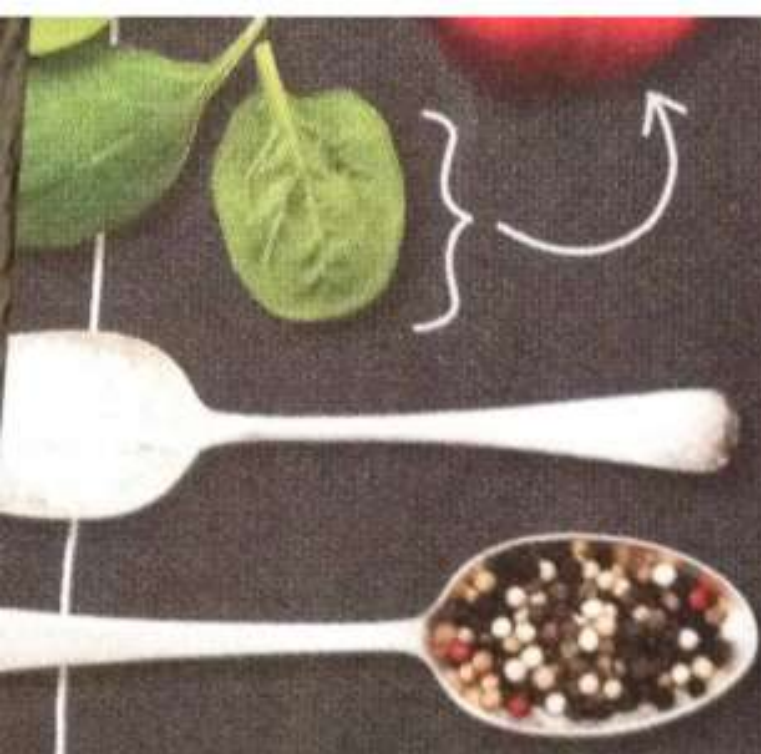


Mail: restaurant.cookies@gmail.com
Telephone: 071/487510 ou 0472/933008
Web: www.cook-iesrestaurant.be



Dufrenne Jonathan

Réalise tous vos événements depuis 2004
Partout en Belgique

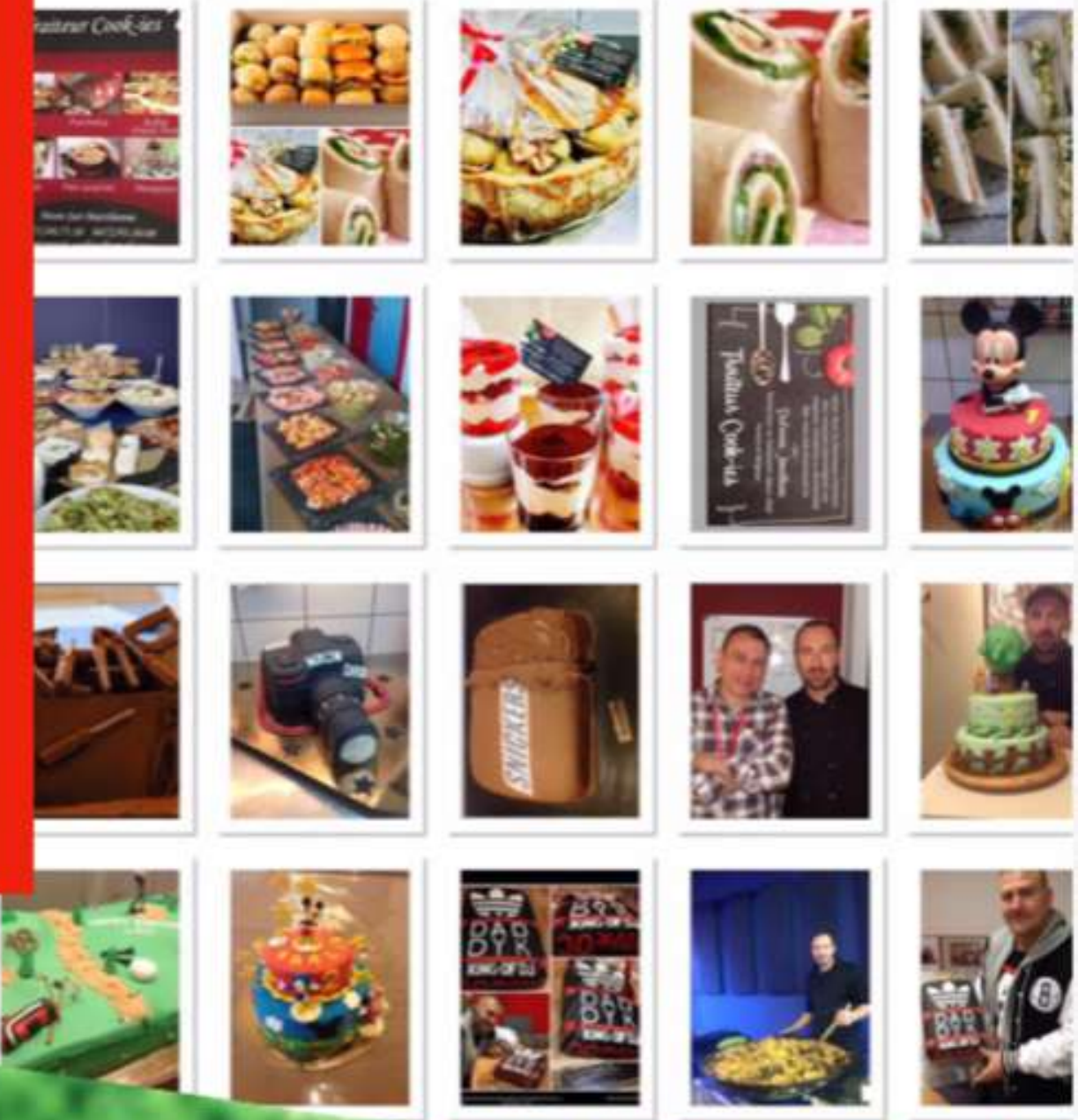
Traiteur Cook-ies



Nouveau : Salle de réception!



Buffets froid et chaud
Pain surprises
Porchetta
Desserts
Hamburger
Location salle
Paella
Mariages
Baptêmes
Communions
Crêpes salées
Etc...



Traiteur Cook-ies Charleroi

Catalogue Traiteur 2020-2021



Fêtes de fin d'année
Cocktails
Fêtes entre amis
Menus de fêtes
Et plus encore...

Traiteur Cook-ies : siège social Mont sur Marchienne

Salle de réception Trente3 : 3 rue de Gosselies 6183 Trazegnies (Courcelles)

Site Web : www.traiteurcharleroi.be

Mail : restaurant.cookies@gmail.com Fixe : 071/487510 Mobile : 0472/933008

Amuses Bouches :



**Nous vous proposons pour vos réceptions, mariages, baptêmes...
notre forfait amuses bouches a 4,95€ / pers**

Composé de 5 amuses bouches chauds et/ou froids

Assortiment suivant le marché

Formule enfant aussi disponible

Formule 10 pièces assorties à 9,75€ personne

Contactez nous aussi pour réaliser un assortiment personnalisé , des verrines, cuillères, pics ... suivant vos goûts , budgets et souhaits!

