



# | BIENVENUE CHEZ COCORICOOK

## CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS :

- > **MINI-PÂTISSERIES**
- > **MACARONS**
- > **TARTES**
- > **ENTREMETS**
- > **NUMBER CAKES**
- > **GÂTEAUX PERSONNALISÉS**
- > **BIRTHDAY CAKES**
- > **GÂTEAUX EN 3 DIMENSIONS**
- > **PERSONNALISATION EN CHOCOLAT**
- > **PIÈCES MONTÉES / GÂTEAUX À ÉTAGES**
- > **TRAITEUR SALÉ**

**DES NOUVEAUTÉS EN 2025 ! ELLES  
SONT NOTÉES EN BLEU AVEC UN ✨**

Rien ne vous plaît dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) SAUF MACARONS

## MINI-PÂTISSERIES :

### >MINI TARTELETTE (MIN 1 PIÈCE) 0,95€/PIÈCE

- façon crumble aux pommes ou aux fruits rouges
- citron meringuée
- ganache au chocolat au lait/caramel et brisures de spéculoos
- mousse au chocolat 55% et base de croustillant au praliné
- aux framboises
- façon Key Lime (crème au citron, brisures de spéculoos et chantilly)
- crème d'amandes et mousse à la crème de marrons
- confit de passion et mousse au chocolat blanc ✨

### >MINI ENTREMETS (MIN 25 PIÈCES PAR RECETTE) 1€/PIÈCE

- confit de framboise (ou fraise) /mousse au chocolat blanc
- bavarois aux fruits rouges (mousse fraise/ramboise et framboises en inclusion)
- 3 chocolats (trois couches de bavarois au chocolat noir, blanc et lait)
- façon forêt noire avec mousse au chocolat, génoise chocolat et cerises amarena ✨
- mousse à l'abricot parfumé au gingembre et semelle de pain d'épices
- confit de passion et mousse à la mangue

### >MINI PÂTE À CHOUX (MIN 15 PIÈCES) 0,85€/PIÈCE

- mini éclair café, praliné, vanille ou chocolat
- mini Paris – Brest ✨
- mini chou à la crème légère vanille OU pistache OU fruits rouges OU mangue/passion ✨
- mini cygne chantilly
- chou glacé au caramel et crème pâtissière vanille (comme un chou de pièce montée)

### >AUTRE (MIN 10 PIÈCES) 0,95€/PIÈCE











- >mini baba au Rhum (ou alternative sans alcool aux 4 épices) et crème légère vanillée
- >mini mille-feuilles (min 20 pièces pour commander, au moins 10 jours à l'avance)
- >mini financiers à la vanille ou à la pistache
- >mini cupcakes : base vanille ou chocolat, avec un topping de mousse au chocolat, ou de crème vanille/mascarpone. D'autres saveurs possibles sur demande.

### >MINI VERRINE (MIN 20 PIÈCES) 1€/PIÈCE

- ganache chocolat et mousse poire
- pommes cuites et crumble
- mousse au Nutella
- mousse au chocolat blanc et framboises entières
- mousse au chocolat au lait caramel et brisures de spéculoos
- exotique : coulis gélifié passion et mousse à la mangue
- tiramisù café
- façon fraisier (en saison) ou framboisier

Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | MACARONS :

-  VANILLE
-  CAFÉ
-  CAMEL AU BEURRE SALÉ
-  CHOCOLAT 55%
-  FRAMBOISE
-  CHOCOLAT AU LAIT ET FRUITS DE LA PASSION
-  VIOLETTE
-  PISTACHE
-  PRALINÉ
-  PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE

**LE PRIX (VENDU À LA PIÈCE) : 1,00€ PIÈCE**

**CE SONT LES SEULES PÂTISSERIES QUE NOUS AVONS TOUJOURS EN STOCK. PASSEZ NOUS EN COMMANDER N'IMPORTE QUAND, SANS DÉLAI DE COMMANDE !**

Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | TARTES :

