



Cocktail & Co

VOTRE TRAITEUR À LUNEL-VIEL

VOUS PRÉSENTE SA
NOUVELLE GAMME DE

PLATEAUX REPAS

POISSON
VIANDE
VOLAILLE
VÉGÉTARIEN



POUR COMMANDER :

 CONTACT@COCKTAILNCO.COM

 06.66.46.92.02 / 04.34.35.12.30

LA GAMME INSTANT SAVEUR



L'IMPRÉVU

Vous avez **oublié** de prévoir votre repas ?

Pas de stress, nous vous proposons un plateau repas pour les imprévus

Entrée du moment + plat du moment + dessert du moment
= un repas délicieux !

14,90€
HT

LA GAMME INSTANT SAVEUR



LE SYMPA

L'entrée

Coleslaw de chou et carottes avec raisins secs, pommes et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

Le plat

Porc au caramel et son riz basmati

Le dessert

Dessert du moment

14,90€
HT

LA GAMME INSTANT SAVEUR



LE FRAÎCHEUR

L'entrée

Salade d'endives, cerneaux de noix, bleu et pommes

Le plat

Tagliatelle accompagnée de sa sauce à la crème,
saumon fumé et aneth

Le dessert

Dessert du moment

15,50€
HT

LA GAMME INSTANT SAVEUR



LE PRIMAVERA

L'entrée

Œufs mimosas

Le plat

Salade repas composée de : Filets de poulet marinés au basilic, pommes de terre, oignons rouges, tomates confites, copeaux de grana padano et vinaigrette au pesto

Le dessert

Dessert du moment

14€
HT

LA GAMME GOURMET



LE SAVOUREUX

L'entrée

Flan de chou fleur et petits pois

Le plat

Filet mignon de porc accompagné de sa sauce à la moutarde à l'ancienne et ses tagliatelles

Le fromage

Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

18,10€
HT

LA GAMME GOURMET



LE MATELOT

L'entrée

Salade de moules façon escabèche

Le plat

Anneaux d'encornets à la Sétoise et son riz 3 couleurs

Le fromage

Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

19€
HT

LA GAMME GOURMET



LE FORESTIER

L'entrée

Salade d'haricots verts, échalotes, oeufs durs et roquette

Le plat

Ballotine de volaille accompagnée de son écrasé de pommes de terre et sa sauce champignons

Le fromage

Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

17,50€
HT

LA GAMME PRESTIGE



LE NOBLE

L'entrée

Tartare de boeuf et ses condiments accompagné de sa roquette

Le plat

Tataki de magret de canard et son écrasé de patates douces épicées

Le fromage

Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

27,10€
HT

LA GAMME PRESTIGE



L'ODYSSÉE

L'entrée

Tartare aux deux saumons acidulé avec ses pommes granny

Le plat

Tagliatelles aux Saint-Jacques accompagnées de sa sauce aux champignons et au vin blanc

Le fromage

Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

27,10€
HT

LA GAMME PRESTIGE



LE RAFFINÉ

L'entrée

Salade composée : roquette, tomates confites, copeaux de grana padano, oignons rouges, gésiers et magret fumé

Le plat

Pavé de saumon et sa sauce au vin blanc et ciboulette accompagné de sa polenta crémeuse

Le fromage

Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

26,50€
HT

LA GAMME VÉG(AN)ÉTARIENNE



LE VEGAN

L'entrée

Salade de quinoa aux lentilles et petits légumes

Le plat

Wrap au houmous, avocat frais, tomates, poivrons et noix de cajou concassées accompagné de sa salade verte

