



*Cocktail & Co*

VOTRE TRAITEUR À LUNEL-VIEL

VOUS PRÉSENTE SA  
NOUVELLE GAMME DE

# PLATEAUX REPAS

---

POISSON  
VIANDE  
VOLAILLE  
VÉGÉTARIEN



**POUR COMMANDER :**

 [CONTACT@COCKTAILNCO.COM](mailto: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 !

15,34€  
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

15,34€  
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

15,97€  
HT

# LA GAMME INSTANT SAVEUR



## LE PRIMAVERA

### L'entrée

Œufs mimosas

### Le plat

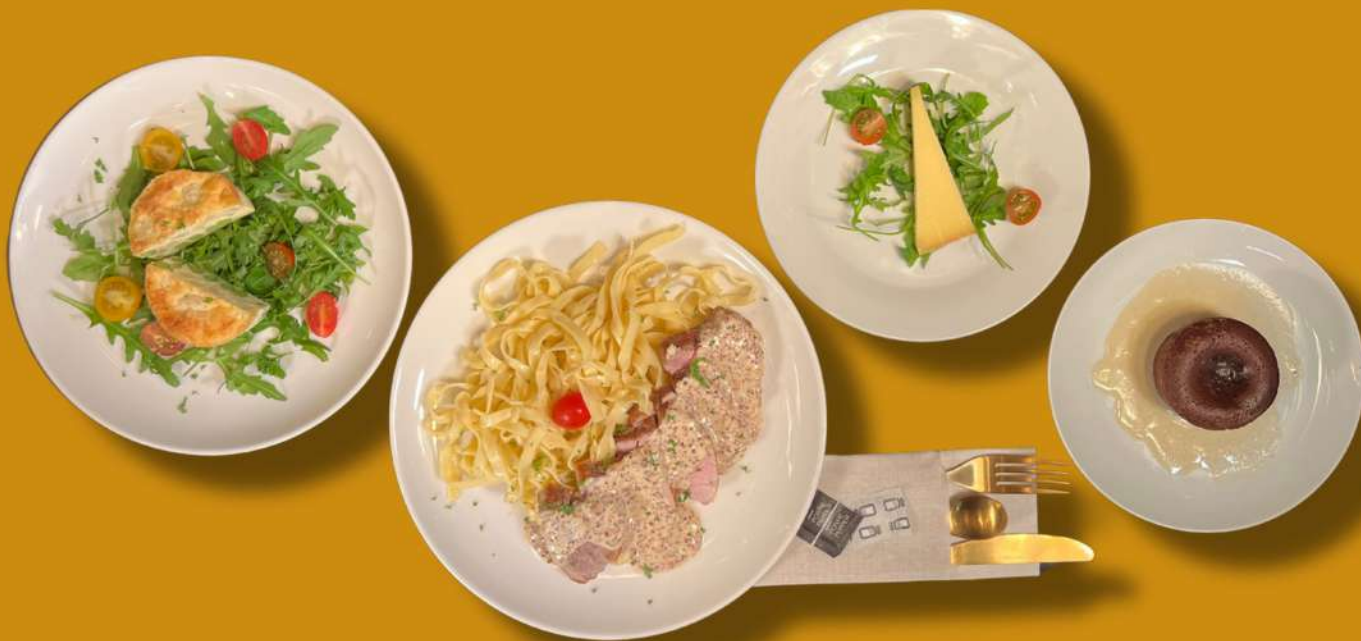
**Salade repas** composée de : Filets de poulet marinés au basilic, pommes de terre, oignons rouges, tomates confites, copeaux de grana padano et vinaigrette au pesto

