

Chica et Cocco



Quand la cuisine du monde devient locale

Traiteur événementiel

Catalogue 2025



Notre concept

Chica et Cocco




Chica et Cocco vous propose :

- Une **offre diverse** comme le monde.
- Une équipe de **cuisiniers internationaux**.
- 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 événement ...

une expérience unique !

Chica et Cocco
🍴



Ayaka

Cuisine japonaise
comme chez elle.
Formation HACCP



Lucia

Cuisine italienne
et présidente
de Chica et Cocco.
Formation HACCP



Karima

Cuisine et pâtisserie
algériennes et maghrébines.
CAP Pâtisserie



Rasha

Cuisine sri lankaise et
bien épicée.
CQP Cuisine



Janne

Cuisine brésilienne
faite maison.
Titre Professionnel Cuisinier



José

Directeur général
de Chica et Cocco.



Thi Minh

Cuisine vietnamienne et
du Delta du Mekong.
Formation HACCP



Maria Grazia

Pâtissière italienne
tout terrain et gluten free.
CAP Pâtisserie



Frédéric

Cuisine française avec
une touche des Caraïbes.
CAP Cuisine

Notre offre

Chica et Cocco




Cocktail déjeunatoire / dînatoire

Notre offre incontournable pour vos célébrations en entreprise ou en famille avec au choix :

☞ **Cocktail Chiquito. 8 pièces.** A partir de **21,90€** / pers.

☞ **Cocktail Chica. 12 pièces.** A partir de **32,90€** / pers.

☞ **Cocktail Cocco. 15 pièces.** A partir de **40,90€** / pers.

- Minimum 20 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 : service en salle, boissons, tables de buffet, mange debout, vaisselle à usage unique...

Chica et Cocco
☞

Buffet aux saveurs du monde

Notre offre sur-mesure de **plats internationaux de l'entrée au dessert** avec un service en salle sympathique et souriant.

- ☞ **4 pièces cocktail salées**
- ☞ **Plat + accompagnements**
- ☞ **3 pièces sucrées**

A partir de **40,90€** / 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.
- Tous nos buffets peuvent être adaptés en **version végétarienne**.
- Service en salle pour un buffet pour 40 personnes: 13,44€ par personne.

* **Boostez votre cocktail** avec nos options : service en salle, boissons, tables de buffet, mange debout, vaisselle à usage unique...





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 : service en salle, boissons, tables de buffet, mange debout, vaisselle à usage unique...

Chica et Cocco
☛



Nos options

Chica et Cocco


Notre cave coup de coeur (sur devis)

Champagne et crémants

Champagne Blanc de Blancs, Claude Thuillier & Filles

Crémant BIO Desirée

Vins

Tradition Séminaire, *Rouge* BIO, Côtes du Rhône

Moulin à Vent, *Rouge*, Beaujolais et Lyonnais

Haut Dambert Grand Chêne, *Rouge* BIO, Bordeaux supérieur

Pinot Noir Saget La Perrière, *Rouge*, IGP Val de Loire

Nos Cinq Terroirs *Blanc* BIO conversion, Bourgogne

Sables Fauves Blanc, *Blanc* BIO conversion, Sud-Ouest

Chablis Giraudon, *Blanc*, Bourgogne

Menetou Salon Les Bornés, *Blanc*, Vallée de la Loire et Centre

Le Grand Cros Rosé, *Rosé*, Côtes de Provence

Charmes Rosé, *Rosé*, Méditerranée

Figuière Première, *Rosé*, Côtes de Provence

Bières

Sélection bières à consulter

Nos cocktails (atelier de préparation sur place possible)

Spritz, Sangría, Caipirinha, Caipiroska, Agua de Valencia, Tinto de verano,

Bellini et Negroni.

(préparation en fontaine de 3 litres libre service)

Nos boissons non alcoolisées (sur devis)

Eau

Eau plate Evian

Eau pétillante San Pellegrino

Softs maison

Citronnade BIO

Thé Glacé BIO pêche

Cold infusion mangue

Cold infusion aux fruits rouges

Cold infusion à l'orange et fruits de la passion

Softs

Coca Cola, Fanta, Orangina ...

Jus

Jus de pomme BIO

Jus d'orange BIO

Jus multifruits BIO

Café et thé

Café sélection BIO

Thé et infusion BIO

Chica et Cocco
☺



Nos animations (sur devis)

L'atelier du chef

Animations culinaires salées où nos cuisiniers vous font découvrir leurs spécialités en les préparant sur place.

L'atelier pâtisserie

Animations culinaires sucrées où nos pâtisseries vous font découvrir leurs créations et vous les font déguster.

Bar à cocktails

Nos chefs vous font découvrir leurs boissons locales en réalisant sur place des cocktails avec ou sans alcool.



Nos services et matériels

Prix

Service en salle

Maître d'hôtel L-V

67,20€ de l'heure

Maître d'hôtel week-end

72€ de l'heure

Livraison

< 20 km

Gratuite

> 20 km

Sur devis

Mise en place du cocktail

Sur devis

(plateaux et serviettes compris)

Verrerie

Location flutes à champagne

2,52€ / le verre

Location verres à vin

2,28€ / le verre

Location verres à eau

1,80€ / le verre

Tables et nappes

Table de buffet (nappe noire comprise)

72€

Nappe noire pour table de buffet

30€

Mange debout (nappe noire comprise)

42€

Chica et Cocco
🍷

Google

★★★★★ 5.0

Avis Clients

“ 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

“ Quelle belle découverte, un appel au voyage avec ces associations de saveurs, des produits frais au goût incroyable, tout était parfait. ”

Hadrien L.
Anniversaire en famille

“ 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 :



Chica et Cocco



www.chicaetcocco.fr

contact@chicaetcocco.fr / 06 41 37 71 40

Saint-Germain-en-Laye