Quelques exemples d amuses bouches: En chaud 1.25€ pièce

Mini pizza
Mini croque monsieur
Mini vol au vent assortis
Toast divers
Mini snack chinois
Boulettes à la suédoise
Mini Club Sandwich
Scampis en sauce
Croissants feuilletés
Etc...

Toast (uniquement lors d une prestation traiteur sur place: 1.25€ pièce)

Fromages de chèvre et tomates marinées
Façon bruschetta
Jambon de pays
Magret de canard et chutney
Saumon fumé en chiffonnade
Jambons de Cru melon
Mousses de crabe et poire
Foies gras de canard avec confit
Etc...

Divers:

Pies tomate mozza
Pies tortilla chorizo
Wraps de Saumon fumé et fromage blanc, lime et aneth
Etc..

Quelques exemples de verrines 1,5€ pièce :

Scampis mariné
Rose de saumon fumé
Mousse de foie gras et sa confiture d'oignons
Jambon de Parme et bille de melon
Carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmesan
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées
Tartare de saumon aux herbes fraîches
Queue de gambas en croûte
Akra de morue
Coeur de saumon aux épices douces
Aiguillette de volaille sauce barbecue
Tataki de thon rouge
Crevettes grises, céleri
Mousse de saumon
Mousse de canard
Mousse de jambon
Etc...

Amuses bouches:

Show Cooking



POUR VOS ÉVÉNEMENTS DIVERS (MARIAGE, COMMUNION, FÊTÉS, OUVERTURE, ETC...)

- Nous réalisons en complément des formules drink et suivant la salle , les préparations et cuissons devant vous (assiettes, couverts et service cuisson compris dans le tarif)
- Nous nous déplaçons avec le matériel nécessaire (pour cuissons, nappes, décoration, tables mange debout, etc...)
- Contactez nous pour un devis personnalisé !
- Ci dessous quelques forfaits de base: pour une durée de 2h en même temps que la formule drink
- Mange debout, tables, bar, nappages etc en supplément.



TAPAS

7,5€ PERS:

Jambon séché
Olives
Fromages
Charcuteries
Tortilla
Poelee de moules
Pains bruschetta



MER DU NORD

8,5€ PERS:

Poêlée de moules
Croquettes au crevettes
Scampis a l ail
Soupe de poissons
Pains grillés



ASIA

8,5€ PERS:

5 Choix de suchis
Salade de choux et carottes Asia
Bouillon asiatique
Scampis sautés
Brochettes terriyaki



BELGE

7,5€ PERS:

Steak Mayo maison
Pomme chips
Croquette fromage
Poêlée d asperges
Saucisson et fromages
Poêlée de moules
Pain



Forfait boissons et cocktails:



POUR VOS ÉVÉNEMENTS : MARIAGE, COMMUNION, FÊTES , OUVERTURE, ETC...

- Nous nous déplaçons avec le matériel nécessaire (verres, nappes, décoration, tables mange debout, etc. .)
- Contactez nous pour un devis personnalisé !
- Ci dessous quelques forfaits de base: tarifs pour une durée de 2h boissons à discrétion , verres et service compris.
- Mange debout, tables, bar, nappages etc en supplément.
- Toujours en complément d un service traiteur (nourriture,...)



SOFT 4,5€ PERS:

Eau plate et pétillante

Jus

Coca et coca light

Limonade citron

Limonade orange

Ice tea



DES BULLES 8,5€ PERS:

Cava brut ou demi sec

Eau plate et pétillante

Jus

Coca et coca light

Limonade citron

Limonade orange

Ice tea



DES BULLES ET DU VIN 9,5€ PERS:

Cava brut ou demi sec

Vins blanc et rouge

Eau plate et pétillante

Jus

Coca et coca light

Limonade citron

Limonade orange

Ice tea



FORFAIT SUPPLÉMENT COCKTAILS 3,5€ PERS:

1 verre par pers parmi
un choix de 3
cocktails :

Pina colada

Mojito

Daiquiri fraise

Supplément alcool 2€



Formule forfait mariage sans surprise :



Apéro :

Notre forfait de 5 pièces chaud et / ou froid

Repas principal:

Choix parmi nos buffets froid et / ou chaud pour un budget de 20€
(supplément au delà de ce budget suivant choisi effectués)

Dessert:

Choix de desserts individuel a l assiette

ou

Le gâteau de circonstance

ou

L assiette gourmande de 4 mini desserts

Café:

Le café samovar et thés assortis

Le matériel pour notre service est compris
(couverts, assiettes, tasses et sous tasses, petites cuillères,
matériel buffet... hors verrerie, nappage, déco etc...)

Service compris pour une durée de 6h de prestation:

Nombre de membre du personnel choisis suivant
Nombre de convives

Tarif de 47.5€ par convive ~~tyac~~ (minimum 40 convives)

Pain surprise

Notre spécialité !



Assortiment pain de base:

Gris, blanc, sésame...



Et/ou Pain mie



Et/ou wraps



Et/ou sandwiches mou

- Certaines garnitures ne conviennent pas à certains type de pains, nous vous conseillerons lors de la commande, nous pains ne sont pas beurrés .
- Pour les grosses quantités contactez nous, nous réalisons des buffets avec des pains géant, box, plateaux... tarif préférentiel selon quantité.
- Vous pouvez bien entendu choisir le nombre de pièces que vous souhaitez, nous comptons en moyenne 4-5 petits pains par personne (5 pains équivalent à une demi baguette garnie) nous adaptons ensuite la taille des pains géants suivant le nombre de petits pains , wraps, mous...choisis



1

PAIN GEANT 25 PC

Composé de 25 petits pains de base

Et/ou pains de mie, wraps, mous...

2

PAIN GÉANT 50 PC

Composé de 50 petits pains de base

Et/ ou pains de mie, wraps, mous...

3

PAIN GÉANT 70PC

Composé de 70 petits pains de base

Et / ou pains de mie, wraps, mous...

Garnitures :

Le classique:

Jambon, fromage, surimi, thon, usa, poulet curry, salami, saucisson, salade de viande, etc.. suivant marché.

Tarif en pain géant : 25 pc a 35€ / 50 pc a 59€ / 70 pc a 69€

Le chef :

Garnitures : Brie et sirop de liege, saumon fumé Philadelphia, jambon cru tapenade, charcuteries du chef, etc.. suivant marché.