### Le dessert

Dessert du moment

14,42€  
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

18,64€  
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

19,57€  
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

18,03€  
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

**27,91€**  
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

27,91€  
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

27,30€  
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

15,97€  
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**

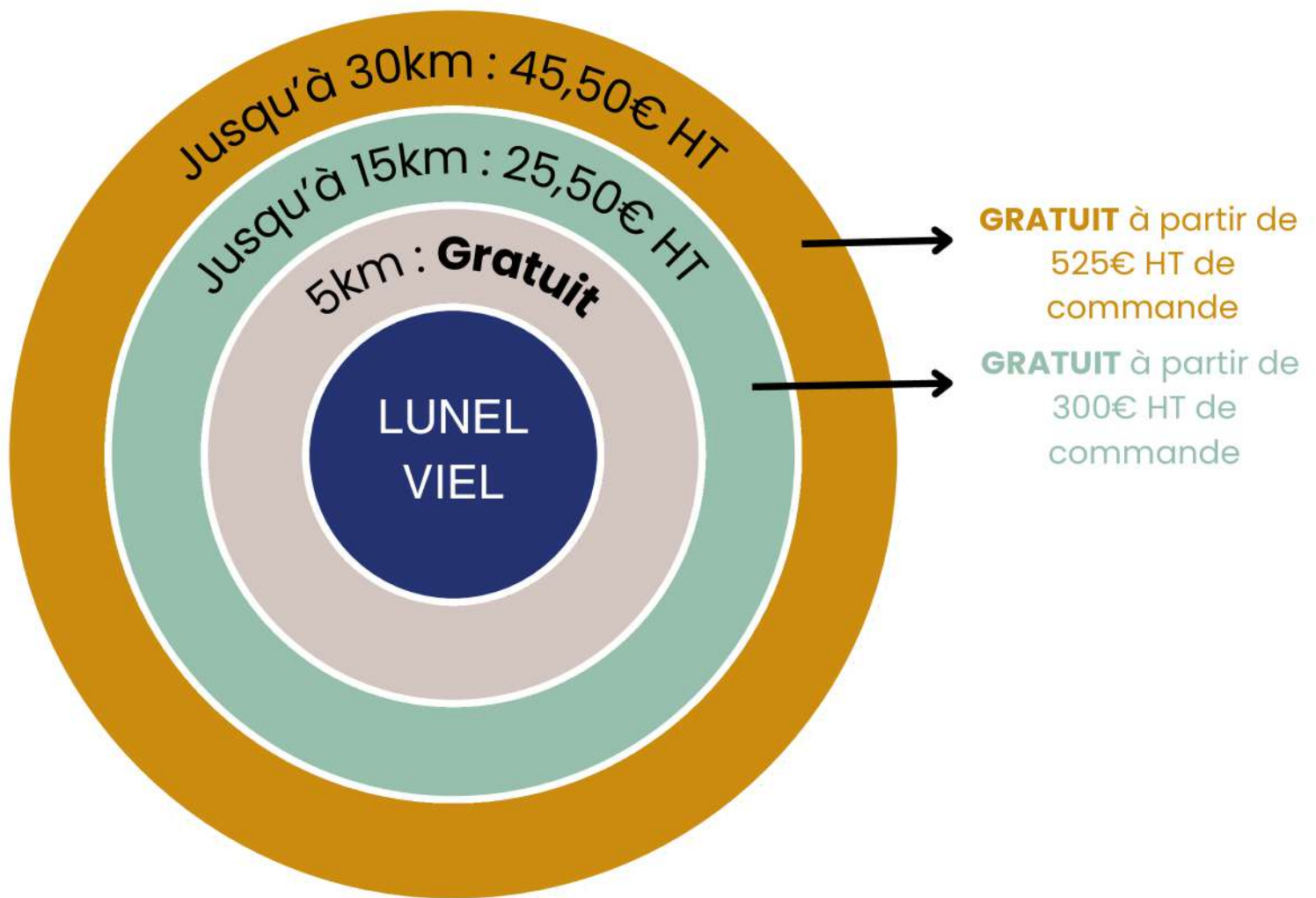
Fromage AOP : sélection du moment

### **Le dessert**

Dessert du moment

17,30€  
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.