

Chica et Cocco



Quand la cuisine du monde devient locale

Traiteur événementiel

Catalogue Mariage 2026 / 2027



Notre proposition

Chica et Cocco
✧



*Le mariage est et restera
le voyage de découverte
le plus important que une
personne puisse entreprendre*

Soren Kierkegaard

Partez avec nous

....

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 votre mariage ...
un moment unique !

Chica et Cocco



Ayaka

Cuisine japonaise
comme chez elle.
Formation HACCP



Lucia

Commerciale / Cuisine italienne
Formation HACCP
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
CAP Pâtisserie
Service en salle



Beatrice

Cuisine végétale
Formation HACCP
Service en salle



Mariage - Full Cocktail A la Découverte

Offrez à vos invités **une dégustation raffinée et inoubliable**, qui éveillera toutes leurs papilles et marquera les esprits.

— Bouchées d'accueil

4 pièces salées

— Repas cocktail

11 pièces salées

— Plateau fromage

— Entremets de mariage

+ 4 € transformez-le en Wedding Cake

+ 6 € trinquer avec une coupe de champagne

— Service en salle cocktail (6 heures)

65 € par convive / **78 €** avec forfait softs et vins

- Personnalisez votre réception avec nos options gourmandes, à découvrir dans les pages suivantes.
- Notre prestation cocktail est proposée à partir de 30 personnes.
- Succombez à notre cocktail végétarien, une expérience gourmande et pleine de saveurs.

Chica et Cocco
V

Mariage - Buffet ou Repas servis à table Saveurs du Monde

Offrez à vos invités **un véritable voyage sensoriel**, où se rencontrent gourmandise, raffinement et convivialité.



— Vin d'honneur

8 pièces salées

ou bouchées d'accueil (4 pièces) + entrée

— Plat principal

+ 8 € plateau fromage

— Entremets de mariage

+ 4 € transformez-le en Wedding Cake

+ 6 € trinquer avec une coupe de champagne

— Service en salle (6 heures)

+ 10 € pour service à table

75 € par convive / **95 €** avec forfait softs et vins

- Personnalisez votre réception avec nos options gourmandes, à découvrir dans les pages suivantes.
- Notre prestation buffet est proposée à partir de 40 convives.
- Succombez à notre proposition végétarienne, une expérience gourmande et pleine de saveurs.





*Un mariage heureux est
une longue conversation
qui semble toujours
trop courte*

André Mauroix

Parlons un peu plus

....

Nos options

Chica et Cocco


Nos Animations (sur devis)

Atelier Bruschetta

Lucia et sa gamme des bruschette variés en fonction de la saison.



Atelier Mexique

Pablo et ses petites verrines de guacamole et ses minis tacos garnis sur place.

Atelier Brésil

Janne vous présente ses dés de tapioca, ses paos de queijo garnis et son ceviche veggie.



Atelier Fromage

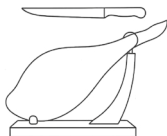
Découvrez les fromages locaux de la main d'un producteur des Yvelines.

Atelier Plancha

Des brochettes ou des légumes à la plancha.

Atelier Huitrès

Huîtres fraîches ouvertes devant vos invités.



Atelier découpe d'Ibérico

Laissez-vous emporter par la découpe d'un maître coupeur, Carmen ou Javier.



Atelier Paella

José vous surprendre avec ses petites assiettes de paella faite sur place.

Nos Wedding Cakes

(+ 4 € à la formule choisie)

Surprenez vos invités avec des Wedding Cakes **aussi beaux que gourmands**. Réalisés artisanalement par nos pâtisseries partenaires, ils allient créativité, finesse et saveurs irrésistibles pour **terminer votre réception en beauté**.

Nos propositions :

- **Vanille & Citron**. Gâteau vanille, sirop au citron, crème citron et crème au beurre meringuée. Décor floral, meringue italienne et macarons.

- **Vanille, Pistache & Fleur d'Oranger**. Gâteau vanille, sirop fleur d'oranger, crème diplomate et praliné pistache. Crème au beurre meringuée, fleurs et macarons pistache.



- **Tiramisu**. Biscuit imbibé au café, crème mascarpone façon tiramisu et crème au beurre meringuée, délicatement poudrée de cacao.

