



Nos offres



L'Esprit Coq en Pâte



**Au Coq en Pâte, la gastronomie a le goût du terroir,
l'élégance des grandes maisons et
la chaleur d'un bon moment partagé.**



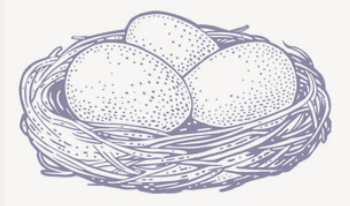
Notre Chef, Victor Lemoine, formé à **Ferrandi Paris**, a affûté ses couteaux dans les cuisines du **Palais de l'Élysée**, du **Ritz Paris** ou encore pour la maison **Hennessy**, avant de revenir à ses racines dans sa région natale.

Aujourd'hui, il signe des créations raffinées où chaque plat allie **amour du terroir, convivialité et gourmandises.**

**Buffet champêtre en plein air ? Cocktail avec animations ?
Dîner servi à la française façon grande réception ?**

L'équipe du Coq en Pâte s'adapte à toutes les envies et à tous les formats, du plus festif au plus feutré.

Rien n'est figé. Le chef conçoit avec vous l'évènement qui vous ressemble, et peut même y glisser une touche d'exception inspirée des grandes maisons où il a fait ses armes :
pièce montée salée, plat signature à partager, ou dessert gourmand.



Les pièces Cocktails

13€ / PERS

Offre Conviviale

7 pièces de la gamme « Classique »
3 pièces de la gamme « Prestige »

15€ / PERS

Offre Elegance

5 pièces de la gamme « Classique »
5 pièces de la gamme « Prestige »

17€ / PERS

Offre Excellence

3 pièces de la gamme « Classique »
7 pièces de la gamme « Prestige »

Les Classiques

- Crémeux de betterave et haddock
- Tartare de truite à l'asiatique
- Œufs de caille mimosa
- Sucette de volaille au curcuma
- Madeleine au chorizo et piquillos
- Taboulé de chou-fleur aux légumes
- Feuilleté à la mimolette
- Sablé à l'ail noir, sardinade aux olives
- Lentilles du Puy à l'huile de noisette

Les Prestiges

- Tataki de thon à l'asiatique
- Sablé noisette, crème de petits pois
- Foie gras à l'armagnac, toast aux fruits
- Tartelette poire et Fourme d'Ambert
- Magret fumé, chèvre et abricot
- Sablé romarin, rillettes de coq au vin
- Aspic de crabe aux agrumes
- Sablé parmesan, tapenade Kalamata
- Saumon fumé, raifort et algues nori

Le Buffet

Pièces à partager

Saumon à la Parisienne

10€/personne Saumon mi-cuit, laqué d'une sauce au citron et aux herbes

Planche du Terroir

7€/personne
Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions

Jardin de légumes croquants

4€/personne
Accompagné de ses sauces gourmandes

Grande Tourte aux légumes

5€/personne
Tourte froide aux légumes de saison, sauce crémeuse aux herbes

Pain Surprise

Base 24 personnes, 50€/pièce
Fromage de chèvre aux herbes,
rillettes de coq au vin,
truite fumée, raifort

Salade Bar

5€/personne
Assortiment de salades composées



Le Buffet

Pièces
montées
salées

Pièce montée en meules

8€/personne

Pièce montée en meules de fromages.

Accompagnée de fruits secs, chutneys, toasts et mesclun

Pièce montée de Pâté en croûte

10€/personne

Pièce montée de Pâté en croûte, notre spécialité!

Aussi originale que gourmande

Le Buffet

Les Animations



Chaque animation coûte 7€ par personne

Animations Froides

Le Bar à Gaspachos

Assortiments de soupes de légumes glacées et leurs garnitures

Le banc d'huitres

2 huitres, pain au seigle, beurre aux algues et échalotes vinaigrées

Jambon espagnol à la découpe

L'atelier « Coq en Pâte »

Assortiment de nos meilleurs pâtés en croûte

Animations Chaudes

Gambas marinées à la Plancha

Marinade au gingembre et au curry masala

Brochette de volaille à la basquaise

Marinade aux poivrons et à l'ail

Pâte à la truffe en meule de parmesan

Cromesquis de Canard en persillade

Croquette de confit de canard effiloché, sauce au persil et à l'ail

A Table

Amuse-bouche et Entrées



Amuse-Bouche

7€ / PERS

- *Crémeux de Burrata, pesto de roquette tomates cerises en textures*
- *Artichauts poivrade à l'italienne*
- *Mousse de fromage de chèvre, tapenade de Kalamata, croustillant au thym*
- *Tartare de Saumon, pommes Granny et espuma au Wasabi*

Entrées Gourmandes

12€ / PERS

- *Saumon Confit à l'aneth, poireaux grillés en mimosa*
- *Pâté en croûte Volaille, moutarde, estragon et citron confit, mesclun*

Entrées Prestiges

16€ / PERS

- *Foie Gras en fine gelée à l'Armagnac, déclinaison de betteraves*
- *Coquilles saint Jacques rôties en salade d'agrumes*

A Table

Le Plat Principal

Offre Élegance

17€ / PERS

Lotte au pimenton
Déclinaison de carottes multicolores

OU

Filet de pintade en croûte de persil
Jus corsé au poivre long
Tian de légumes façon Byaldi

