



COCORICO

QUALITÉ, PARTAGE, CONVIVIALITÉ

Chez Cocorico, on célèbre **la viande et le plaisir d'être ensemble.**
Notre cuisine est généreuse, simple et pensée pour rassembler
autour de **produits de qualité.**

L'EXPÉRIENCE GROUPE

Pour vos groupes, nous avons créé une formule unique :
Des menus entièrement à partager, de l'entrée au dessert.
Aucun choix à faire, aucune organisation compliquée :
vous vous asseyez, vous partagez, vous profitez.

ACCUEIL DE VOS ÉVÉNEMENTS

Nous disposons de deux espaces privatisables :
La mezzanine : jusqu'à 35 personnes
Le rez-de-chaussée : à partir de 60 personnes
Le restaurant entier : 120 personnes

ANIMATIONS

POUR RENDRE VOTRE ÉVÉNEMENT UNIQUE,
NOUS VOUS PROPOSONS **PLUSIEURS ANIMATIONS :**

DJ
DEUX VIDÉOPROJECTEURS À DISPOSITION
ATELIER MIXOLOGIE
DÉGUSTATION DE VINS
GROUPE MUSICAL LIVE

TARIFS SUR DEMANDE





MENU DE Fêtes

NOS MENU SE COMPOSE DE
DEUX ENTRÉES, DEUX PLATS, ET DE DEUX DESSERTS, SERVIS EN PLATEAUX À PARTAGER
LE TOUT EN QUANTITÉS ADAPTÉES POUR GARANTIR CONVIVIALITÉ ET QUALITÉ.
LE PRIX DU MENU VARIE SIMPLEMENT EN FONCTION DES PLATS PRINCIPAUX CHOISIS.

ENTRÉES

Paté croute de canard, figue et foie gras
&
Saumon fumé maison, crème cheese ciboulette
Remplacez le paté croute par notre foie gras maison (+ 5€)



Menu festif

Brisket Black angus fumée
jus court ail & romarin
&
Fondant de volail
sauce morilles

Frites maison
& purée maison

39€



Menu signature

Picanha argentine
sauce chimichurri
&
Côte de bœuf Française,
sauce morilles

Frites maison & salade

59€



Menu Degustation

3 viandes d'exception :

Boeuf wagyu
Picanha argentine
Côte de bœuf maturée
prestige

Frites maison & salade

69€

DESSERTS

Fondant au chocolat, crème fouettée vanille, noisette
&
cheesecake traditionnel, coulis de fruits rouges

PRIX NETS SERVICE COMPRIS MENU HORS BOISSON





FORFAITS

Boissons

APÉRITIFS

7€

Kir cassis
ou
Bière Blonde artisanale
la Brasserie du roi 33CL
ou
Cocktail sans alcool

9€

Apérol Spritz
ou
Spritz fleur de sureau
ou
Bière Blonde artisanale
la Brasserie du roi 50 Cl
ou
Cocktail sans alcool

14€

Champagne Brut
1^{er} cru
André Villaroy
1 bouteille / 6 personnes

VINS 1 bouteille / 5 personnes

6€

Bio IGP Pays d'oc
Domaine la Bergerade -
La nuit d'étang

Rouge ou blanc

8€

Domaine Louis Tourtin
Roc'acuta
BIO AOC côtes du Rhône
(rouge)

&

Domaine de l'Enclos -
Colombard Ugni blanc
IGP Côtes de Gascogne
(blanc)

11€

AOC St Emilion Grand Cru
HAUT -VEYRAC
Rouge

AOC Chablis
Grivot & Goisot
(Blanc)

Café ou thé, tarifs groupe : 2,50 €
Eaux minérale palte ou pétillante : 5 € / Litre

LES TARIFS SONT INDIQUÉ PAR PERSONNE ET OBLIGATOIREMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

