



MARIAGES

ÉDITION 2025-2026

COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

NOS SUGGESTIONS DE MENUS

Les cocottes restent à votre écoute pour bâtir votre menu selon vos envies et budgets.



54€
TTC

MENU Cocottes

Accueil des convives
eaux aromatisées au citron,
jus de fruit, eaux plates et
gazeuses

Vin d'honneur
2 ateliers et 6 pièces cocktails

Dîner à table
1 plat
Fromages
Le dessert des mariés
Café



61€
TTC

MENU Cocottes et Faitout

Accueil des convives
eaux aromatisées au citron,
jus de fruit, eaux plates et
gazeuses

Vin d'honneur
3 ateliers et 6 pièces cocktails

Dîner à table
1 mise en bouche
1 plat
Fromages
Le dessert des mariés
Café



70€
TTC

MENU Signature Cocottes

Accueil des convives
eaux aromatisées au citron,
jus de fruit, eaux plates et
gazeuses

Vin d'honneur
4 ateliers et 6 pièces cocktails

Dîner à table
1 entrée
1 plat
Fromages
Le dessert des mariés
Café

Les vins d'honneur sont personnalisables (sous réserve d'une réévaluation du tarif), n'hésitez pas à échanger avec nous. Les mobiliers et alcools ne sont pas inclus dans les tarifs.



Pour les petits gourmands
Menu enfant sous forme de box
crudités & saucisse sèche - grignotes de poulet
& frites maison - fromage - dessert

12.5€
TTC



COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE - ACCUEIL & VIN D'HONNEUR

EXEMPLE DE DÉROULÉ

*Horaires à titre indicatif, et soumis à vos horaires de cérémonies.
La mise en place (arts de la table) peut en fonction du site et du nombre de convives, être effectuée la veille (frais complémentaire à prévoir).*

15h30 > Arrivée de nos équipes pour la mise en place
(art de la table, installation des buffets, mise en place des cuisines, etc.)

17h30 > Accueil de vos invités (eaux aromatisées, plates, gazeuses.
Le tout sera servi dans des gobelets recyclables.)

18h00 > Début du vin d'honneur

20h30 > Passage à table

23h30 > Fin du dîner



Nos pièces cocktails

1. Tartelette tapenade à la noix
2. Blini saumon gravlax, mousse citron aneth **+1€ TTC par pers.**
3. Navette confiture de poivron rouge, brie aux noix du Périgord (AOP)
4. Gaspacho
5. Wraps de légumes
6. Panacotta bisque de homard et sa crevette **+1€ TTC par pers.**
7. Verrine tomate mozzarella pesto basilic
8. Verrine petit pois lard fumé
9. Ceviche de thon **+2€ TTC par pers.**
10. Œuf de caille mimosa

»»» LES OPTIONS

- Panier de légumes à croquer (pour environ 25 pers.) **60€ TTC**
 - Softs (Coca, Fanta, Ice-Tea) **2,5€ TTC la bouteille**
- Avec rafraîchissement et évacuation des bouteilles.



COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE - DÎNER

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

Nos découpes

1. Jambon de pays et son pan con tomate

Option jambon ibérique **+200€ TTC**

2. Saumon gravlax

3. Saumon mariné citron aneth

4. Foie gras mi-cuit **+3€ TTC par pers.**

accompagné de pains aux fruits, Croustillot, fleur de sel

Nous vous conseillons 1 bouteille de blanc moelleux pour 8 pers.

5. Bar à huîtres **+3€ TTC par pers.**

3 huîtres n°3 Fines de Claire Marennes Oléron, accompagnées

de pain de seigle, beurre ½ sel, citron, vinaigre échalotes

Nous vous conseillons 1 bouteille de blanc sec pour 6 pers.



Nos planchas Terre

1. Cœurs de canard persillés

2. Foie gras poêlé **+3€ TTC par pers.**

3. Ris d'agneau **+4€ TTC par pers.**

Nos planchas Mer

1. Crevettes papillons marinées au piment d'Espelette

2. Calamars persillés

3. Seiche chorizo poivron **+2€ TTC par pers.**

Inductions

1. Farçou à la lotoise

2. Risotto aux cèpes **+2€ TTC par pers.**

3. Risotto chorizo poivron rouge



COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE - DÎNER

20H30 / 21H00

PASSAGE À TABLE DE VOS CONVIVES

Nos mises en bouches

1. Carpaccio de melon, feta, framboise et pastèque
2. Carpaccio de tomate, burrata, pesto basilic **+2€ TTC par pers.**
3. Carpaccio de Saint-Jacques, crèmeux de petits pois, œuf de hareng fumé **+ 3€ TTC par pers.**

Nos entrées

1. Médaillon de foie gras mi-cuit traditionnel sur petit pain
2. Médaillon de foie gras mi-cuit au poivre de timut sur pain brioché, suprême et confit de pamplemousse
3. Carpaccio de Saint-Jacques, crèmeux petit pois, œuf de harengs **+ 3€ TTC par pers.**
4. Burger de foie gras sucré salé



Nos plats

Nous vous conseillons 1 bouteille de vin rouge pour 3 pers.

