



FRESH & HOME-MADE FOOD

CARTE PÂTISSIER & TRAITEUR



Du mardi 2 au samedi 20 janvier 2018

Pâtisserie

Tartes

	Indiv.	Moyenne	Grande
Chocolat guanaja	4,40€	19,00€	-
Pomme bouton de rose	-	17,00€	25,00€
Citron meringue	4,00€	17,00€	-
Framboise chiboust	4,70€	19,00€	29,00€
Tarte fine aux pommes	-	14,00€	-
Fruits cuits: quetsche, griotte, rhubarbe myrtille, abricot, pomme	3,40€	17,00€	25,00€

Tartes Salées

	Indiv.	Moyenne	Grande
Chèvre & tomates confites	5,70€	17,00€	23,00€
Lorraine	5,30€	15,00€	20,00€
Saumon, ricotta & épinard	5,70€	17,00€	23,00€
Poireau, jambon, Comté	5,70€	17,00€	23,00€
Tartiflette	5,70€	17,00€	23,00€

Terrines & Charcuteries

	Tranche	Bocal 250gr
Foie gras de canard	-	11,20€
Canard, figues, fois gras	4,50€	14,00€
Caille & pistaches	3,60€	12,00€

Plats Classiques

Ravioles farcies aux champignons	10,80€
Fusilli au saumon	11,80€
Cannelloni à la viande	10,80€
Cannelloni épinard ricotta	10,80€

Soupes

	Le litre
Carotte, orange, gingembre	9,80€
Poireau, courgette, brocoli	9,80€
Velouté dubarry, crème de soja	9,80€

Apéritifs & Entrées

Tomate crevettes 16,00€

Plats Terroirs (conditionnés sous vide ou en barquette)

Sous vide

Blanquette de veau 16,00€
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 22,00€
Poussin à l'estragon 15,00€
Poularde au Riesling 20,00€
Lapin sauce moutarde 16,00€

Barquette

Bœuf gros sel 18,00€
Poitrine de cochon fermier laquée, purée de panais 14,00€
Cordon bleu crème champignons, pommes de terre 18,00€
Hachis parmentier 12,00€
Chou farci 14,00€

Parmentier végétarien 14,00€

Saumon laqué à la japonaise 16,00€
Cabillaud, blancs de poireaux à la coriandre 18,00€
Cabillaud meunière, mousseline de chou fleur 18,00€
Daurade royale, sauce vierge 18,00€
Rouget snac ké, fondue de fenouil, jus carotte-orange-gingembre 16,00€
Plie, carottes de couleur sauce citron 14,00€

Accompagnements

Gratin dauphinois 6,00€
Pommes de terre au romarin 6,00€
Légumes rôtis au four 8,00€

Entrées

Risotto & curry

Risotto aux champignons des bois	8,20€
Risotto aux scampis	8,20€
Dahl de lentilles corail	7,80€

Plats

Curry végétarien indien	10,80€
Scampis curry rouge coco	10,80€
Parmentier de saumon aux poireaux	11,80€
Butter chicken	9,80€
Sauté de poulet à l'estragon	9,80€
Bœuf bourguignon	10,80€
Couscous d'agneau aux épices orientales	10,80€

Bocaux Cocottes longue conservation (stérilisation)

Bolognaise	9,00€
Meatballs	11,80€
Meatballs sauce liégeoise	11,80€
Vol au vent	11,80€
Detox	13,80€
Minestrone	13,80€
Tom Kha Kai	13,80€
Pot au feu de bœuf	13,80€

Et toujours, nos suggestions du moment...

La disponibilité de nos plats en boutique est liée à l'arrivage des produits frais dans nos cuisines.

Toutes ces préparations ne sont pas en boutique tous les jours.

Il est préférables de les réserver.

Certains prix peuvent être ajustés en fonction du prix du marché.

BEAUMONT

3A Rue Beaumont
L-1219 Luxembourg
T 28 26 12 90

GLACIS

5 Rue Jean l'Aveugle
L-1148 Luxembourg
T 26 20 02 91

GARE

6 Rue de Bonnevoie
L-1260 Luxembourg
T 28 99 99 33 130

KIRCHBERG

35A Avenue JF Kennedy
L-1855 Luxembourg
T 28 99 99 33 140

CLOCHE D'OR

12D Guillaume Kroll
L-1882 Luxembourg
T 27 49 59 30

info@cocottes.lu
www.cocottes.lu