Crudités dans une partie des pains

Tarif en pain géant : 25 pc a 39€ / 50 pc a 64€ / 70 pc a 76€



Le méditerranéen :

Garnitures : Jambon italien, coppa, mortadelle , fromage, salami, tomate mozza, chorizo, etc.. suivant marché

Crudités dans une partie des pains

Tarif en pain géant 25 pc a 39€ / 50 pc a 64€ / 70 pc a 76€



Le belge :

Garnitures: Jambon cuit, fromages, boudin, boulettes, pâté, américain , jambon cru, etc.. suivant marché.

Tarif en pain géant : 25 pc a 35€ / 50 pc a 59€ / 70 pc a 69€

Le végétarien :

Garnitures: Salades végétariennes , thon, surimi, tomate mozza, fromages, etc.. suivant marché

Crudités dans une partie des pains

Possibilité aussi sans poissons

Tarif: 25 pc a 35€ / 50 pc a 59€ / 70 pc a 69€



**NOS PAINS SONT AUSSI DISPONIBLE
EN BOX TRAITEUR!**

Même formule que les pains géants mais disposés en boîte traiteur ou sur plateau. Tarif des pains - 10%





**Les barbecues
et formules
conviviales**

Barbecue classique



ACCOMPAGNEMENTS AVEC TOUS NOS BARBECUES:

- Salad bar de saison de 6 choix différents :
(Salades, tomates, concombres..)
- Sauces assorties 6 choix
- Pomme de terre pêtée et crème à la ciboulette
- Beurre romarin, ail, etc...

FORMULE DE BASE PAR PERSONNE :

Mix de 2 brochettes (porc et volaille)

1 Lard mariné

1 Saucisse far west

1 Pilons de poulet

Tarif de 17€ / personne avec les accompagnements compris

Compris::

Matériel de cuisson

Déplacement région

Cuisinier

Mise en place et rangement

SUPPLÉMENTS 2€ CHOIX PAR PERSONNE

Gratin dauphinois ou pdt grenailles

- 2 Sauces chaudes (poivre, champignons...)
- Tomates et légumes grillés
- 3 Féculents froid (salade de pâtes, taboulés, pdt froide)



SUPPLÉMENTS 2€/CHOIX :

Steak de bœuf

Brochette de Scampis

Pavé de Saumon

Ribs USA

Cote agneau

Filet poulet mariné

Brochettes d agneau

Merguez

Mini steak haché



Hamburgers

En show cooking



HAMBURGER GRILLES AU BARBECUE OU SUR PLAQUE :

Hamburger servis avec: Oignons caramélisés / fromage / crudités et préparés minute devant vos convives, servis à discrétion .

Salad bar complet du marché 6 choix (mais, tomates etc...)

Sauces 6 choix (barbecue, maison, mayonnaise, ketchup...)

De préférence minimun 30 convives (demandez nous un devis gratuit si vous êtes moins de convives ou si vous souhaitez y ajouter d autres formules , pitta etc...)

1

FRITERIE

Hamburger de friterie

Pain classique

15€ / personne



2

MAISON

Burger 100% boeuf
(Charolais,Angus...)

Pain du boulanger

17,5€ / personne

Compris:

Matériel de cuisson

Déplacement
région

Cuisinier

Mise en place et
rangement

Tarif préférentiel si
la formule est
ajoutée à une autre
formule (exemple
pour une fin de
soirée après un
buffet de mariage
ou autre...)

Options:



Frites ou wedges

Pain saucisse



Compris::

Matériel de cuisson

Déplacement
région

Cuisinier

Mise en place et

Tarif préférentiel si
la formule est
ajoutée à une autre
formule (exemple
pour une fin de
soirée après un
buffet de mariage
ou autre...)

VIANDE FRAÎCHE CUITE SUR PLAQUE DEVANT VOS CONVIVES

Pain saucisse avec crudités ,choucroute et sauce au choix préparés minute devant vos convives , servis à discrétion.

Salad bar complet du marché 5 -6 choix (mais, tomates etc...)

Sauces 6 choix (barbecue, maison, mayonnaise, ail...)

De préférence minimum 30 convives (demandez nous un devis gratuit si vous êtes moins de convives ou si vous souhaitez y ajouter d autres formules , hamburger etc...)



FORMULE CLASSIQUE

Pain saucisse de campagne

6 choix de sauces

6 choix de crudités

15€ / personne



FORMULE GOURMANDE

Pain saucisse et merguez

6 choix de sauces

6 choix de crudités

Frites ou wedges

17,5€ / personne

Pitta et Durum



Compris::

Matériel de cuisson

Déplacement
région

Cuisinier

Mise en place et
rangement

Tarif préférentiel si
la formule est
ajoutée à une autre
formule (exemple
pour une fin de
soirée après un
buffet de mariage
ou autre...)

VIANDE FRAÎCHE CUITE SUR PLAQUE DEVANT VOS CONVIVES

Pain pitta artisanal ou durum avec mix de viandes marinées et grillées ,
crudités et sauce au choix préparées minute devant vos convives !

Salad bar complet du marché 5 -6 choix (mais, tomates etc...)

Sauces 6 choix (barbecue, maison, mayonnaise, ail...)

De préférence minimum 30 convives (demandez nous un devis gratuit si
vous êtes moins de convives ou si vous souhaitez y ajouter d autres formules
, hamburger etc...)

FORMULE CLASSIQUE

Pitta choix de 2 viandes

6 choix de sauces

6 choix de crudités

15€ / personne



FORMULE GOURMANDE

Pitta choix de 2 viandes

6 choix de sauces

6 choix de crudités

Frites ou wedges

17,5€ / personne

Porchetta



Porchetta Seule :

Uniquement porchetta

(±330 gr/p. avant cuisson)

8,00 €/pers de 0 à 39 personnes

7,00 €/pers de 40 à 69 personnes

6,00 €/pers de 70 à 99 personnes

5,00 €/pers + de 100 personnes

Porchetta Small :

porchetta + pdt + sauce

9,50 €/pers de 0 à 39 personnes

8,50 €/pers de 40 à 69 personnes

7,50 €/pers de 70 à 99 personnes

6,50 €/pers + de 100 personnes

Porchetta Medium: porchetta avec pdt + crudités (de 5 à 6 sortes) et 5 sauces froides

14,00 €/pers de 0 à 39 personnes

13,00 €/pers de 40 à 69 personnes

12,00 €/pers de 70 à 99 personnes

10,50 €/pers + de 100 personnes

Porchetta Full: porchetta avec pdt + 3 légumes chauds, et 2 sauces chaudes

15,50 €/pers de 0 à 39 personnes

14,50 €/pers de 40 à 69 personnes

13,50 €/pers de 70 à 99 personnes

12,00 €/pers + de 100 personnes

SUPPLÉMENTS 1€/CHOIX / PERS:

1 Crudité supplémentaire

1 Sauce chaude supplémentaire

Pomme grenailles ou pomme four

Pain baguette

SUPPLÉMENTS 2€/CHOIX / PERS :

Gratin dauphinois

1 Légume chaud supplémentaire

INFOS :

- La porchetta est livrée chaude ou froide selon nos disponibilités et / ou vos souhaits
- Nous pouvons à partir d'un certain nombre de convives, vous servir et découper la porchetta sur place sous forme de buffet.
- Nous pouvons vous mettre à disposition si vous ne souhaitez pas de service de notre part, le matériel pour tenir au chaud .
- La formule cochon entier est aussi disponible sur une autre fiche (cochon= minimum 40 convives)
- Aussi disponible en supplément d'un buffet froid à tarif préférentiel !