- **Mangue & Passion**. Nude Cake à la vanille de Madagascar, cœur mangue et fruit de la passion.

Un parfum en tête ? Nos pâtisseries peuvent donner vie à toutes vos envies.

Chica et Cocco



Notre cave coup de cœur (sur devis)

Champagnes et Crémants

Champagne Brut de Terroir, Guy Blin Laurent		40,80 €
Champagne Blanc de Blancs, Claude Thuillier		45,60 €
Crémant Desirée		29,90 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene Corner		21,60 €

Vins

Tradition Séminaire, Côtes du Rhône		25,20 €
Moulin à Vent, Beaujolais et Lyonnais		31,20 €
Haut Dambert Grand Chêne, Bordeaux supérieur		26,40 €
Nos Cinq Terroirs BIO conversion, Bourgogne		40,80 €
Sables Fauves Blanc, Sud-Ouest		25,20 €
Chablis Giraudon, Bourgogne		30 €
Le Grand Cros Rosé, Côtes de Provence		25,20 €
Charmes Rosé, Méditerranée		24 €
Figueire Première, Côtes de Provence		32,40 €

Notre forfait vins

Sélection de rouge, blanc et rosé

9 €

Bière

Sélection bières en bouteille 25 cl

3,50 €

Notre forfait softs

Mocktail

Fontaine Citronnade BIO maison et Thé Glacé BIO

Sodas et jus

Eau plate / pétillante

Café / Thé

2,20 €

Notre Bar à cocktail

(9,90 € par cocktail)

Profitez de la présence de notre barman pour savourer vos cocktails préférés.

Spritz Aperol

- Aperol · Prosecco · Eau gazeuse · Orange

Spritz Limoncello

- Limoncello · Prosecco · Eau gazeuse · Citron

Hugo Spritz

- Prosecco · Liqueur fleur de sureau · Eau gazeuse · Menthe fraîche · Citron vert

Sangria

- Vin rouge · Orange · Citron · Pomme · Pêche · Sucre · Jus d'orange · Liqueur

Soupe à crémant ou champagne (+ 3€)

- Crémant · Cointreau · Jus de citron vert · Sirop de sucre de canne

Caipirinha

- Cachaça · Citron vert · Sucre de canne

Basic Smash

- Gin · Jus de citron frais · Sirop de sucre · Basilic frais

Tinto de verano

- Vin rouge · Limonade · Citron

Bellini

- Prosecco · Purée ou nectar de pêche · Jus de citron

Negroni

- Gin · Campari · Vermouth rouge · Orange



Fontaine à cocktail (249€ par fontaine, 7,10€ le verre)

Économisez avec nos fontaines de 5 litres et des verres en carton 0% plastique :

Spritz ou punch, à partager !

Chica et Cocco

Notre carnet d'adresse

Candice Fouliard | Photographe Mariage

Avec son approche chaleureuse et son professionnalisme, Candice saura réaliser le portrait parfait de votre grand jour.

candice.fouliard@gmail.com / 06 07 10 86 32 / www.candicefouliard.com



Anne-Laure Sweet Event | Décoratrice mariage

Passionnée par la décoration événementielle, Anne-Laure donnera vie à un décor unique, transformant votre mariage en un souvenir magique.

al.sweetevent@gmail.com / 06 58 85 29 62





*Le mariage,
c'est la volonté
à deux de créer l'unique*

Friedrich Nietzsche

Aurélien et Maxime

*"Un coup de coeur dès le premier appel téléphonique.
Plein de générosité, de bonne humeur, d'écoute, et surtout
une merveille pour les papilles ! Tout était parfait !"*

Marie et Alexandre

"Tout était absolument parfait, des plats savoureux et originaux, un service irréprochable, une équipe chaleureuse et ultra professionnelle. Merci !"

Julia et Jordan

"Nous avons fait appel à Chica et Cocco pour notre mariage et ce fut un vrai succès ! Le buffet a conquis tous nos invités, et nous nous sommes régales du début à la fin."



Chica et Cocco

www.chicaetcocco.fr

contact@chicaetcocco.fr / 06 41 37 71 40

Saint-Germain-en-Laye