

# 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



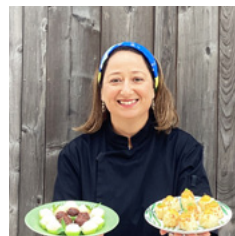
**Karima**

Cuisine et pâtisserie  
algériennes et maghrébines.  
CAP Pâtisserie



**Rasha**

Cuisine sri lankaise  
et bien épicée.  
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 **20€ HT / pers.**
- **Cocktail Chica. 12 pièces.** A partir de **30€ HT / pers.**
- **Cocktail Cocco. 15 pièces.** A partir de **37,50€ HT / 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 **38€ HT / 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.







## 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 détaillés dans les pages suivantes.

*Chica et Cocco*  
🍷



## 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

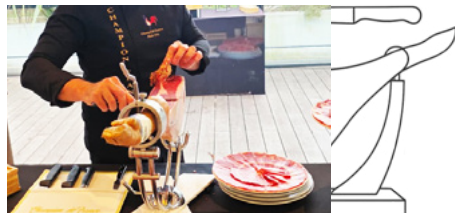
Nos chefs vous font découvrir des boissons locales en préparant sur place des cocktails raffinés, avec ou sans alcool.



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 coeur (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



Figueire 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

56€ HT / l'heure

Maître d'hôtel week-end

60€ HT / 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

1,90€ HT / le verre

Location verres à vin

1,50€ HT / le verre

Location verres à eau

1€ HT / le verre

#### Tables et nappes

Table de buffet (nappe noire comprise)

60€ HT

Nappe noire pour table de buffet

25 HT€

Mange debout (nappe noire comprise)

35 HT€

*Chica et Cocco*

“ 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

“ Excellente communication, très professionnel, excellente cuisine et service ! ”

Katrin R.  
Célébration d’entreprise

“ 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 :



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

contact@chicaetcocco.fr / 06 41 37 71 40

Saint-Germain-en-Laye