### | LES TARTES AUX FRUITS

**Tarte aux fraises** (de avril/mai à juin/juillet selon la saison)

**Tarte aux fruits rouges mélangés** sur base amandine cuite

**Tarte aux framboises** sur base amandine cuite

**Tarte Bourdaloue** : cuite à l'amande et poires

**Tarte aux fruits frais mélangés** (selon arrivage du marché)

**Tarte aux pommes** Tarte Banoffee : bananes écrasées, caramel et spéculoos, finition chantilly

**Tarte Key Lime** : crème citron, spéculoos et finition chantilly

**Tarte au citron meringuée**

**Tarte aux myrtilles** sur base amandine cuite

### | LES TARTES AU CHOCOLAT

**Tarte chocolat au lait/caramel** et spéculoos

**Tarte chocolat 55%** et croustillant au praliné

**Tarte à la crème de noisettes** et mousse au chocolat (55% ou lait/caramel)

### | LES CRUMBLES

**Crumble aux pommes**

**Crumble aux fruits rouges** (myrtilles et framboises)

**Crumble poire/chocolat**

### | CATÉGORIE « AUTRES »

**Tarte à la vanille** : ganache vanille et crème montée mascarpone vanille

**Tarte au café** : ganache café et crème montée au café

**Tarte au praliné** : ganache choco au lait/praliné et bavaois praliné

**Tarte Pecan Pie** : cuite au four avec du sirop d'érable et brisures de pécan



### | LES TARIFS DES TARTES : (quelque soit la recette choisie)

**4 PARTS (18CM) : 10 €**

**6/8 PARTS (22CM) : 20 €**

**10/12 PARTS (25CM) : 30 €**

**15 PARTS (28CM) : 38 €**

**20 PARTS (40X30CM) : 50 €**

**PLAQUES DE TARTES 50X30CM (sur certaines recettes seulement) : 38 €**

Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | ENTREMETS :

### | ENTREMETS AU CHOCOLAT

**Royal** : génoise chocolat, croustillant praliné et mousse chocolat 55%. Possibilité de changer la mousse par un chocolat blanc OU lait OU lait/caramel

**3 chocolats** : 3 couches de bavarois au chocolat noir, lait et blanc

**Choco/orange** : Génoise choco, crémeux cointreau, mousse au chocolat 55% et zestes d'orange

**Opéra** : crème au beurre café, ganache chocolat et biscuit joconde

### | ENTREMETS AUX FRUITS

**Charlotte aux fraises** (en saison), framboises, ou autres fruits sur demande

**Bavarois aux fruits rouges** : mousse fraise/framboise et brisures de framboises

**Pommes/caramel** : Pomme cuites et mousse au chocolat au lait/caramel

**Fruits exotiques** : mousse mangue et confit passion

**Fraisier** (en saison), Framboisier ou autre fruit (kiwi, cerise amarena, abricot, etc)

**Le MING** : Crème au citron et mousse au litchi

**Vanille/fraise** : Crémeux vanille et mousse à la fraise

**Citron/miel** : Crémeux au miel et mousse au citron jaune

### | CATÉGORIE « AUTRES »

**Russe** : biscuit joconde et crème au beurre au praliné

**Bavarois praliné** : biscuit dacquois à la noisette et bavarois au praliné

**Tiramisù** façon entremets au café

**Cheesecake** : base de spéculoos et fromage type Philadelphia cuit au four

**St Honoré** vanille et caramel (Prévenir au min 10 jours à l'avance car feuilletage maison)

**Mille-feuilles** vanille, praliné, chocolat ou mangue/passion (Prévenir au min 10 jours à l'avance car feuilletage maison)

### | CATÉGORIE « MIXTE »

**Marrons/myrtilles** : Compotée de myrtille et mousse à la crème de marrons

**Choco blanc/fruits rouges** : Mousse au chocolat blanc et confit framboise (ou confit de fraise)

**Poire/chocolat** : mousse poire et ganache au chocolat, morceaux de poire

**Forêt Noire** : génoise au chocolat, mousse choco 55% et cerises amarena

### | LES TARIFS DES ENTREMETS : (quelque soit la recette choisie)

**4 PARTS (D16CM) : 14€**

**6 PARTS (D20CM) : 19€**

**8 PARTS (D22CM) : 25€**

**10 PARTS (D24CM) : 31€**

**12 PARTS (D26CM) : 37€**

**15 PARTS (D28CM) : 46€**

**20 PARTS (25X30CM) : 60€**

**AU-DELÀ DE 20 PARTS : 3€ LA PART SUPPLÉMENTAIRE**

Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## **|NUMBER CAKES/LETTER CAKES :**