Cochon à la broche



Tarifs cochon à la broche = tarif porchetta ci dessous+ forfait cuisson sur place

Porchetta Seule ;

Uniquement porchetta

(±330 gr/p. avant cuisson)

8,00 €/pers de 0 à 39 personnes

7,00 €/pers de 40 à 69 personnes

6,00 €/pers de 70 à 99 personnes

5,00 €/pers + de 100 personnes

Porchetta Small :

porchetta + pdt + sauce

9,50 €/pers de 0 à 39 personnes

8,50 €/pers de 40 à 69 personnes

7,50 €/pers de 70 à 99 personnes

6,50 €/pers + de 100 personnes

Porchetta Medium: porchetta avec pdt + crudités (de 5 à 6 sortes) et 5 sauces froides

14,00 €/pers de 0 à 39 personnes

13,00 €/pers de 40 à 69 personnes

12,00 €/pers de 70 à 99 personnes

10,50 €/pers + de 100 personnes

Porchetta Full: porchetta avec pdt + 3 légumes chauds, 2 sauces chaudes

15,50 €/pers de 0 à 39 personnes

14,50 €/pers de 40 à 69 personnes

13,50 €/pers de 70 à 99 personnes

12,00 €/pers + de 100 personnes

SUPPLÉMENTS 1€/CHOIX / PERS:

1 Crudité supplémentaire

1 Sauce chaude supplémentaire

Pomme grenailles ou pomme four

Pain baguette

SUPPLÉMENTS 2€/CHOIX / PERS :

Gratin dauphinois

1 Légume chaud supplémentaire

FORFAIT CUISSON SUR PLACE À PARTIR DE 200€:

- Location broche remorque
- Bois
- Personnel pour la cuisson et découpe sur place pendant 6-8h
- Matériel cuisine
- Découpe et service du cochon
- Prix exact sur demande suivant localité

Buffet pâtes



FORMULE DE BASE À PARTIR DE 15€ PERSONNE

2 choix de pâtes préparées minute devant vous

Choix de 3 sauces : tomate, pesto, carbonara

Gruyère râpé, parmesan et roquette en accompagnement

Formule à discrétion

SUPPLEMENTS SAUCE 2€ CHOIX

Jambon Italien

Tomate fraîches

Pancetta vin blanc

Champignons des bois

4 fromages



SUPPLEMENTS SAUCE 3€ CHOIX

Saumon fumé

Scampis

INFOS :

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible en intérieur

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région

Matériel

Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et couverts

Pain à l ail



Crepes salées



INFOS :

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible en intérieur

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région
Matériel
Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et couverts

FORMULE DE BASE 15€ PERSONNE

2 crêpes par convives préparées minute devant vous

Base de sauce béchamel

Choix de garnitures classiques:

Jambon, fromage râpé, lardons, champignons, oignons et tomate

Salad bar 5 choix du marché (salade, tomate, mais, ...) en accompagnement

SUPPLEMENTS 1€ CHOIX

Oeufs
Jambon italien
Raclette
Chèvre

SUPPLEMENTS 2€ CHOIX

Saumon fumé
Scampis
Steack hache
Légumes assortis



Buffet

Pommes de terre farcie



- La base est une grosse pomme de terre cuite au four, farcie de sa pulpe assaisonnée et gratinée ensuite au four.
- Vous rajouter par la suite divers ingrédients tel que viandes, charcuteries, poissons, crudités, sauces, etc...dispose sous forme de buffet
- La formule base est composée de 2 Pdt farcie par personne, et de deux assiettes garnies de salade composée et de charcuteries.
- Les assiettes sont dressées à la minute sous forme de buffet ou servies directement à table, contactez nous pour des plus amples renseignements, la formule est fort appréciée.



FORMULES CUISINÉES: (TARIFS SUR DEVIS):

La forestiere:

Pomme de terre cuite au four, émincé de poulet , sauce forestière ~~crème~~
, bardons , croûtons de pain

Saumon

Pomme de terre cuite au four, saumon fumé, poêlée de légumes,
citron, sauce fines herbes

Sud ouest

Pomme de terre cuite au four, aiguillettes de canard sauce du chef, tranches de magret de canard fumé tranche de
foie gras de canard entier sur une tartine de pain grillée,

Savoie:

Pomme de terre cuite au four, jambon cru, jambon cuit, fromage à raclette fondu, cornichons, oignons

Scampis:

Pomme de terre cuite au four, scampis a la crème et petits légumes et ail.



Buffet Petites Assiettes:



Principe:

Nous dressons sur place de petites assiettes (format assiette dessert)
Vous choisissez parmi un vaste assortiment chaud ou froid plusieurs assiettes afin de constituer un repas qui peu convenir à tout type d'événements.

Tarif à partir de 3,5€ par assiette

Assortiment: tomate crevettes, carpaccio, salades, terrine et confits, croquette parmesan, saumon, tartares...

Formule enfant aussi disponible

Contactez nous pour réaliser un assortiment personnalisé
Formule sympathique et adaptée à beaucoup de type de réceptions

Menus :

Entrées / plats / desserts



FORMULE:

- Choisissez parmi nos propositions votre menu (d autres choix sur demande)
- Nous nous adaptons à votre budget, envies, etc...
- Idéal dans beaucoup de réceptions (mariages, communions, anniversaires...)
- Vous pouvez ajouter potages, trou normand, entrées, fromages....
- Contactez nous pour un devis personnalisé !
- Quelques idées ci dessous:



ENTREES:

Tartare de saumon
Foie gras
Magret fumé
Carpaccio de boeuf
Scampis
Parmi beaucoup d autres choix



PLATS::

Magret de canard
Cassolette de poissons
Filet mignon de porc
Pavê de bœuf
Rouget grilles
Parmi beaucoup d autres choix



DESSERTS:

Assiette gourmande
Verrines
Tiramisu
Gâteau pâtissier
Glaces
Crêpes
Parmi beaucoup d'autres choix



Plateau repas



INFOS:

- Minimum 8-10 box de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Fromages en supplément
- Livraison région possible



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 15€ TVAC/PERS :

Comprenant :

L'entrée

Le plat

Le dessert

Couverts / serviette

Petits pains et beurre



ITALIEN:

Tomate mozzarella

Salade de pâtes et jambon

Tiramisu



GREC:

Mezze

Moussaka

Dessert au miel



TERROIR:

Terrine et confits
Rosbeef et
accompagnements

Tarte Du jour



LIGHT

Salade du chef

Volaille grillée

Salade de fruits



MER:

Salade de truite

Saumon belle vue

Dessert pâtissier



USA:

Salade USA

Volaille bbq

Brownies



Assiettes froides



INFOS:

- Minimum 8-10 assiettes de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Sur assiette porcelaine ou plastique
- Livraison région possible

FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 9,5€ TVAC/PERS :

Comprenant :

L assiette (plastique)

Couverts / serviette

Petits pains et beurre

Sauce



ITALIEN:

Carpaccio de boeuf
Charcuteries ita (4choix)
Crudités
Salade de pates



GOURMANDE

Choix de 4 charcuteries
2 poissons du jour
Crudités
Féculents du chef



TERROIR:

Terrine et confits
Charcuteries (5choix)
Salade pdt
Crudités



LIGHT

Volaille grillée
Poisson grillé
Salade et crudités
Quinoa



MER:

Saumon belle vue et fumé
Scampis
Tomate crevettes
Taboulé



DU CHEF

Laissez moi choisir la composition suivant le marché...



Buffet potage



FORMULE DE BASE À PARTIR DE 8,5€ TVAC/PERS :

- Choix de 3 potages / soupes différentes avec choix de pains
- Suivant saison et produit du marché
- Possibilité de travailler avec des légumes bio
- Servis à la minute devant vous
- Aussi disponible en mini format pour pouvoir goûter a plusieurs goûts
- Accompagnements compris (fromage, croûtons, ciboule, etc..)



SUPPLÉMENTS :

Possibilité de rajouter plus de choix de potages

Peut être complété avec un choix de tartines ou de pains surprises

Etc...



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d'une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Préparations par mes soins

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts



La formule
Buffet

Froids



Buffet Fin de soiree

10.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Jambon cuit
- Salami
- Américain préparé
- Poulet curry
- Salade de surimi
- Thon Mayo
- Gouda
- Camembert
- Brie
- Fromage abbaye

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Baguettes
- Pains tranchés
- Pains spéciaux



SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Carottes râpées

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS :

RESTAURANT.COOKIES
@GMAIL.COM

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet New York

12.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Tomates crevettes roses
- Pêche au thon
- Salami
- Jambon cuit
- Jambon cru
- Pain de viande
- Saucisson jambon
- Œuf mimosa

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Taboulé
- Duo de pâtes

SALAD BAR :

- Choux
- Carottes râpées
- Salade
- Mais
- Macédoine
- Haricots

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS :

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet végétarien

13,5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

COMPOSITION :

- Houmous
- Caviar aubergine
- Tomate mozzarella
- Olives
- Ratatouille
- Mini quiche
- Tortilla espagnole
- Tomate
- Concombre
- Mais
- Jeune pousse
- Carottes râpées
- Choux
- Haricots verts
- Taboule
- Salade de pdt froide
- Duo de pâtes froide
- Choix de 5 Fromages avec fruits frais

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

En option chaude:

- Pizza
- Bruschetta
- Croque végétarien
- Pâtes
- Etc. . . .

RÉSERVATIONS :

**RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet Carolo

14,5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

RÉSERVATIONS :

**RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

CHARCUTERIES ETC:

- Tomate crevettes roses
- Pêche au thon
- Boudins
- Boulettes
- Cervelas
- Jambon asperges blanches
- Pâté d Ardennes
- Rôti de porc
- Jambon et fruits
- Pain de viande
- Volaille rôtie

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Haricots
- Mais
- Carottes râpées

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

Buffet Miami

16.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Poisson du jour
- Tomates crevettes roses
- Pêche au thon
- Salami
- Jambon cuit
- Jambon cru
- Pain de viande
- Saucisson jambon
- Boudins
- Boulettes
- Mortadelle
- Filet de poulet
- Œuf mimosa

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Taboulé
- Duo de pâtes

SALAD BAR :

- Choux
- Carottes râpées
- Salade
- Mais
- Macédoine
- Haricots

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS :

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL.COM

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet Halal

17,5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

COMPOSITION :

- Choix de 3 charcuteries halal
- Choix de 3 fromages
- Volaille grillée froide sauce du chef
- Peche au thon
- Poire au crabe
- Grosse crevettes roses
- Terinne de poissons
- Olives
- Fêta
- Feuilles vignes
- Caviar aubergine
- Houmous
- Salade tomate oignons
- Poivrons marinés
- Salade iceberg
- Carottes râpées cumin
- Taboule
- Duo de pates froides
- Salade de pomme de terre

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

En option chaude:

- Kefta
- Volaille
- Poisson pané sauce curry froide

RÉSERVATIONS :

**RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet Belge

18,5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Tomates crevettes roses
- Pêche au thon
- Salami
- Jambon cuit
- Jambon d Ardennes
- Pain de viande
- Saucisson jambon
- Boudins
- Boulettes
- Cervelas
- Pâté d Ardennes
- Choix de fromages
- Œuf mimosa

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes

SALAD BAR:

- Carottes râpées
- Salade
- Macédoine
- Haricots
- Tomates et concombres
- Salade de chicons

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS :

**RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet du chef

20€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

RÉSERVATIONS :

**RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

CHARCUTERIES ETC:

- Tomates crevettes
- Pêche au thon
- Poire au crabe
- Jambon cru et fruits
- Rosette
- Jambon cuit et asperges
- Pâté d Ardennes et confit
- Choix de fromages
- Rôti de porc aux épices
- Blanc de volaille a ma façon
- Le choix du chef

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Salade
- Mais mexicain
- Haricots vert et œufs durs
- Tomates aux herbes
- Concombre à l aneth
- Salade de chicons

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

Buffet italien mixte

20.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Jambon à l'os
- Jambon italien et fruits de saison
- Coppa
- Pancetta
- Salami
- Mortadelle
- Carpaccio de bœuf
- Saucisse séchée (piquante et non piquante)
- Fromages :
- Provolone piquante
- Gorgonzola
- Grana padano
- Frais aux herbes
- Raisin

FÉCULENTS :

- Salade de riz aux thon
- Duo de pâtes
- Salade de pommes de terre

SALAD BAR:

- Roquette aux tomates séchée mozzarella
- Concombres
- Olives
- Artichauts en salade,
- Tomates mozzarella
- Salade de tomates à l'huile d'olives
- Salade iceberg balsamique

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS :

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL.COM

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet de la mer

23.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

RÉSERVATIONS :

**RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

CHARCUTERIES ETC:

- Tomate crevettes roses
- Pêche au thon
- Terrine de poissons
- Grosse crevettes roses
- Poire au crabe
- Truite fumée
- Anchois
- Saumon fumé
- Ananas au surimi
- Salade niçoise

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Haricots
- Mais
- Carottes râpées

