

CARTE

ARBRE DE NOËL



Cocktail & Co

Votre traiteur événementiel
clé en main !

Le mot de l'équipe

Noël est bien plus qu'une tradition. C'est un moment chargé d'émotions et de valeurs profondes.

Célébrer Noël nous rappelle l'importance de la famille, de la gratitude et du partage. C'est une période de réunion, de réflexion et de générosité.

Noël incarne l'esprit de solidarité, nous invitant à tendre la main à ceux dans le besoin. C'est aussi une célébration de l'espoir et de la lumière, nous rappelant que même dans les moments sombres, il y a de la joie à trouver.



Sommaire

NOS FORMULES GOUTER

page 4 à 11

Gaieté debout, cocktails dansent, saveurs joyeuses, convivialité en apesanteur.

NOS ATELIERS SUCRÉS

page 12 à 14

Pour parfaire un cocktail ou un repas, ces ateliers apportent la touche d'originalité à votre plus beau jour.

NOS SACHETS ET BOX ENFANTS

page 15 à 16

Festin dans l'harmonie, convives ravis, épicurien ravi à table et dans son coeur..

NOS SACHETS ET BOX ADULTES

page 17 à 19

Douceur finale, dessert en délice, Dans chaque bouchée, l'apothéose du plaisir se tisse.

NOS FRIANDISES

page 20

LES ANIMATIONS DE NOËL

page 21 à 23

LES BOISSONS

page 24 à 25



Le prix est en HT par personne -
TVA 10% - Alcool : TVA 20%

Nas formules

gâteaux



Nos formules goûter

LA FORMULE BISOUNOURS

4 PIÈCES PAR PERSONNE

4,20€
HT

1 mignardise :

- Assortiment de mini cupcakes de Noël

2 gourmandises :

• Assortiment de mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins

1 boisson fraîche (25cl par personne) :

• Mix de jus d'orange, ice tea, schweppes agrumes, coca-cola, eau plate, eau pétillante



5,54€
HT

LA FORMULE PETIT LUTIN

6 PIÈCES PAR PERSONNE

2 mignardises :

- Assortiment de mini cupcakes de Noël
- Beignets fourrés : saveurs variées

3 gourmandises :

- Assortiment de mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes
- Macarons en pyramide : saveurs chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron
- Cookies : saveurs au choix

1 boisson fraîche (25cl par personne) :

• Mix de jus d'orange, ice tea, schweppes agrumes, coca-cola, eau plate, eau pétillante



Nos formules goûter

LA FORMULE LAPONIE

8 PIÈCES PAR PERSONNE

8,53€
HT

3 mignardises :

- Présentation de mini tropéziennes
- Assortiment de mini cupcakes de Noël : saveurs au choix
- Assortiment de donut's : sucré, nature et chocolat

3 gourmandises :

- Cookies : saveurs au choix
- Biscuits alsaciens : saveurs au choix
- Cake et pain d'épices (à la coupe) : saveurs pomme, cake marbré et pain d'épices

1 boisson fraîche (25cl par personne) :

Mix de jus d'orange, ice tea, schweppes agrumes, coca-cola, eau plate, eau pétillante

1 boisson chaude (15cl par personne) :

- Mix de chocolat chaud, café, thé de Noël



INFORMATION

Il est possible d'ajouter
des ateliers sucrés
dans les formules ci-
dessus !

Voir page 10

Nos formules goûter

LA FORMULE LA HOTTE DE NOËL

10 PIÈCES PAR PERSONNE

10,84€
HT

3 mignardises :

- Panettone et pandore (à la coupe)
- Assortiment de mini cupcakes de Noël : saveurs au choix
- Salade de fruits frais : présentée en vasque et servi à la louche

3 gourmandises :

- Cookies : saveurs au choix
- Biscuits alsaciens : saveurs au choix
- Pyramide de macarons : saveurs chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron

1 boisson fraîche (25cl par personne) :

Mix de jus d'orange, ice tea, schweppes agrumes, coca-cola, eau plate, eau pétillante

1 boisson chaude (15cl par personne) :

