

Code Cuisine

LE TRAITEUR GRAND-EST



MENU

DES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE

2024





## NOS PLATEAUX COCKTAILS

### PLATEAU BRETZEL 40,00€

20 pièces froides

- Bretzel lisette vin blanc
- Bretzel poulet et tome locale
- Bretzel thon mimosa
- Bretzel haddock fumé
- Bretzel mousse de foie gras

### PLATEAU CONVIVIAL 49,00 €

30 pièces froides

- Wrap saumon fumé, roquette et pesto
- Briochette foie gras et figue
- Mauricette poulet et tome locale
- Bun's Jambon Bayonne emmental et sauce tartare
- Club sandwich crabe, coriandre, agrumes

### PLATEAU ROOTS 52,40€

30 pièces froides

- Gravelax de Saumon Citron /Wasabi
- Cannelé Foie Gras de Meuse
- Kub Betterave / Chèvre / Noix / Orange
- Cambas Paprika Menthe /Mangue
- Pic de Volaille /Béarnaise/Gel de Tomate

### PLATEAU CRAZY 51,70€

30 pièces froides

- Pince de Radis Daïkon wok de Légumes
- Tataki de Thon, crémeux Avocat épicé et Sésame
- Moelleux Petits pois / Carottes
- Tartelette Oignon Confit et Lingot de Foie Gras
- Concombre Fromage Frais et caviar de Citron





## NOS PLATEAUX COCKTAILS

**PLATEAU WHAAM** 35,85€

*30 pièces chaudes*

- Krok jambon blanc et Brie de Meaux
- Yakitori de poulet caramélisé
- Crispy'zella aux champignons
- Cromesquis de Cabillaud à Dipper
- Nem de volaille

**PLATEAU VÉGÉTARIEN** 35,13€

*30 pièces froides*

- Kub Betterave / Chèvre / Noix / Orange
- Pince de Radis Daïkon wok de Légumes
- Moelleux Petits pois / Carottes
- Concombre Fromage Frais et caviar de Citron
- Tzatziki et radis blue meat





## COCKTAIL DINATOIRE

*20 pièces par personne  
dont 12 froides et 8 chaudes*



MINIMUM 2 PERSONNES

De 2 à 20 convives... **45,95€**

De 21 à 40 convives... **43,95€**

Au-delà de 40 convives... **39,95€**

### PIÈCES FROIDES

- Wrap saumon fumé, roquette et pesto
- Briochette foie gras et figue
- Mauricette poulet comté
- Bun's Jambon Bayonne emmental et sauce tartare
- Club sandwich crabe, coriandre, agrumes
- Gravelax de Saumon Citron /Wasabi
- Cannelé Foie Gras de Meuse
- Kub Betterave / Chèvre / Noix / Orange
- Gambas Paprika Menthe /Mangue
- Pic de Volaille /Béarnaise/Gel de Tomate
- Tataki de Thon, crémeux Avocat épicé et Sésame
- Moelleux Petits pois / Carottes

### PIÈCES CHAUDES

- Cassolette Saint-Jacques et mousseline de panais
- Parmentier de canard et patate douce
- Tombée de fenouil, saumon et beurre blanc aux algues
- Krok jambon blanc et Brie de Meaux
- Yakitori de poulet caramélisé
- Crispy'zella aux champignons
- Cromesquis de Cabillaud à Dipper
- Nem de volaille



## NOS ENTRÉES FROIDES

- Opéra de Foie, gras pain d'épices, poire à la vanille **15,90€**
- Pâté en croûte de volaille et porc du père Rivoallan aux champignons des bois de Meuse, chutney maison **12,90€**
- Tataki de Thon crémeux de potiron salade de wakamé et noix de cajou **14,90€**
- Gravlax de saumon à la betterave, coulis d'herbes et pickles de chou fleur graffiti **15,90€**
- Jardin de mini légumes d'hiver vinaigrette au Melfor **9,90€**



## NOS ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne **14,90€** 🔥🔥🔥
- Potimarron Gambas affila cress et huile de Vanille **12,90€** 🔥🔥🔥
- Volaille farcie aux champignons, mousseline de céleri truffée jus corsé **12,90€** 🔥🔥
- Mousseline d'artichauts, risotto nero et champignons **11,90€** 🔥🔥🔥
- Risotto de Gambas coulis de Homard et pousse d'épinard **12,90€** 🔥🔥🔥