Offre Excellence

19€ / PERS

Vol au vent aux langoustines safranées
Salade de jeunes pousses

OU

Filet de canard rôti,
jus de canard à la fève de Tonka
Mille-feuille de pomme de terre





Le Fromage

EN PLANCHE À
PARTAGER
PAR TABLE

6€ PAR
PERSONNE

EN PIÈCE
MONTÉE SUR
BUFFET

PRÉ-DÉCOUPÉ,
OU MEULE ENTIÈRE

8€ PAR
PERSONNE

SERVICE À
TABLE
À
L'ASSIETTE

7€ PAR
PERSONNE

Vous retrouverez un assortiment de 5 fromages de nos régions
accompagnés de deux chutneys, deux tranches de pain aux céréales et une salade de mesclun

Les Desserts

Wedding Cake

Wedding cake ou Naked cake :

7€/personne

Parfum vanille, chocolat noir ou fruits rouge

Entremet

Entremet à partager : 6€/personne

Fraisier, Entremet chocolat, Opéra
ou St Honoré

Mignardises

Assortiment de 3 mignardises : 6€/personne

Tartelette chocolat,

Cheesecake citron vert

Tartelette fruits rouge

Pièce Montée et Mignardises

La petite pièce montée et ses mignardises : 8€/personne

Pièce montée de 1 chou par personne

(vanille, chocolat ou café),

Assortiment de 3 mignardises

Grande Pièce Montée

La grande pièce montée : 7€/personne

3 choux par personne

(vanille, chocolat et/ou café)



Les Enfants

Entre 3 et 13 ans

Le buffet des petits

10€/ENFANT

*Brochettes tomates mozzarella
Brochette melon/jambon de pays*

*Mini club sandwich au poulet
Wrap thon/fromage frais*

Assortiments de muffins

A table

10€ / ENFANT

Oeufs mimosas, salade de crudités

Filet de volaille froid, sauce tartare et penne
aux petits légumes

Gâteau au chocolat

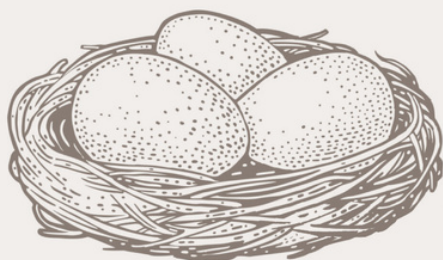


Le Brunch

Le Buffet gourmand

15€ / PERS

- Assortiment de viennoiseries (3 mini-viennoiseries par personne)
- Brochettes de fruits
- Fromage blanc, muesli, confitures et compotes
- Planches de charcuteries et fromages
- Crêpes sucrées et ses gourmandises



Le Buffet Champêtre

20€ / PERS

- Planche de Charcuteries et fromages
- Corbeilles de Crudités, sauce Cocktail
- Salade Fraîcheur (Melon, pastèque, tomate, concombre, féta et menthe)
- Salade de fusilli à l'italienne
- Œufs mimosa
- Volaille en chaud-froid au citron confit et à l'estragon
- Brochettes de fruits
- Flan Pâtissier

Le Grand Brunch

25€ / PERS

- Assortiment de viennoiseries (3 mini-viennoiseries par personne)
- Animation œufs à la demande (brouillés, omelette, au plat...)
- Assortiment de pâtés en croûte (1 tranche par personne)
- Crémeux de burrata, tomates multicolores
- Salade de fusilli à l'italienne
- Saumon à la parisienne
- Volaille en chaud-froid au citron confit et à l'estragon
- Brochettes de fruits
- Crêpes sucrées et ses gourmandises
- Flan pâtissier

Les Boissons

FORFAIT
RAFRAÎCHISSEMENTS
CEREMONIE

4€/pers

- Citronnade
- Thé glacé
- Coca Cola
- Jus de fruits

FORFAIT
RAFRAÎCHISSEMENTS
REPAS

2€/pers

- Eau Pétillante
- Eau Plate
- *Abatilles*

FORFAIT COCKTAILS
2 AU CHOIX

8€/pers

- Summit
- Jacqueline
- Lillet Spritz
- Virgin Mojito*
- Virgin Paloma*
- Violet Tonic*

**sans alcool*

NOUS POUVONS ÉGALEMENT VOUS ACCOMPAGNER POUR
LA SELECTION DE VOS VINS, CHAMPAGNES ET SPIRITUEUX
POUR VOTRE GRAND JOUR

Organisation

LA SALLE

Nous prévoyons systématiquement une visite des lieux en votre présence, afin d'anticiper toutes les questions logistiques pour le jour J

FRAIS LOGISTIQUE

Nous frais logistique (entre 10 et 20€ par personne selon vos choix de prestations) inclus:
le déplacement, le service, le nappage et l'art de la table

DÉGUSTATION

Un repas test avant signature sera organisé dans nos locaux afin de vous permettre de choisir vos prestations en toute sérénité. Ce repas vous sera facturé le soir même, puis sera déduit de votre facture finale si nous avons le plaisir de réaliser votre repas pour votre grand jour.

RÉSERVATION

Toute réservation est considérée ferme, une fois le contrat signé et les arrhes versés.

ADAPTABILITÉ

Ce mariage, c'est VOTRE MOMENT, si vous vous avez des envies particulières qui ne figurent pas dans notre proposition, nous sommes à votre écoute et ferons tout notre possible pour vous combler!

A très bientôt,
pour le mariage de vos rêves!



www.le-coq-en-pate.fr

09 82 27 35 25