Le dessert

Rose des sables

15,50€
HT

LA GAMME VÉG(AN)ÉTARIENNE



LE VEGGIE

L'entrée

Lentilles sur son écrasé de carottes au cumin à la crème de coco

Le plat

Curry de légumes et son quinoa

Le fromage

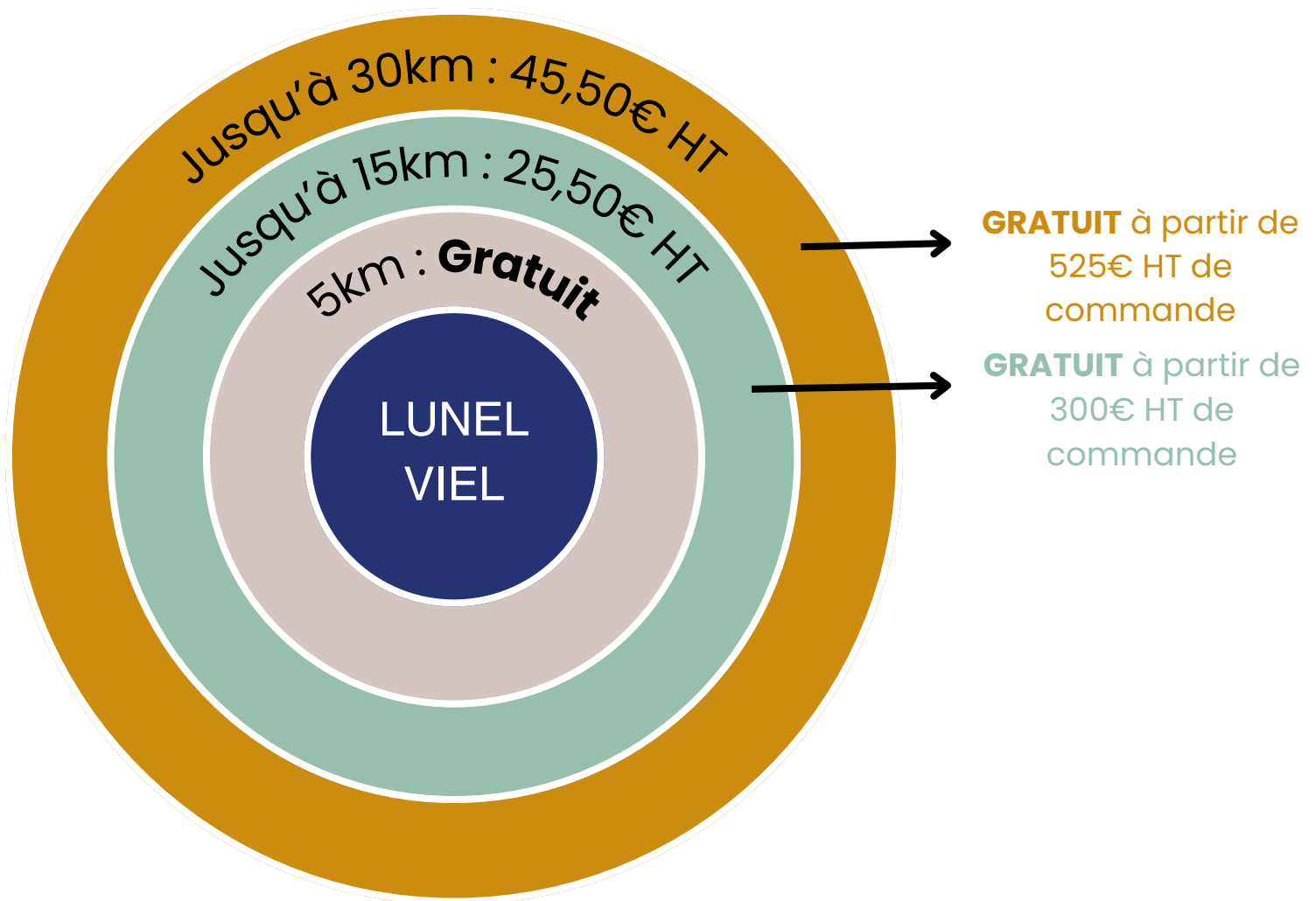
Fromage AOP : sélection du moment

Le dessert

Dessert du moment

16,80€
HT

MODALITÉS DE LIVRAISON



Les commandes doivent être passées à J-2, avant 14h et avec un minimum de 5 plateaux repas.

Pour la formule imprévu, la commande peut être passée jusqu'à 10h la veille, avec un minimum de 5 plateaux.

Cocktail & Co met l'accent sur l'écoresponsabilité en proposant des plateaux repas biodégradables. Pour les allergènes : demandez nous !

Tous nos plateaux repas sont livrés avec des couverts en bois, une serviette et un petit pain.

Horaire de livraison : un battement de 30 minutes sera convenu ensemble.

Responsabilité : à consommer dans les 2 heures après livraison et conserver au frais. Si ces recommandations ne sont pas respectées, Cocktail & Co décline toute responsabilité.

Taux de TVA : 10% en livraison, 5,5% en récupération, 20% pour l'alcool.