

# Chica et Cocco



Quand la cuisine du monde devient locale

Traiteur événementiel

Catalogue 2025



Notre concept

*Chica et Cocco*  




## Chica et Cocco vous propose :

- Une **offre diverse** comme le monde.
- Une équipe de **cuisiniers internationaux**.
- Une **production locale** et artisanale.
- Des **sourires** et du travail en équipe.
- Un traiteur **engagé** pour l'humain et la planète.

Pour faire de votre événement ...

**une expérience unique !**

*Chica et Cocco*  
🍴



**Ayaka**

Cuisine japonaise  
comme chez elle.  
Formation HACCP



**Lucia**

Cuisine italienne  
et présidente  
de Chica et Cocco.  
Formation HACCP



**Karima**

Cuisine et pâtisserie  
algériennes et maghrébines.  
CAP Pâtisserie



**Rasha**

Cuisine sri lankaise et  
bien épicée.  
CQP Cuisine



**Janne**

Cuisine brésilienne  
faite maison.  
Titre Professionnel Cuisinier



**José**

Directeur général  
de Chica et Cocco.



**Thi Minh**

Cuisine vietnamienne et  
du Delta du Mekong.  
Formation HACCP



**Maria Grazia**

Pâtissière italienne  
tout terrain et gluten free.  
CAP Pâtisserie



**Frédéric**

Cuisine française avec  
une touche des Caraïbes.  
CAP Cuisine

Notre offre

*Chica et Cocco*  




## Cocktail déjeunatoire / dînatoire

Notre offre incontournable pour vos célébrations en entreprise ou en famille avec au choix :

☞ **Cocktail Chiquito. 8 pièces.** A partir de **21,90€** / pers.

☞ **Cocktail Chica. 12 pièces.** A partir de **32,90€** / pers.

☞ **Cocktail Cocco. 15 pièces.** A partir de **40,90€** / pers.

- Minimum 20 personnes.
- Nos buffets sont confectionnés par un ou plusieurs chefs en fonction de votre choix et du nombre de convives.
- Tous nos buffets peuvent être adaptés en **version végétarienne**.

\* **Boostez votre cocktail** avec nos options : service en salle, boissons, tables de buffet, mange debout, vaisselle à usage unique...

*Chica et Cocco*  
🍷

## Buffet aux saveurs du monde

Notre offre sur-mesure de **plats internationaux de l'entrée au dessert** avec un service en salle sympathique et souriant.

- ☞ **4 pièces cocktail salées**
- ☞ **Plat + accompagnements**
- ☞ **3 pièces sucrées**

A partir de **40,90€** / pers.

(+ service en salle sur devis en fonction du nombre de convives)

- Minimum 40 personnes.
- Nos buffets sont confectionnés par un ou plusieurs chefs en fonction de votre choix et du nombre de convives.
- Tous nos buffets peuvent être adaptés en **version végétarienne**.
- Service en salle pour un buffet pour 40 personnes: 13,44€ par personne.

\* **Boostez votre cocktail** avec nos options : service en salle, boissons, tables de buffet, mange debout, vaisselle à usage unique...





## Teambuilding / Séminaire d'entreprise

Nous vous proposons une **prise en charge de votre journée professionnelle** avec un service impeccable.

☛ **Café d'accueil.** Café, thé, infusion, eau et mignardises maison.

☛ **Cocktail Chica.** 12 pièces salées + 2 pièces sucrées.

Accompagné d'eaux plate et pétillante, softs maisons et café.

A partir de **59€ HT** (service en salle compris)

- Minimum 50 personnes.
- Nos buffets sont confectionnés par un ou plusieurs chefs en fonction de votre choix et du nombre de convives.
- Tous nos buffets peuvent être adaptés en **version végétarienne**.

\* **Boostez votre cocktail** avec nos options : service en salle, boissons, tables de buffet, mange debout, vaisselle à usage unique...