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

Buffet Gourmand

25€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 30 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Jambon cuit asperges
- Salami
- Jambon cru melon
- Filet de poulet
- Pain de viande

POISSONS:

- Pêches au thon
- Tomate crevettes
- Terrine de poissons
- Saumon ou scampis
- Poire au crabe

FÉCULENTS :

- Pdt Froide
- Taboule
- Pâtes froides

SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Carottes râpées
- Choux
- Mais
- Haricots
- Macedoine

DIVERS:

- Carpaccio de boeuf
- Œufs mimosa
- Boudins
- Boulettes
- Terrine Grand mère et confit
- Rôti de porc
- Oignons et cornichons
- Plateau de fromage
- Pignons de volaille

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces 6 choix + vinaigrette
- Petits pains assortis
- Beurre



RÉSERVATIONS :

MAIL:

**RESTAURANT.COOKIES
@GMAIL.COM**

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

Buffet méditerranéenne

21.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies : www.Cook-iesrestaurant.be



INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

RÉSERVATIONS :

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL
.COM

FIXE: 071/487510

MOBILE: 0472/933008

CHARCUTERIES ETC:

- Grosse crevettes roses
- Coppa
- Jambon cru et fruits
- Mortadelle
- Salami Milano
- Chorizo
- Carpaccio de boeuf
- Tomate mozzarella
- Fêta
- Tarama et tzaziki
- Feuilles de vigne
- Fromages
- Le choix du chef

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Mesclun
- Roquette
- Salade chef
- Concombre à l'aneth
- Tomate basilic
- Olives

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

Buffet à votre façon!

A PARTIR DE 10€ LA PERSONNE

NOUVEAU EN 2018!

COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE BUFFET

- Faites votre choix dans nos propositions pour un montant minimum de 10€
- Prenez autant de choix que vous le désirez!
- Envoyez nous par mail ou téléphone vos choix et nous vous enverrons un devis gratuit
- Tarif par portion/pièce par personne

INFOS:

- Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts



VIANDES:

1 pilon de volaille 1€
Suprême de volaille 2€
Rôti de porc 2€
Rôti de bœuf 3€
Boulettes 1€
Carpaccio de boeuf 2€

POISSONS:

1 Tomate crevettes 1,5€
1 Poire crabe 1€
Saumon bv 4€
Crevettes roses cuites 2€
Truite fumée 2€
Terrine poissons 1,5€
Saumon fumé 2€
Scampis 1,5€
Ananas crabe 1€
1 Peche au thon 1€

FÉCULENTS 0,75€ CHOIX:

Pâtes pesto/ tomate/ chef
Taboulé
Riz
Pdt Mayo
Pdt vinaigrette

DIVERS:

1 Œufs mimosa 0,50€
2 Pains assortis 0,50€
Fromage 3€
Tomate mozza 1 €
Olives 0,50€
Cornichons et oignons 0,25€

CHARCUTERIES 0,75€ CHOIX:

Salami
Jambon cru
Jambon cuit
Tête pressée
Pain de viande
Saucisson
Boudins
Filet de poulet
Pâté
Chorizo

Mortadelle 1€
Pancetta 1€
Coppa 1€
Jambon asperges 1,5€
Jambon sur griffe 3€

CRUDITÉS 0,50€ CHOIX:

Choux
Carottes
Mais
Salade frisee
Haricots
Macédoine
Tomates
Chicons
Mesclun

SAUCES 0,25€ CHOIX:

Samurai
Ketchup
Andalouse
Mayo
Curry
Moutarde
Poivre
Cocktail
Jamie
Tartare



La formule
Buffet

A thème



Buffet Américain



NOS PROPOSITIONS:

- Chili con carne
- Wedges
- Oignons frits
- Pignons de volaille bbq
- Hamburger
- Mais grilles
- Hot dog
- Pain de mais
- Ribs mariné
- Viandes grillées au bbq
- Salades du chef
- Wraps
- Etc...

INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d'un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS :



Buffet Belge



NOS PROPOSITIONS:

- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages
- Frisée au lardons
- Salade de chicons et haricots blanc
- Asperges poêlées / choux de Bruxelles
- Tomate crevettes
- Truite fumée
- Chicons au gratin
- Carbonnade
- Steak mayo
- Vol au vent
- Moules
- Américain préparé
- Croquette au crevette
- Frites
- Etc...



INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d'un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins



Buffet Espagnol



NOS PROPOSITIONS DE PLATS DISPONIBLES :

- Chorizo
- Olives
- Anchois
- Moules marinées
- Salade espagnole
- Calamars frits
- Crevette grillées
- Friture de poissons
- Porc à la basquaise
- Paella
- Poêlée de légumes
- Tortilla
- Tapas
- Etc....

INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d'un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins



SUPPLÉMENTS :



Buffet Italien



NOS PROPOSITIONS:

- Plateau de charcuteries italienne
- Antipasti
- Salade italienne
- Carpaccio de boeuf , basilic, parmesan
- Tomate mozzarella
- Escalope milanaise
- Risotto
- Volaille a l italienne
- Bruschetta
- Pizza
- Poêlée de légumes du marché
- Lasagne / cannelonnis
- Pâtes en show cooking avec leurs sauces
- Etc...

INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d'un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins



Buffet Asiatique



NOS PROPOSITIONS:

- Soupe au raviolis chinois
- Salade choux et carottes
- Lompias
- Nems
- Samoussas
- Scampis sautés
- Volaille curry ou aigre douce
- Porc caramel
- Riz jasmin
- Nouilles sautées
- Dim sum
- Suchis
- Brochette de poulet
- Etc...

INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d'un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins



Buffet Maroc



NOS EXEMPLES DE PLATS DISPONIBLES :

- Salade de carottes a l orange
- Caviar d aubergine
- Houmous / olives / chutney de fruits
- Taboulé à la menthe
- Salade marocaine
- Scampis raz el hanout
- Gigot d agneau
- Birouate poulet
- Couscous
- Merguez
- Brochette d agneau
- Tajine
- Pain marocain
-
- Pour terminer : thé à la menthe et desserts marocain

INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts



Buffet Grec



NOS PROPOSITIONS:

- Tzaziki
- Fêta
- Tarama
- Feuille de vignes
- Olives
- Calamar
- Piment
- Salade grecque
- Crevettes grillées
- Moussaka
- Petites brochettes aux herbes
- Gigot agneau
- Pâtes grecque sauce tomate
- Boulettes d agneau haché
- Etc...

INFOS:

- Minimum 20-30 convives de préférence par thème
- Les buffets sont composés d'un ou plusieurs thèmes selon vos envies, budget, lieu, cuisine sur place etc.
- Contactez nous pour mettre au point votre buffet, nous réalisons une proposition en fonction de ces paramètres et composons votre buffet
- Un budget mini de 20€ est souhaitable pour cette formule

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins



Buffet pirate



Bonjour moussaillon ! Laisse toi embarquer par notre proposition de buffet à thème pirate!

