1 Cookie raisin / sésame
1 bouchée au beurre de cacahuètes
Et servie dans un plat, à partager entre tous : salade de fruits



Exemples de formules petit déjeuner (ou goûter) :

Boissons chaudes : café, thé avec sucre, serviettes et cuillères.

Jus de fruits bio (pomme, orange, raisin)

3 pièces sucrées par personne (à choisir parmi les pièces à 0,95€ HT/pièce)

- avec gobelets et verres plastiques recyclés : 5 € HT / personne
- avec tasses en porcelaine et verres en verre : 6 € HT / personne

Options possibles :

Assortiment de fruits secs et fruits de saisons : + 0,80 € HT / personne

Chocolat chaud parfumé noisette ou amande : + 0,30 € HT / personne

Boissons :

Seules nos formules «Petit déjeuner» et «Goûter» sont, si vous le souhaitez, boissons comprises.

Pour toutes les autres formules, si vous désirez des boissons (alcoolisées ou non alcoolisées), nous pouvons nous charger d'être votre intermédiaire auprès de nos partenaires. Ces derniers reprennent les bouteilles non ouvertes qui ne vous seront donc pas facturées. Ils vous adresseront directement leur facture. Nous vous communiquerons la liste des boissons généralement disponibles, sur simple demande.

Attention :

Tous nos produits étant issus de l'agriculture biologique, certains saveurs ne sont disponibles qu'en fonction des saisons ou de la disponibilité des ingrédients chez nos fournisseurs...

Cooking & Cie
Traiteur et Restauration Bio
+ 33(0)6 48 07 83 44
contact@cooking-cie.com
www.lacompagniesansgluten.com

Cooking & Cie est une marque déposée de La Compagnie Sans Gluten,
SARL au Capital de 5000 euros, enregistrée le 23 juin 2009
sous le numéro d'identification 512 888322 au RCS de Roubaix-Tourcoing
Siège social : 185 rue de Lille, 59223 Roncq
SIRET : 51288832200017 – TVA intracommunautaire : FR 53-512888322

