

Le Traiteur by



Sommaire :

1. A propos (p.2)
2. Nos formules traiteur (p.3)
3. Notre offre de pâtisserie (p.5)
4. Nos box repas (p.6)
5. Formule jarre en libre-service (p.7)
6. Nous contacter (p.8)

A propos :

Fondée en 2021, Cookorette propose ses services de traiteur aux particuliers et aux entreprises.

Forte de plus de dix années d'expérience dans la restauration, Lisa-Marie a été formée au sein de grandes brasseries parisiennes telles que l'Absinthe et le Café des Abattoirs où elle a évolué sur différents postes, de chef de partie à chef de cuisine, ce qui lui a permis d'acquérir de solides connaissances ainsi qu'une véritable sensibilité culinaire.

Titulaire d'un C.A.P pâtissier, Lisa-Marie réalise également des créations sucrées qui viennent compléter harmonieusement chaque buffet qu'elle élabore. Cette double compétence en cuisine et en pâtisserie lui permet de concevoir des buffets entièrement maîtrisés, du cocktail apéritif jusqu'au dessert, avec le même niveau d'exigence.

Afin de vous offrir une prestation complète, Cookorette propose également des boissons originales sur mesure (cf. *Le Bar by Cookorette*), avec ou sans alcool, élaborées à partir d'ingrédients frais et faits maison.

Nous intervenons pour tous types d'évènements, qu'ils soient professionnels ou privés, en offrant des prestations personnalisées, élégantes et entièrement adaptées à vos besoins.



Cookorette est une entreprise familiale située à Alleins, au sud du Luberon. Nous nous déplaçons dans un rayon de 60km pour tous vos évènements.

Nous accordons une attention particulière à chacune de vos demandes afin de concevoir des prestations entièrement sur mesure, au plus près de vos attentes et de vos envies.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais dont la plupart sont issus de nos producteurs locaux basés en Provence, le plus souvent en agriculture biologique.

Du pétrissage des petits pains à la réalisation de nos pâtes à tarte, chaque préparation est entièrement faite maison, dans le respect d'un savoir-faire artisanal et d'une cuisine authentique.

Nos formules traiteur

Minimum de commande : 15 personnes



FORMULE CLASSIQUE

Buffet afterwork

(à partir de 18,00€/Pers)

Hors frais de déplacement

- 6 pièces salées création
- 1 verre de mocktail frais et fait maison (servi en jarre)
- Mise en place et décoration du buffet
- Service en option

Vos événements professionnels en toute sérénité

Séminaires, réunions, journée d'étude ou tout autre événement d'entreprise :

Nous vous proposons une prestation clé en main, pensée pour vous simplifier l'organisation de vos événements.

Nous nous adaptons en amont à vos contraintes et à vos besoins afin de vous garantir une gestion de la prestation en toute autonomie et en toute discrétion.



FORMULE COMPLETE

Apéritif dinatoire

(à partir de 28,00€/Pers)

Hors frais de déplacement

- 6 pièces salées création
- 1 jardinière de légumes de saison et assortiment de mezzé à tartiner
- 2 mignardises sucrées
- 1 verre de boisson maison sans alcool (servi en jarre)
- Eau plate et gazeuse
- 1 verre de vin (A.O.C. Coteaux d'Aix)
- Mise en place et décoration du buffet
- Service en option



FORMULE PREMIUM

Offre gourmet

(à partir de 39,00€/Pers)

Hors frais de déplacement

- 8 pièces salées création
- 1 jardinière de légumes et assortiment de 3 mezzé à tartiner
- 1 assortiment de charcuterie, fromages et pains bio
- 3 pièces sucrées création
- 1 verre de boisson maison sans alcool (servi en jarre)
- Eau plate et gazeuse
- 1 verre de vin bio de Provence
- Mise en place et décoration du buffet
- Service en option

Notre offre de pâtisserie

Un anniversaire à célébrer, un départ à la retraite ou tout autre événement, laissez-vous séduire par nos créations sucrées...

Nous réalisons des pâtisseries entièrement faites maison en accord avec la saisonnalité.

La plupart des produits que nous sélectionnons sont issus de l'agriculture biologique et d'origine locale dès que possible. Nous prenons soin de respecter l'équilibre des saveurs et des textures pour vous offrir une dégustation optimale.

Nos desserts sont assortis de fleurs fraîches et autres décors comestibles uniquement.



*N'hésitez pas à nous contacter
pour connaître nos pâtisseries
du moment !*

*Minimum 6 parts par entremet
Livraison offerte dans un rayon de
15km autour d'Alleins*

- Entremet et tarte de saison à partir de 4,50€/part
- Number Cake ou Letter Cake à partir de 5,50€/part
- Layer Cake ou Nude Cake à partir de 5,50€/part
- Tarte XXL (*tarif sur devis*)
- Assortiment de mignardises à partir de 5€/pers



Nos box repas

Minimum de commande : 10 box repas

BOX REPAS 3 en 1

18,00€/pers hors boisson

OU

19,50€/pers avec boisson

Hors frais de déplacement

- 1 entrée
- 1 plat servi froid
- 1 pâtisserie
- 1 verre de mocktail rafraichissant maison sans alcool (*servi en bouteilles à partager*)



Formule 3 en 1 :

en toutes circonstances

Une box repas gourmande et savoureuse, idéale dans le cadre d'une réunion, d'un séminaire ou encore pour un repas en extérieur.

Livraison en glacière rigide permettant de maintenir l'ensemble au frais jusqu'à 3h avant dégustation.

Couverts jetables, éco cups et petites serviettes incluses.

Livraison offerte dans un rayon de 15km autour d'Alleins.

Formule jarre en libre-service

(sans alcool)

FORMAT 5L (62,00 €) soit 25 verres
de 20cl

FORMAT 8L (100,00 €) soit 40 verres
de 20cl

- Préparation puis livraison de jarre(s) chez vous ou sur votre lieu de travail
- Plusieurs saveurs disponibles
- Support et décoration incluse
- Facilité d'utilisation



Liste non-exhaustive des différentes jarres que nous pouvons vous proposer :

Citronnade



Jus de citron jaune frais
Cordial de citron maison
Eau fraîche
Agrumes frais

Framboisade



Cordial de framboises maison
Jus de citron jaune frais
Eau fraîche
Rose & Hibiscus

Thé glacé à la menthe



Thé à la menthe infusé à froid
Menthe fraîche
Sirop de menthe maison
Eau fraîche

Nous contacter

Pour toute question ou demande de
renseignement



+33 (0)6 24 76 09 18 /
+33 (0)6 17 93 03 21



cookorette@gmail.com



cookorette.eatbu.com