*Chica et Cocco*  
☛



Nos options

*Chica et Cocco*  


## Notre cave coup de coeur (sur devis)

### Champagne et crémants

Champagne Blanc de Blancs, Claude Thuillier & Filles

Crémant BIO Desirée

### Vins

Tradition Séminaire, *Rouge* BIO, Côtes du Rhône

Moulin à Vent, *Rouge*, Beaujolais et Lyonnais

Haut Dambert Grand Chêne, *Rouge* BIO, Bordeaux supérieur

Pinot Noir Saget La Perrière, *Rouge*, IGP Val de Loire

Nos Cinq Terroirs *Blanc* BIO conversion, Bourgogne

Sables Fauves Blanc, *Blanc* BIO conversion, Sud-Ouest

Chablis Giraudon, *Blanc*, Bourgogne

Menetou Salon Les Bornés, *Blanc*, Vallée de la Loire et Centre

Le Grand Cros Rosé, *Rosé*, Côtes de Provence

Charmes Rosé, *Rosé*, Méditerranée

Figuière Première, *Rosé*, Côtes de Provence

### Bières

Sélection bières à consulter

### Nos cocktails (atelier de préparation sur place possible)

Spritz, Sangría, Caipirinha, Caipiroska, Agua de Valencia, Tinto de verano,

Bellini et Negroni.

(préparation en fontaine de 3 litres libre service)

## Nos boissons non alcoolisées (sur devis)

### Eau

Eau plate Evian

Eau pétillante San Pellegrino

### Softs maison

Citronnade BIO

Thé Glacé BIO pêche

Cold infusion mangue

Cold infusion aux fruits rouges

Cold infusion à l'orange et fruits de la passion

### Softs

Coca Cola, Fanta, Orangina ...

### Jus

Jus de pomme BIO

Jus d'orange BIO

Jus multifruits BIO

### Café et thé

Café sélection BIO

Thé et infusion BIO

*Chica et Cocco*  
☺



## Nos animations (sur devis)

### L'atelier du chef

Animations culinaires salées où nos cuisiniers vous font découvrir leurs spécialités en les préparant sur place.

### L'atelier pâtisserie

Animations culinaires sucrées où nos pâtisseries vous font découvrir leurs créations et vous les font déguster.

### Bar à cocktails

Nos chefs vous font découvrir leurs boissons locales en réalisant sur place des cocktails avec ou sans alcool.



## Nos services et matériels

### Prix

#### Service en salle

Maître d'hôtel L-V

67,20€ de l'heure

Maître d'hôtel week-end

72€ de l'heure

#### Livraison

< 20 km

Gratuite

> 20 km

Sur devis

Mise en place du cocktail

Sur devis

(plateaux et serviettes compris)

#### Verrerie

Location flutes à champagne

2,52€ / le verre

Location verres à vin

2,28€ / le verre

Location verres à eau

1,80€ / le verre

#### Tables et nappes

Table de buffet (nappe noire comprise)

72€

Nappe noire pour table de buffet

30€

Mange debout (nappe noire comprise)

42€

*Chica et Cocco*  
🍷

Google

★★★★★ 5.0

Avis Clients

“ J’ai dégusté des plats et des cocktails d’inatoires très savoureux, originaux, et beaux ! J’ai découvert des cuisines et des spécialités d’ailleurs qui étaient délicieuses ... ”

Lila B.  
Responsable événementiel

“ Quelle belle découverte, un appel au voyage avec ces associations de saveurs, des produits frais au goût incroyable, tout était parfait. ”

Hadrien L.  
Anniversaire en famille

“ J’ai eu l’occasion de déguster un cocktail Chica et Cocco lors d’un séminaire d’entreprise. Une explosion étonnante de saveurs. C’était généreux et excellent. ”

Laetitia C.  
Séminaire d’entreprise

### Ils nous ont fait confiance :



# Chica et Cocco



[www.chicaetcocco.fr](http://www.chicaetcocco.fr)

contact@chicaetcocco.fr / 06 41 37 71 40

Saint-Germain-en-Laye