À l'abordage avec:

Notre décoration de buffet sur le lieu de ton choix nous viendrons!

En habits de pirates nous te servirons!

Un buffet chaud et froid de pirate tu mangeras!

Une bande son pirate tu écouteras pendant le repas mille sabords

Nous décorerons aussi ton bateau / salle de réception si tu le souhaites...

Nous te proposerons aussi un dernier dessert avant de passer par dessus bord!

Alors marin d'eau douce est tu prêt?

Pas de quartiers!!!



Buffet pirate



Tu mangeras:

Froid:

Des poires au crabe et des pêches au thon

De grosses crevettes roses cuites

Tomates crevettes

Saucisson, terrine de viande , charcuteries

Chaud :

Poisson du jour snaké a la plancha devant vos moussaillons(scampis, saumon...)

Une volaille sauce créole et sauce du chef

Un poisson en habit croustillant

Tomate persillade, haricots et courgettes en accompagnements chauds

Gratin dauphinois et pomme de terre grenailles aux herbes

Accompagnements :

Salad bar de saison 6 choix (salade,tomates...)

Pains des pirates

Sauces

Option:

Crème brûlée à l ananas ou moelleux au chocolat ou verrine a la mangue

Tarifs sur demande suivant compositions, envies etc...



Buffet western



Bonjour cow-boy! Laisse toi embarquer par notre proposition de buffet à thème western !

Au galop avec:

Notre décoration de buffet sur le lieu de ton choix nous viendrons!

En habits de cow-boy nous te servirons!

Un buffet chaud et froid du far West tu mangeras!

Une bande son country tu écouteras pendant le repas

Nous décorerons aussi ton ranch / salle de réception si tu le souhaites...

Nous te proposerons aussi un dernier dessert avant de passer au duel final !

Alors est tu prêt?

Yiiiiiii-haaaaaaa!!!



Buffet western



Tu mangeras:

Froid:

Filet de volaille grillé avec Salsa et guacamole

Carpaccio de boeuf , oignons frits et sauce du chef

Plateau de charcuteries (jambon cru, coppa, salami, bacon...)

Chaud :

Chili con carne

Petites boulettes de viande sauce à la bière ou whisky

Une volaille grillée sauce barbecue

Un choix de grillades (saucisse, jambon, ribs...)

Tomate persillade, haricots et maïs en accompagnements chauds

Gratin dauphinois et pomme de terre grenailles aux herbes

Accompagnements :

Salad bar de saison 6 choix (salade, tomates, maïs...)

Pains western

Sauces

Option:

Tartelette pommes ou gâteau au chocolat ou verrine au caramel beurre salé



Côté sucré



Le Carolocône

By Traiteur Cook-ies Charleroi



Le principe:

Il s agit d un cône pâtissier que nous remplissons de divers ingrédients : chocolat, fruits frais, glace, crème fraîche, crème pâtissière, coulis de fruits, ...

Ultra gourmand!!!

Formule de base comprenant le matériel, 2 cône par personne, le déplacement dans la région et le service devant vos convives.

Tarif de base à 10€ tvac par convives (minimum 20 convives)

Disponible aussi pour vos marchés, brocantes, événements à tarifs préférentiels

FORMULE DE BASE
10€

Composé de base de : 2 cônes par convives

Crème fraîche

2 choix de fruits frais

2 coulis assortis

Chocolat noir chaud

OPTIONS A
1€ / CHOIX

1 Cône supplémentaire par convive

1 choix de fruits frais

1 coulis

1 chocolat chaud ou Nutella

Brésilienne ou pépites ou coco râpée

OPTIONS A
2€ CHOIX

1 boule de glace goût au choix

Crème pâtissière

1 espuma fruité

Éclats de brownies ou cookies

1 alcool type amaretto ou rhum ou



Verrines

By Traiteur Cook-ies Charleroi

En livraison sur votre lieu de travail, fête, réunion...



CHARLEROI-BREST



Mousse vanille
Pâte noisette
Caramel beurre salé

CHARLEROI-TAHITI



Mousse vanille
Biscuit amande
Framboises

CHARLEROI
-
MENTON



Mousse citron
Biscuit
Meringue

CHARLEROI
-
PAPOUASIE



Mousse banane
Biscuit
Bananes
Caramel

CHARLEROI
-
FLORENCE



Mousse café
Biscuit tiramisu
Cacao
Amandes

CHARLEROI
-
WEPION



Mousse vanille
Biscuit
Fraises
Coulis

CHARLEROI
-
MEXICO



Mousse chocolat
Biscuit
Riz souflé
Chocolat

CHARLEROI
-
JAKARTA



Mousse coco
Biscuit
Mangues
Coulis

CHARLEROI
-
NEW YORK



Mousse vanille
Cookies
Chunk de chocolat
Caramel

CHARLEROI
-
ISTANBUL



Mousse vanille
Cerise
Muesli
Caramel

CHARLEROI
-
PARIS



Mousse vanille poire
Biscuits
Chunk de chocolat
Caramel

Les autres choix:

Café / amaretto / Raphaëlle / Nutella / kinder bueno ...

Infos et tarifs :

Idéales pour vos réunions, fêtes, temps de midi, goûters, etc...

- Un Max de produits frais, préparées à la demande (pas de stock => fraîcheur garantie)
- Livraison sur le lieu de votre choix*
- Minimum 10 pièces par goût
- Commande 24h avant livraison (selon disponibilités)
- En verrine réutilisable , livrées avec cuillère jetable
- (Aussi disponible en verrine en verre et cuillère inox si besoin)

Tarif unique de 4,5€ par verrine

Présentation , décoration et modèles de verrines
suivant saisons, disponibilités de produits etc...

(*Livraison offerte dans un rayon de 5 km autour de Charleroi)

Gâteaux



INFOS:

- Nous réalisons vos gâteaux sur demande
- Pâte à sucre / bavarois / crème au beurre / classique ...
- Livraison région possible
- Quelques exemples ici

Traiteur Cookies

www.Cookiesrestaurant.be

- restaurant.Cookies@gmail.com



Buffet desserts: Fête foraine



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d'une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts



FORMULE DE BASE À PARTIR DE 8,5€ TVAC/PERS :

- Beignets aux pommes
- Crêpes et ses accompagnements
- Churros
- Gaufres
- Fruits au chocolat
- Bonbons



SUPPLÉMENTS :

Fontaine à chocolat et ses différents biscuits et fruits frais

Glaces

Barbe a papa

Pomme d'amour

Etc....