### **>SUR BASE DE PÂTE SABLÉE 3,5€ LA PART**

- > Confit de framboises (ou fraise) et mousse au chocolat blanc
- > Crème légère à la mangue et confit passion
- > Façon tarte au citron meringuée : crémeux au citron et meringue italienne caramélisée
- > Mousse au chocolat au lait/caramel et pommes cuites en inclusion
- >Crème chantilly vanille/mascarpone, confit de fraise OU framboise

### **>SUR BASE DE GÉNOISE 3,5€ LA PART**

- > Façon royal avec un croustillant au praliné et mousse chocolat 55%
- > Base de croustillant au praliné et génoise au chocolat, puis mousse chocolat au lait/caramel
- > Génoise au chocolat, croustillant praliné et crème légère au praliné
- > Génoise au chocolat, confit de poires et mousse au chocolat 55%
- > Génoise au chocolat, croustillant au praliné et chantilly au café
- > Façon framboisier ou fraisier (en saison) avec une meringue italienne caramélisée sur le dessus ou au choix, une chantilly

### **> « EN FORME DE » 3,5€ LA PART**

- > Toujours sur le même principe que le number cake mais cette fois ci, ce ne sont pas des nombres qui sont représentés mais des silhouettes ou des formes données. (Une tête d'animal, une silhouette de personnage, un logo, etc... )

**ATTENTION, MINIMUM DE COMMANDE  
DE 6 PARTS/CHIFFRE OU LETTRE !**



Rien ne vous plaît dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## | GÂTEAUX PERSONNALISÉS :

### | LES BASES « GÉNOISE » : 4€ LA PART

Avec recouvrement en pâte à sucre ou crème au beurre (layer cakes, Wedding cakes, Naked Cakes, gâteaux à étages, gâteaux d'anniversaire personnalisés, etc...)

### GARNITURE AU CHOCOLAT (GANACHE) :

- >Chocolat blanc et vanille
- >Chocolat 55%
- >Chocolat au lait
- >Chocolat au lait et fruits de la passion
- >Chocolat au lait et praliné
- >Chocolat au lait et morceaux de spéculoos
- >Chocolat blanc et pistache

### GARNITURE AUX FRUITS (CURD SUR BASE DE PURÉE DE FRUIT) :

- >Fraise/Framboise ou seul framboise ou fraise
- >Abricot
- >Mangue/Passion
- >Poire
- >Pêche
- >Ananas
- >Pomme/vanille ✨

Possibilité de choisir une garniture au chocolat (noir, blanc ou lait) et y ajouter des morceaux de fruits : framboises, cerises amarena (sans alcool), poires,

### | MODELAGES ET DÉCORATIONS EN PÂTE À SUCRE :

Reproduction d'un personnage, d'un objet ou de tout autre élément de décor qui doit être formé à la main.

Prix selon la taille et le temps passé à la reproduction de l'élément de décoration. Envoyez-nous des photos, des idées piochées sur le web et demandez un devis !

### | LES BIRTHDAY CAKES

Sur base d'Entremets (tarifs sur page précédente) ou de fondant au chocolat à 3€ la part :

### > AJOUT D'UNE PERSONNALISATION : + 7€

Au centre du gâteau, posé à plat, un visuel de votre choix sera transféré sur une plaque en chocolat blanc. Quelque soit le thème, quasiment tout peut être réalisé : logo, photographies, clubs sportifs, personnages de dessin animé, création originale sur un thème donné, etc... Nous pouvons échanger par mail pour en discuter et convenir d'un visuel précis.

Autour de ce visuel, une décoration de crème chantilly colorée (ou non) en rapport avec le thème ↓



### | LES GÂTEAUX EN 3D À PARTIR DE 5€ LA PART

Avec recouvrement en pâte à sucre :

Reproduction d'un personnage, d'un véhicule, etc...  
Parfums des garnitures dans la catégorie « les bases génoise ».



Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchissons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## **| LA PIÈCE MONTÉE - GÂTEAUX À ÉTAGES :**

### **> PIÈCE MONTÉE DE CHOUX 1,5€/CHOU, DÉCOR\* COMPRIS**

>Compter 3 à 4 choux/personne si la pièce est le seul dessert

>Compter 1 à 2 choux/personne si la pièce est accompagnée d'autres desserts

>Garniture vanille par défaut mais possibilité de changer, demandez ! (Chocolat, vanille, praliné, pistache, aux fruits rouges, etc...)

\*décor compris = décoration de nougatine, caramel et pastillage compris. Les compositions florales seront en supplément.

### **> PIÈCE MONTÉE DE MACARONS 1,25€/PIÈCE**

>Sur une structure en PVC transparent, les macarons sont disposés sur plusieurs étages.

**ATTENTION, STRUCTURE EN PVC A RAMENER, NE PAS JETER !**

>Possibilité de varier les parfums et les couleurs et d'accompagner d'une pièce montée de choux classique.

>Sur demande, possibilité de piquer les macarons sur une surface en polystyrène représentant une forme quelconque

### **> GÂTEAUX À ÉTAGES SUR BASE DE GÉNOISE DÈS 4€/PART**

Chaque mariage, baptême, communion est différent.

Vous souhaitez une décoration spécifique, un code couleur à respecter, des idées piochées sur internet à nous montrer ? N'hésitez pas à nous contacter pour que nous discutons de votre projet de gâteau personnalisé :

☎ 06.61.14.14.04

✉ cocoricook.patisserie@gmail.com

🏠 Pâtisserie COCORICOOK, 14 rue peyrollerie, 12100 Millau

🌐 [www.cocoricook-millau.com](http://www.cocoricook-millau.com)





Rien ne vous plait dans la liste ci-dessous ? Donnez-nous vos souhaits sur les saveurs à respecter, les goûts appréciés et nous réfléchirons avec vous sur une recette originale ! (Compatible avec certaines allergies alimentaires comme sans gluten, sans lactose et même, pour certaines recettes VEGAN.) **SAUF MACARONS**

## **| TRAITEUR SALÉ :**

### **> PLAQUE DE QUICHE 37€ / PIÈCE 50X30CM**

- >Thon tomate et moutarde
- >Lorraine : oignons, lardons et emmental
- >Chèvre et épinards
- >Chèvre, miel et lardons
- >3 fromages : chèvre, emmental, roquefort
- >Roquefort et noix
- >Poulet et poivrons

>Composez vous-même votre quiche ! Piochez jusqu'à 3 ingrédients :

Thon, lardons, poulet rôti, fromage de chèvre, emmental, roquefort, poivrons, épinards, noix, miel, oignons

### **> PLAQUE DE PIZZA 32€ / PIÈCE 50X30CM**

- >Base crème, poulet et moutarde
- >Base sauce tomate, jambon et emmental
- >Base sauce tomate, 3 fromages (emmental, roquefort et chèvre)

>Composez vous-même votre pizza ! Piochez jusqu'à 4 ingrédients :

Thon, lardons, poulet rôti, fromage de chèvre, emmental, roquefort, poivrons, épinards, noix, miel, oignons.

>Et sur une base de : crème, crème/moutarde, ou sauce tomate

### **> QUICHE INDIVIDUELLE 2€ / PIÈCE DIAM 9CM**

>Mêmes saveurs que les plaques de quiche

>Composez vous-même votre quiche ! Piochez jusqu'à 3 ingrédients :

Thon, lardons, poulet rôti, fromage de chèvre, emmental, roquefort, poivrons, épinards, noix, miel, oignons

### **> MINI SALÉ 0,90€ / PIÈCE**

- >Mini muffin roquefort et poire ou chorizo/mozzarella ou chèvre/épinards
- >Mini croissant feuilleté à la tomate
- >Mini feuilleté caviar d'aubergine
- >Mini feuilleté à la tapenade d'olives
- >Mini feuilleté au thon et tomate et moutarde
- >Mini pizza ronde : parfum au choix comme les plaques de pizzas.
- >Mini sablé parmesan et romarin