## NOS PLATS



- Mandala de filet de boeuf, champignons de Paris, céleri, petits pois et carottes fanes **25,90€** 🔥🔥🔥
- Cabillaud à 52 degrés, haricot de Paimpol et lard Colonnata crunchy de noisette et micro pousse locale **20,90€** 🔥🔥🔥
- Le Traditionnel Suprême de Chapon, vin jaune et morilles, purée de pommes de terre au beurre AOP, carottes fanes et noix **22,90€** 🔥🔥🔥
- Mignon de veau carotte au gingembre petits pois, granola de lin **21,90€** 🔥🔥🔥
- Magret de Canard de Meuse betterave orange et jus de persil **24,90€** 🔥🔥🔥
- Wok de légumes Bio Tofu fumé **16,90€** 🔥🔥🔥



## POUR LES ENFANTS

- Le burger maison : Steak de chez Antoine Streit et tomme de Vache Bio, potatoes **12,00€** 🔥🔥🔥
- 1/2 Portion Suprême de chapon aux morilles, purée de pommes de terre au beurre AOP, carottes fanes et noix **12,00€** 🔥🔥🔥





## NOS COCOTTES



### **COCOTTE BRETONNE 75,00€**

Filet de Lieu à l'armoricaine,  
carottes, pommes de terre, poireaux,  
crevettes et noix de Saint-Jacques.

### **COCOTTE VOLAILLE AUX MORILLES 80€**

Poulet Entier Français vin jaune et  
morilles, pommes de terre, oignons,  
carottes.

**COCOTTE POUR 4 PERSONNES**



## NOS DESSERTS

- Finger chocolat, mousse arabica et coulis praliné **9,30€**
- Ganache praliné noisette/amande, poire pochée aux épices de Noël, crumble cacao, noisettes torréfiées **8,90€**
- Tarte citron meringuée déstructurée **7,90€**
- Minestrone de fruits exotiques, gel de litchi **7,90€**
- Sphère chocolat blanc bavaoise fruits rouges, kumquat coulis de framboise **8,90€**

PLATEAU DE MIGNARDISES DE NOTRE PÂTISSIER 45,40€

30 pièces

- Duplo Chocolat
- Tartelette Meringuée Kalamansi/Citron
- Bulle de yaourt à la framboise
- Le choco/noisette
- Le chou Paris/Brest





## CONSEILS DE RÉCHAUFFE

### Plateau Whaam

Four à 160°C pendant 10 minutes

Les temps de réchauffe peuvent varier de quelques minutes en fonction du four utilisé.

Les temps sont indiqués pour une réchauffe au four à chaleur tournante.

Enfourner quand votre four est déjà à température.

### TEMPÉRATURES ET TEMPS DE RÉCHAUFFE

 180° au four  
17/18 minutes

 150° au four  
20 minutes

### LES COCOTTES

Au four 150° - 1 heure à 1 heure 30  
Plaque feu moyen - 1 heure à 1 heure 30

*Vous retrouverez les petites flammes à côté de chaque entrées chaudes et plats*





## NOS PRODUCTEURS



Fidèles à nos valeurs nous avons sélectionné des producteurs bio, locaux et labellisés afin de vous proposer une délicieuse cuisine de saison élaborée par le chef et son équipe.

Rien que pour vous...



LA BASSE COUR



PASCAL BOUCHOT



NOTRE POTAGER



ANTOINE STREIT



JEAN FRANÇOIS  
DEPIENNE



## POUR COMMANDER ET SE REGALER

DEMANDEZ NOTRE FORMULAIRE DE COMMANDE :  
E-mail à [audrey@code-cuisine.com](mailto:audrey@code-cuisine.com)

*Aucune commande ne sera prise par téléphone*

### POUR NOËL

**Mercredi 18 Décembre 16h**

Date limite des commandes pour Noël

**Mardi 24 décembre de 9h à 15h**

C'est à ce moment là que vous pourrez  
venir récupérer vos commandes de  
Noël

### POUR NOUVEL AN

**Jeudi 26 Décembre 14h**

Date limite des commandes pour  
Nouvel an

**Mardi 31 décembre de 9h à 12h**

C'est à ce moment là que vous pourrez  
venir récupérer vos commandes de  
Nouvel an

**ADRESSE DE RETRAIT DES COMMANDES : 58 RUE DU BERN À COSNES-ET-ROMAIN**

*Pour toutes demandes concernant les allergènes contenus dans nos différents plats,  
notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous faire parvenir la liste.*



JOYEUX NOEL  
ET BONNE ANNÉE

*Vous pouvez nous suivre sur les réseaux*



@CODECUIisine



@TRAITEUR\_CODE\_CUISINE