

# Chica et Cocco



Quand la cuisine du monde devient locale

Traiteur événementiel

Catalogue 2026



Notre proposition

*Chica et Cocco*  
▼

## Chica et Cocco vous propose :

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

Pour faire de vos événements ...

un moment unique !

Chica et Cocco



**Ayaka**

Cuisine japonaise  
comme chez elle.  
Formation HACCP



**Lucia**

Cuisine italienne  
Formation HACCP  
Commerciale  
Service en salle



**Karima**

Cuisine et pâtisserie  
algériennes et maghrébines.  
CAP Pâtisserie



**Rasha**

Cuisine sri lankaise  
et bien épicee.  
CQP Cuisine



**Janne**

Cuisine brésilienne  
Titre Professionnel Cuisinier  
Service en salle



**José**

Gestion et comptabilité  
Service en salle



**Sayuri**

Cuisine japonaise  
et vietnamienne  
Formation HACCP



**Giada**

Pâtissière italienne  
tout terrain  
CAP Pâtisserie



**Beatrice**

Cuisine végétale  
Formation HACCP  
Service en salle



## Repas - Cocktail A la Découverte

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

- **Cocktail Chiquito. 8 pièces.** A partir de **22€ / pers.**
- **Cocktail Chica. 12 pièces.** A partir de **33€ / pers.**
- **Cocktail Cocco. 15 pièces.** A partir de **42€ / pers.**

- Minimum 25 personnes.
- Nos buffets sont confectionnés par un ou plusieurs chefs en fonction de votre choix et du nombre de convives.
- Succombez à notre cocktail végétarien, une expérience gourmande qui ne laisse personne indifférent.

\* **Boostez votre cocktail** avec nos options détaillés dans les pages suivantes.

*Chica et Cocco*

## Repas - Buffet Saveurs du Monde

Notre offre sur mesure de plats internationaux, de l'entrée au dessert, avec un service en salle professionnel, convivial et souriant.

- **Entrée unique ou 4 pièces cocktail salées**
- **Plat principal avec accompagnements**, servi par nos soins
- **Dessert individuel ou 3 mignardises sucrées**

A partir de **42€ / 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.
- Succombez à notre cocktail végétarien, une expérience gourmande qui ne laisse personne indifférent.

\* **Boostez votre cocktail** avec nos options détaillés dans les pages suivantes.



## Nos animations

### L'atelier du chef

Animations culinaires salées durant lesquelles nos cuisiniers vous font découvrir leurs spécialités, préparées sous vos yeux.



### Bar à cocktails

Nos chefs vous font découvrir des boissons locales en préparant sur place des cocktails raffinés, avec ou sans alcool.

Spritz, Sangría, Caipirinha, Caipiroska, Agua de Valencia, Tinto de verano, Bellini et Negroni.

### Atelier découpe d'Ibérico

Laissez-vous emporter par la découpe de Javier Manfredi, maître coupeur et champion de France.



## Nos options

*Chica et Cocco*  
▼

## Notre cave coup de cœur (sur devis)

### Champagne et Crémants

Champagne Brut de Terroir, Guy Blin Laurent



Champagne Blanc de Blancs, Claude Thuillier & Filles



Crémant Desirée



### Vins

Tradition Séminaire, Côtes du Rhône



Moulin à Vent, Beaujolais et Lyonnais



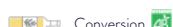
Haut Dambert Grand Chêne, Bordeaux supérieur



Pinot Noir Saget La Perrière, IGP Val de Loire



Nos Cinq Terroirs BIO conversion, Bourgogne



Sables Fauves Blanc, Sud-Ouest



Chablis Giraudon, Bourgogne



Menetou Salon Les Bornés, Val de Loire et Centre



Le Grand Cros Rosé, Côtes de Provence



Charmes Rosé, Méditerranée



Figuière Première, Côtes de Provence



### Bières

Sélection bières à consulter

### Nos boissons non alcoolisées

Eau plate / pétillante

Fontaine (5 litres) maison de citronnade BIO, Thé Glacé BIO pêche,

Cold infusion mange, fruits rouges ou orange et fruits de la passion.

Softs, jus BIO

Café / Thé

## Nos services et matériels

### Prix

#### Service en salle

Maître d'hôtel L-V

61,60€ / l'heure

Maître d'hôtel week-end

66€ / l'heure

#### Livraison

< 10 km de Saint-Germain-en- Laye

Gratuite

> 10 km de Saint-Germain-en- Laye

Sur devis

Mise en place du cocktail

Sur devis

(plateaux et serviettes compris)

#### Verrerie

Location flutes à champagne

2,09€ / le verre

Location verres à vin

1,65€ / le verre

Location verres à eau

1,10€ / le verre

#### Tables et nappes

Table de buffet (nappe noire comprise)

66€

Nappe noire pour table de buffet

27,50€

Mange debout (nappe noire comprise)

38,50€

*Chica et Cocco*  
V

## Ils nous ont fait confiance :

<p>Nous avons commandé des plateaux « finger food » et c'était excellent. Produits très frais, service impeccable, bref : nous recommanderons l'expérience ! Merci !</p> <p>Isabelle H. Fête de famille</p>	<p>Merci Lucia. C'était délicieux. Tous nos invités ont beaucoup apprécié ce que vous aviez préparé. Vous êtes une excellente professionnelle et une belle personne.</p> <p>Patrick C. Fête à la maison avec des amis</p>	<p>“ Je ne peux que recommander Chica et Cocco. Nous avons sollicité un cocktail pour un baptême et tout était parfait. Tout était délicieux et nos 40 invités se sont régalaés.</p> <p>Catalina G. Baptême</p>
<p>“ Prestation à la hauteur de nos attentes! Bouchées délicieuses et gourmandes. Verrières rafraîchissantes. Tout était parfait! Merci à Lucia pour ses suggestions!</p> <p>Silvie V. Réunion de famille</p>	<p>“ Très bonne expérience et très bon retour de la part de nos convives. Merci à Lucia et José pour leur disponibilité et la qualité des mets servis tout au long de la soirée.</p> <p>François G. Anniversaire 50 ans</p>	<p>“ Une super expérience du début jusqu'à la fin, toujours le sourire, toujours arrangeants et délicieux !!</p> <p>Guillaume de L. Anniversaire surprise</p>
<p>“ À l'écoute des besoins et du budget dans l'établissement du devis. Les petits fours étaient d'une incroyable fraîcheur, les recettes délicieuses et les portions généreuses.</p> <p>Edwige P. Apéro à la maison</p>	<p>“ Un vrai traiteur du monde ! Le buffet était composé de cuisine Italienne, Sri-Lankaise et Brésilienne.Tout était excellent et bien présenté. L'équipe est très sympa. Cela a fait le succès de notre réception !</p> <p>Muriel V. Anniversaire international</p>	<p>“ Deuxième événement familial avec Chica et Cocco. Nous attendons le prochain avec impatience ! Gentillesse, conseils au top, cuisine exquise présentation raffinée.</p> <p>Beatrice V. Événement familial</p>



# Chica et Cocco



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

contact@chicaetcocco.fr / 06 41 37 71 40

Saint-Germain-en-Laye