- Mix de chocolat chaud, café, thé de Noël

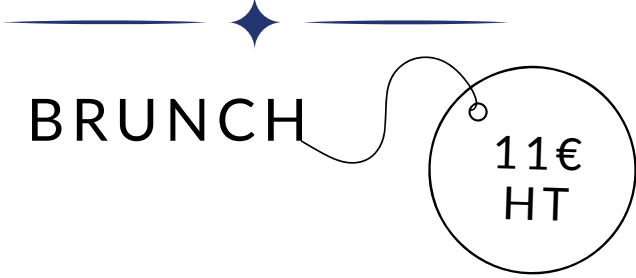
2 ateliers :

- Pop Corn : au sucre ou au sel, servi en cornet
- Crêpes : garnies au Nutella, confiture, sucre



Nos formules brunch

LA FORMULE BRUNCH POUR LES ADULTES



11€
HT

Côté salé :

- Assortiment de mini bruschettas (2 par personne)
- La cévenole : Chèvre, pignons de pin et filet de miel
- L'italienne : Tomates cerises, jambon cru et mozzarella
- L'estivale : Tomates, aubergines, oignons, mozzarella, origan et huile d'olive
- Assortiment de charcuterie (50g par personne) : Pâté en croute, terrine de campagne, chorizo et saucisson sec. (*disponible en halal)
- Planche de fromage et pains spéciaux (30g par personne)

Côté sucré :

- Brioche tranchée : Servie avec assortiment de confitures, Nutella et micro beurre
- Assortiment de croissant, pain au chocolat, pain aux raisins et chausson aux pommes. (3 pièces/pers).
- Assortiment de cake et pain d'épice (saveurs : pomme, marbré chocolat et pain d'épice.)
- Corbeille de fruits de saisons et papillote.

Boissons chaudes :

- Thé dosette, café et chocolat en poudre
(Gobelets biodégradables avec touillettes, buchettes de sucre et dosette de lait inclus)

Boissons fraîches softs et sodas :

- Eau, eau pétillante, jus d'orange, coca, ice tea.

Nos formules brunch

LA FORMULE BRUNCH POUR LES ENFANTS

8€ HT

Côté salé :

- **Assortiment de mini club sandwich (2 pièces par personne)**
 - Façon pain bagnat (thon, tomates, mayonnaise et crudités)
 - Façon parisienne (jambon blanc, beurre, emmental et crudités)
 - Façon club du soleil avec légumes croquants (carotte, céleri, courgette, pomme et fromage frais)
- **Assortiment de pizza et quiche (1 part par personne)**
 - Pizza royale
 - Pizza 4 fromages
 - Quiche lorraine.

Côté sucré :

- **Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces par personne)**
 - Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins et chausson aux pommes.
- **Présentation de cookie (1 pièce par personne)**
- **Biscuit alsacien recette originale en forme de sapin, lutin, étoile... (1 pièce par personne)**
- **Corbeille de clémentines et papillote**
- **Boissons chaudes : chocolat chaud**
- **Boissons fraîches soft et sodas : jus de pomme, jus d'orange, eau, coca, Ice Tea.**



Les ateliers

sucrés



Nos ateliers sucrés

Crêpes :

Préparées à la demande et garnies au nutella, confitures, crème de marron, sucre...

Gaufres :

Préparées à la demande et garnies au nutella, confitures, crème de marron, sucre...

Pop-Corn :

Préparées à la demande et garnies au nutella, confitures, crème de marron, sucre...

Churros :

Préparées à la demande au sucre

Mini Panini :

Préparé à la demande et garni au Nutella, noix de coco râpé, et bananes

Brochettes de fruits et sa fontaine de chocolat :

Assortiment de fruits frais de saison, guimauve et sa fontaine de chocolat au lait. Brochettes à composer par vos soins.

Crêpes Biologiques :

Ingrédients 100% bio et garnies à la nocciolata, sucre bio, confitures bio.

Freeze rolls (à partir de 100 personnes) :139,26€HT

Glace roulée à la demande au fruits de saison et ses toppings

Barbe à Papa (à partir de 100 personnes) :366,35€HT

Parfums : vanille, fraise et pêche

1,39€HT
par personne

Les gateaux de bonbons



Cocktail & Co, votre traiteur évènementiel anciennement « Rêves d'enfance », où nous étions spécialisé dans la vente de bonbons.