1. Canard, effiloché de canard en tarte tatin, tian de légumes
2. Canard, demi-magret sauce au miel, mille-feuilles de pommes de terre et tian de légumes
3. Veau, médaillon de filet de veau lardé, sauce aux cèpes, écrasé de pomme de terre et tian de légumes **+2€ TTC par pers.**
4. Pintade, sauce foie gras, cœur aubergine et poivron rouge, mille-feuilles de pommes terre et tian de légumes
5. Choix végétarien (régimes spéciaux) : risotto aux cèpes ou lasagne de légumes



»»» LES OPTIONS PLAT À PARTAGER

Présenté en centre de table

- Côte de bœuf au brasero accompagné d'un écrasé de pomme de terre et flan de légumes de saison **+ 10€ TTC par pers.**
- Gigot agneau à la ficelle, pomme de terre grenailles ou mille-feuilles de pommes de terre et tian de légumes



COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE - DÎNER

L'ardoise fromagère

*Présentée en centre de table ou service à l'assiette.
Nous vous conseillons une bouteille de vin rouge pour 3 pers.*

Rocamadour (AOP - Ferme de Raounel à Vaylats)
Saint-Nectaire fermier
Cantal



Le dessert des mariés

*Possibilité également de passer par le pâtissier de votre choix.
Avec pièces montées traditionnelles 1 chou par pers.*

- Option 1.** Pyramide de choux et assortiment de mignardises
1 chou parfum + 4 mignardises par pers.
- Option 2.** Pyramide de choux et entremet
1 chou par pers. et une part d'entremet
- Option 3.** Pyramide de choux
3 choux par pers.
- Option 4.** Sans pièce montée traditionnelle
Entremet et assortiment de mignardises



Nos mignardises

1. Mini cannelé
2. Mini pavlova
3. Macaron
4. Panacotta coulis de mangue
5. Mini tartelette citron meringuée

Nos entremets

1. Chocolat caramel
2. Framboise pistache
3. Poirier
4. Fraisier
5. Chocolat blanc passion

COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

LE LENDEMAIN - DÉJEUNER

Les p'tits creux de la nuit - tarif en cours

- Box charcutière pour 25 pers.
- Box charcutière / fromagère pour 25 pers.
- Corbeille de fruits pour 25 pers.



LE LENDEMAIN

Formule Retour de mariage

20€
TTC

Cette prestation comprend la vaisselle jetable, le nappage intissé rectangulaire, le pain et le café.

- Bar à salades
- Aligot saucisse ou omelette aux cèpes
- Tarte fine aux pommes
- Corbeille de fruit + 3€ TTC par pers.
- Fromage en option + 3€ TTC par pers.

Nappe tissu + 10 € par nappe

Formule Brunch

24€
TTC

Cette prestation comprend la vaisselle jetable, le nappage intissé rectangulaire, le pain et le café.

- Le sucré
- Viennoiserie
- Pancakes et assortiments de donuts, Croustillot
- Bacon
- Yaourt
- Beurre, confitures, pâte à tartiner
- Huîtres n°3 Fine de Claire Marennes Oléron (3 par pers.) + 5€ TTC par pers.
- Café, jus de fruit, lait, thé, chocolat

Nappe tissu + 10 € par nappe

COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Toute réservation est considérée comme définitive à la signature d'un contrat de réservation et la réception de deux chèques d'arrhes de 40% chacun.

Le solde réactualisé (si changement dans le menu ou le nombre de convives), sera demandé dans les 48h suivant la prestation et la réception de la facture.

Choix des menus

Choix unique pour l'ensemble des participants, hors régimes spéciaux.

Modification du contrat

Pour des raisons de logistique et afin d'assurer le bon déroulement de votre mariage, le nombre de convives, notamment si nous gérons la partie art de la table pour vous, ne pourra être modifié à moins de 10 jours de la date de l'événement.

Dégustation

Les dégustations sont limitées à 6 personnes, et offertes aux mariés en cas de signature d'un contrat de réservation. Sinon elles seront facturées 25 € par personne.

Art de la table

Nous pouvons nous occuper pour vous de la partie vaisselle, verrerie, nappage, serviette, et choisir ensemble la vaisselle auprès de notre loueur de vaisselle.

Nous ne nous occupons pas de la partie mobilier (tables, chaises, chapiteaux) mais pouvons vous accompagner dans votre recherche.

Aucun frais de droit de bouchon ne vous sera demandé. La gestion de l'évacuation des déchets est à votre charge (verres et autres déchets). Des frais de déplacement pourront être appliqués en fonction de votre lieu de réception.

Toutes les photos présentées sont le fruit de notre travail. Ce sont des suggestions de présentation.

06 58 06 74 91 - 07 77 07 52 79 | cocottes.faitout@gmail.com | Luzech (Lot) | www.cocottesetfaitout.fr