COOK-KI TRAITEUR ENTREPRISE

OFFRE DU MIDI EN LIVRAISON SUR SITE

MAITRE RESTAURATEUR, COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE, GAULT & MILLAU GRAND EST
CUISINE MAISON PRÉPARÉ SUR PLACE À BASE DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX SI POSSIBLE,. Livraison sur site selon conditions de ventes

BUFFET FROID selon saison (3 salades/charcuteries, viande ou poisson/2 desserts)

BUFFET FRANÇAIS	27€HT/pers
BUFFET ASIE	28€HT/pers
BUFFET FUSION FRANCO ASIE	29€HT/pers
BUFFET VÉGÉTAL	24€HT/pers
BUFFET MIXTE	28€HT/pers

BUFFET PREMIUM selon saison (3 entrées/charcuteries, viande & poisson/fromages/3 desserts)

BUFFET PREMIUM	39€HT/pers
BUFFET PREMIUM SHOW COOKING	49€HT/pers

PLATEAU REPAS selon saison (entrée/plat/dessert/eau et pain)

PLATEAU REPAS 1 (volaille ou thon)	17€HT/pers
PLATEAU REPAS 2 (bœuf ou saumon)	22€HT/pers

PLAT FROID selon saison

BOX VEGETAL	9€HT
BOX ASIE	9€HT

PLAT CHAUD selon saison

PLAT CHAUD en bocal « Le Parfait »	12€HT
PLAT CHAUD VÉGÉTAL en bocal « Le Parfait »	10€HT

POKE BOWL selon saison

à partir de 12,5€HT

INCONTOURNABLE PLAT HAWAIEN REVISITÉ PAR COOK-KI,
MARINADE SPÉCIALE MAISON DU CHEF, RIZ PARFUMÉ, LÉGUMES FRAIS FROID & CROQUANT DU MOMENT.

PLATEAU TRAITEUR SALÉ 10 pièces/pers

Nem végétal, Nem volaille, Samoussa Vegetal, Samoussa poulet, gyoza végétal 16€HT/pers

PLATEAU TRAITEUR SUCRÉ 5 pièces/pers

Nougat Viet, Macaron, cake japonais, fondant choco, Financier Yuzu 8€HT/pers

LISTE ALLERGÈNES & ALLERGIES ALIMENTAIRES : 1. LE GLUTEN, 2. LES CRUSTACÉS, 3. LES ŒUFS, 4. LES ARACHIDES, 5. LES POISSONS, 6. LE SOJA, 7. LE LAIT, 8. LES FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTES...), 9. LE CÉLERI, 10. LA MOUTARDE, 11. LE SÉSAME, 12. LES SULFITES, 13. LE LUPIN, 14. LES MOLLUSQUES.

LES PLATS INTEMPORELS DE COOK-KI

(EN LIVRAISON SPECIALE ENTREPRISE)

CONDITIONS DE VENTES
LIVRAISON (sous conditions) A L'ENTREPRISE ENTRE 11H ET MIDI DU MARDI AU VENDREDI
COMMANDE A PASSER 24H AVANT AU RESTAURANT PAR TELEPHONE OU PAR MAIL
POSSIBILITE DE PAIEMENT PAR CARTE.

CUISINE MAISON PRÉPARÉ SUR PLACE À BASE DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX SI POSSIBLE, AVEC NOS ÉPICES DOUCES, NOS PLATS NE SONT PAS PIMENTÉS (PIMENT À DEMANDER AU MOMENT DE LA COMMANDE). NOS HERBES FRAICHES D'ASIE COMPREND LA CORIANDRE.

VIETNAM

BO BUN AU POULET MARINÉ [1 4 5 6 11] — 10€
LE CÉLÈBRE PLAT CLASSIQUE VIETNAMIEN REVISITÉ ET MODERNISÉ 100% MAISON, ÉMINCÉ DE POULET MARINÉ MAISON, VERMICELLES DE RIZ « BUN », LÉGUMES FRAIS CROQUANT, SAUCE NUOC MAM GIMGEMBRE ; RECETTE DE MA GRAND-MÈRE.

BO BUN VEGETAL [4 5 6 11] — 10€
LE CÉLÈBRE PLAT CLASSIQUE VIETNAMIEN REVISITÉ ET MODERNISÉ 100% MAISON, TOFU MARINÉ MAISON, VERMICELLES DE RIZ « BUN »,, SAUCE NUOC MAM LÉGUMES FRAIS CROQUANT
.

THAÏLANDE

PAD THAÏ CREVETTES & LÉGUMES [1 5 6 11] — 10€
CÉLÈBRE PLAT THAÏLANDAIS : WOK DE NOUILLES DE RIZ & LÉGUMES CROQUANT FRAIS DU MOMENT, CURRY THAÏ VÉGÉTAL MAISON, LAIT DE COCO ET ÉPICES THAÏ, HERBES FRAICHES D'ASIE, WOK DE CREVETTES.

PAD THAÏ AU POULET [1 4 6 11] — 10€
CÉLÈBRE PLAT THAÏLANDAIS : WOK DE NOUILLES DE RIZ & LÉGUMES CROQUANT FRAIS DU MOMENT, CURRY THAÏ VÉGÉTAL MAISON, LAIT DE COCO ET ÉPICES THAÏ, HERBES FRAICHES D'ASIE, WOK DE POULET MARINÉ MAISON.

PAD THAÏ VÉGÉTAL [3 11] — 10€
CÉLÈBRE PLAT THAÏLANDAIS : WOK DE NOUILLES DE RIZ & LÉGUMES CROQUANT FRAIS DU MOMENT, CURRY THAÏ VÉGÉTAL MAISON, LAIT DE COCO ET ÉPICES THAÏ, HERBES FRAICHES D'ASIE.

POKE BOWL COOK-KI

POKE BOWL CREVETTES (HEALTHY FOOD) [2 4 6 8 11] — 10€
INCONTOURNABLE PLAT HAWAIEN REVISITÉ PAR COOK-KI, WOK DE CREVETTES AUX ÉPICES DOUCES, MARINADE SPÉCIALE MAISON AUX AGRUMES DU CHEF, RIZ PARFUMÉ, LÉGUMES FRAIS FROID & CROQUANT DU MOMENT.

POKE BOWL VÉGÈTAL (HEALTHY FOOD) [4 5 6 11] — 10€
INCONTOURNABLE PLAT HAWAIEN REVISITÉ PAR COOK-KI, TOFU RÔTI À LA SAUCE SOJA, MARINADE SPÉCIALE MAISON AUX AGRUMES DU CHEF, RIZ PARFUMÉ, LÉGUMES FRAIS FROID & CROQUANT DU MOMENT.

POKE BOWL GYOZA (HEALTHY FOOD) — 10€
INCONTOURNABLE PLAT HAWAIEN REVISITÉ PAR COOK-KI, GYOZA LEGUMES, MARINADE SPÉCIALE MAISON AUX AGRUMES DU CHEF, RIZ PARFUMÉ, LÉGUMES FRAISFROID & CROQUANT DU MOMENT.

LISTE ALLERGÈNES & ALLERGIES ALIMENTAIRES : 1. LE GLUTEN, 2. LES CRUSTACÉS, 3. LES ŒUFS, 4. LES ARACHIDES, 5. LES POISSONS, 6. LE SOJA, 7. LE LAIT, 8. LES FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTES...), 9. LE CÉLERI, 10. LA MOUTARDE, 11. LE SÉSAME, 12. LES SULFITES, 13. LE LUPIN, 14. LES MOLLUSQUES.

RESTAURANT