Nous avons su nous positionner et devenir experts de la confection de gâteaux de bonbons dès 1998. Précurseurs sur cette innovation qui allie **magie d'enfance et technique de montage**, pour un plaisir visuel et gustatif.

**TARIF
SUR DEVIS**



*Nos sachets et
box enfants*

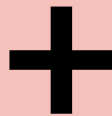


Les boîtes pour enfants

BOX LES P'TITS LUTINS

4,90€
HT

- 1 Gourde Pom'pote
- 1 Père Noël au chocolat
- 1 Capri sun
- 1 Barre aux céréales



- 1 Boule coco
- 2 Papillotes
- 1 Moelleux au chocolat

BOX LES P'TITS FILOUS

6,37€
HT

- 1 Gourde Pom'pote
- 1 Père Noël au chocolat
- 1 Madeleine
- 1 Capri Sun
- 1 Pick Up



- 1 Barre aux céréales
- 1 Boule de noel chocolat
- 1 Sucette
- 2 Papillotes

BOX LES P'TITS CHENAPANS

10,35€
HT

- 1 Boule de noel
- 1 Gourde Pom'pote
- 1 Père Noël au chocolat
- 1 Madeleine
- 1 Capri Sun
- 1 Pick up
- 1 Barre aux céréales



- 1 Coquillage
- 1 Sucette
- 3 Papillotes
- 1 Sachet d'Haribo 30g
- 2 Boules coco
- 1 Nuts
- 1 Moelleux au chocolat

Les sachets pour enfants



LE SACHET LUTIN

- 2 Boules coco
- 1 Papillote pate de fruit
- 1 Papillote
- 1 Collier Pecco
- 1 Père noël au chocolat
- 1 Carambar
- 1 Boule de Noël
- 1 Sucette

2,96€
HT

LE SACHET LAPONIE

- 2 Boules coco
- 2 Coquillages Pecco
- 1 Papillote
- 1 Boule Sweety
- 2 Fizzers
- 1 Père Noël au chocolat
- 1 Carambar
- 1 Boule de Noël
- 1 Sucette
- 1 Pomme de pin au chocolat

3,82€
HT

LE SACHET FÉÉRIE

- 1 Père Noël au chocolat
- 1 Pomme de pin chocolat
- 1 Boule de Noël au chocolat
- 2 Papillotes
- 2 Fizzers
- 2 Sucres d'orge
- 2 Carambar
- 1 Twix
- 1 Sucette
- 1 Boule coco
- 1 Collier Pecco
- 1 Coquillage Cello

5,73€
HT

Les boîtes pour adultes



LE SACHET LUTIN

0€ HT

LE SACHET LAPONIE

0€ HT

LE SACHET FÉÉRIE

0€ HT

Les animations
—♦—
de Noël



Les animations

Les spectacles :

Pour les enfants et les adultes, nous vous proposons divers spectacles. Magie, lecture de conte, marionnettes... vous trouverez celui qui vous émerveillera.

Maquilleur.se :

Un.e maquilleur.se animera votre évènement et les enfants pourront être maquillé comme leur héros préféré.

Sculpture de ballons :

Un animateur déambulant sculptera tous types de chose : chien, épée etc. Une animation ludique et magique !

Châteaux gonflables :

Différents thèmes et tailles disponibles.

Jeux en bois :

Petite pause ludique avec des jeux en bois (slingshot, morpions etc.)

Atelier créatif :

- Création de boules de Noël
- Coloriage
- Suspensions...

**TARIF
SUR DEVIS**



Les animations



ET ENFIN, LE PÈRE NOËL EN PERSONNE

Durant 2 à 4 heures, le père Noël distribuera les cadeaux et prendra une photo avec tous les enfants pour avoir un souvenir

indélébile !



La carte des boissons



BOISSONS SOFTS ET SODAS : LE PRIX EST PAR PERSONNE

SOFTS :

Eau plate, pétillante, jus d'orange et jus multivitaminé 1,26€ TTC

Eau plate, pétillante, jus de pomme et jus de fraise

SOFTS ET SODAS :

Jus d'orange, Coca cola, Ice Tea, Schweppes agrumes, 1,39€ TTC

eau plate et pétillante

BOISSONS D'ANTAN :

Limonade accompagnée de divers sirops Citronnade 1,39€ TTC

BOISSONS CHAUDES : LE PRIX EST PAR PERSONNE

Café, thé & chocolat chaud avec gobelet, sucre, 0,60€ TTC

touillettes et dosettes de lait

Cafetière DOLCE GUSTO : Dosette espresso, 1,18€ TTC

nesquick et thé Marrakech

Cafetière Multifonctions : Café, thé et 1,38€ TTC

chocolat en dosette



BON À SAVOIR : Cette liste n'est pas exhaustive. N'hésitez pas à nous solliciter pour des demandes particulières !

TVA à 10%

Conditions générales

de vente

Cocktail & Co, traiteur événementiel est une entreprise de prestations de service. Ses activités sont les suivantes : organisation d'événements avec personnel de service, livraison de commande et récupération de commande.

Article 1 : Application des conditions générales de vente.

Toute commande implique l'acceptation par nos clients de nos conditions générales de vente, à l'exclusion de tout autre document qui n'ont qu'une valeur indicative. Les conditions générales de vente prévalent en particulier sur les conditions générales d'achat du client. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le client pourront les compléter, les préciser ou y déroger.

Article 2 : Conditions de règlement, acceptation de la commande.

Toute commande subordonnée à une acceptation formelle de Cocktail & Co doit être confirmée par mail ou par courrier, accompagnée d'un chèque d'acompte égal à 30% du prix TTC ou pour les entreprises d'un « Bon pour accord » valant d'acompte. Les factures sont réglées à réception. En application de la loi 92-1442 du 31/12/1992 : toute somme non payée à 30 jours entraîne une indemnité de 10% des sommes dues par mois de retard. Cette indemnité sera due à compter de l'envoi d'une mise en demeure.

Article 3 : Calcul et durée de validité des prix.

Les devis sont établis gratuitement. Pas de « droit de bouchon ». La TVA est actuellement de :

- 10% pour la nourriture, le service et les boissons non alcoolisées
- 20% pour la location de matériel et les boissons alcoolisées.
- 5,5% pour les livraisons qui sont au taux des marchandises.

Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif en cours à la date de rédaction du devis. Ils sont susceptibles de varier suivant le cours des produits et les conditions économiques avec avis préalable.

Article 4 : Modalités en cas d'annulation ou de modification de la commande.

Cocktail & Co se réserve le droit de conserver l'acompte pour toute résiliation de commande faite par le client à moins de 7 jours de la réception. Toute modification de commande est subordonnée à l'acceptation de Cocktail & Co et devra être signalée au moins 8 jours avant la date de réception. De 7 à 3 jours, en cas de dépassement du nombre de convives, Cocktail & Co s'efforcera d'y faire face en augmentant au mieux les quantités livrées sans toutefois le garantir.

Article 5 : Réclamations.

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute remarque ou réclamation non signalée sur le bon de livraison ne pourra être prise en compte.

Article 6 : Modifications du menu.

Cocktail & Co se réserve le droit de modifier légèrement le menu. En cas de difficulté d'approvisionnement des fournisseurs de certains produits, en particulier des produits frais, et dans ce cas elle s'engage à remplacer le produit manquant par un autre produit en quantité en prix et qualité équivalente.

Article 7 : Les livraisons sont effectuées dans les délais annotés.

Dans des circonstances exceptionnelles, en cas de retard de plus d'1 heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, les frais de livraison seront supportés par Cocktail & Co, sauf dans le cas des retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle. Le bon de livraison mentionnera l'heure de la livraison.

Article 8 : Matériel fourni par nos soins.

Perte, casse, dégradation du matériel loué fourni par nos soins et répertorié reste à la charge de notre client. Le retour du matériel à Cocktail & Co est de la responsabilité du client.

Ce dernier doit en assurer le retour dans les 3 jours suivant la date de la réception (du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00).

A cette occasion, un bon de retour doit être signé contradictoirement. Sur demande le matériel peut être repris par Cocktail & Co au prix d'une livraison.

Article 9 : Nourriture livrée.

Toute nourriture livrée devient la propriété du client. Cocktail & Co dégage sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où les clients conserveraient les produits restants à l'issue de la réception dans de mauvaises conditions et ne respectant pas la chaîne du froid.