Crepes sucrées



INFOS :

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible en intérieur

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région

Matériel

Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et couverts

FORMULE DE BASE 15€ PERSONNE

crêpes préparées minute devant vous a discrétion (Max 4 par pers)

Choix de garnitures classiques:

Sucre blanc , cassonade brune et blonde

3 choix de confitures

Chocolat et pâte à tartiner noisette

SUPPLEMENTS 1€ CHOIX

Banane

Pomme

Poire

Boule de glace

Crème fraîche



SUPPLEMENTS 2€ CHOIX

Fraises

Fruits rouges

2 glaces ou sorbet

Suzette



Buffet desserts:

Smoothies et milkshakes



FORMULE DE BASE À PARTIR DE 9,5€ TVAC/PERS :

- Choix de 5 smoothies et milkshakes différents
- Suivant saison et produit du marché
- Possibilité de travailler avec des fruits bio
- Préparés à la minute devant vous
- Aussi disponible en mini format pour pouvoir goûter à plusieurs goûts

SUPPLÉMENTS :

Les petits gâteaux ou mignardises en accompagnement

Les mignardises

Desserts américains

Etc...



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d'une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Préparations par mes soins

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts



Buffet desserts: Spécial chocolat



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 9,5€ TVAC/PERS :

- Mousse au chocolat lait et noir
- Brownies
- Moelleux chocolat
- Cakes pops
- Macarons assortis
- Tarte chocolat
- Crème anglaise en accompagnement



SUPPLÉMENTS :

Fontaine à chocolat et ses différents biscuits et fruits frais

Crêpes avec Nutella et chocolat chaud

Pralines

Glaces

Javanais

Etc....



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d'une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS :



Buffet desserts: Retour en enfance



FORMULE DE BASE À PARTIR DE 9,5€ TVAC/PERS :

- Mousse au chocolat lait et noir
- Crêpes
- Pain perdu
- Gaufres
- Cake pops
- Bonbons divers
- Quelques fruits au chocolat



SUPPLÉMENTS :

Fontaine à chocolat et ses différents biscuits et fruits frais

Glaces

Barbe a papa

Churros

Etc,...



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d'une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS :

- Assiettes et couverts



Panier et montages de fruits



P
y
r
a
m
i
d
e
s
+



Fraisier 20/25€

Vases



Bouquet Cook-ies 59€



Panier Cook-ies 39€

INFOS:

- Nous réalisons: bouquets / montages / paniers / vases...
- Nous partons d'un budget défini ou d'une idée...
- Commandez 48 h à l'avance de préférence
- Livraison région possible
- Quelques exemples ici...
- Pyramides et montage sur devis



Arbre tomates 19€

Les Mignardises :



Nous vous proposons notre formule mignardises :

Forfait:

Mignardises assorties choix du chef : Macarons, tartelettes, éclairs, choux, brownies...

Tarif de 4,95 pour 5 pièces assorties ou 9,75€ pour 10 pièces

Hors forfait:

Possibilités de réaliser des petites verrines assorties , des cakes pops...

Disponible à la pièce au tarif de 1€ /pc pour les cakes pops et 1,5€ par verrine, et de 1€ pour les mignardises classiques (minimum 20 pièce par choix)

Contactez nous pour une proposition personnalisée!

Liste des salles de la région

Cette liste est mise à jour suivant les événements, rencontres etc... effectuée par nos services.

Nous ne sommes bien entendu pas au courant des dernières modifications tel que numéro de téléphone, tarifs, disponibilités, fermetures, transformation etc.... Nous vous conseillons de contacter directement la salle et de vérifier éventuellement les infos sur internet.

Cette liste est donc plutôt rédigée afin de vous aider dans vos recherches !

La bergerie a [Bellecourt](#)
Salle paroisse jumet chef lieu
Salle poterie [biron](#) chatelet
Salle du prieure pont a celles
Salle terrain de foot de chatelet(rue [sablières](#))
Le cinq plus a [velaine](#)
Le Foyer a [jamioux](#)
Ecole Sainte [therese](#) a chatelet
[Beli danza](#) a mont sur marchienne
[Cine le parc](#) a charleroi
Salle flaches a gerpinnes
Salle du village de [fromiée](#)
Bois [Monard](#) Farciennes
Salle ecole Saint michel Gosselies
Salle [bibliotheque](#) Chatelineau
[Kesten panse](#) [Lodelinsart](#)
Vieille Charrue Gilly
Salle [Pirotia](#) Gilly
Le Belvedere Courcelles
Maison quartier Pont de loup
[Chateau D Ham](#) sur Heure
Ferme [Martinrou](#) Fleurus
Cote Champagne a chatelet 250 pers
Salle [bodart rosselies](#) 150pers
Salle chez nous chatelineau 100pers
Salle de la floche chatelineau 100pers
Salle le [pelleux](#) chatelineau 50/60 pers
Salle de farciennes centre 100 pers
Salle Fatima farciennes 150 pers
Salle de [farcienne Wainage](#) 180 pers
Les [cayats](#) a monceau
Institut royal familial à [gozee](#)

B19 Bruxelles

- Domaine St Roch [Couvin](#) 060/344 054 [www.domainesaintroch.be](#)
- Distillerie de [Biercée](#) [Ragnies](#) 071/593 233 [www.distilleriedebiercee.com](#)
- Ferme de l'Abbaye des moulins [Anhée](#) 082/612 942 [www.fermeabbayedemoulins.be](#)
- Manoir du Capitaine [Feluy](#) 067/874 540 [www.manoirducapitaine.com](#)
- Château de [Deulin](#) [Hotton](#) 084/466 616 [www.espacedeulin.be](#)
- Musée de la photographie Mont s/ Marchienne 071/435 810 [www.museephoto.be](#)
- Lake Side [Marcinelle](#) 071/471 002 [www.lakeside.be](#)
- Charleroi Expo - [Geode](#) [Charleroi](#) 071/209 996 [www.charleroiexpo.be](#)
- Palais des beaux Arts [Charleroi](#) 071/314 420 [www.charleroi-culture.be](#)
- [Spiroudome](#) [Charleroi](#) 071/20 60 40 [www.spiroudome.be](#)
- Le Pass [Frameries](#) 070/222 252 [www.pass.be](#)
- Espace [Vincotte](#) [Spy](#) 081/43 28 11 [www.vincotte-academy.be](#)
- Le bois du Cazier [Marcinelle](#) 071/880 856 [www.leboisducazier.be](#)
- Château de [Wanfercée Baulet](#) [Wanfercée Baulet](#) 071/818 085
[www.chateaudewanfercee.be](#)
- Château de [Lesves](#) [Lesves](#) 081/433 163 [www.chateaudelesve.be](#)
- Ferme du Clocher [Beaumont](#) 0477/518 441 [www.lafermeduclocher.be](#)
- Château ferme de [Macon](#) [Macon](#) 060/459 090 [www.chateaufermemacon.be](#)
- Château de la Hulpe [La Hulpe](#) 02/634 09 30 [www.chateaudelahulpe.wallonie.be](#)
- Château de Vaux [Borset](#) [Villers le Bouillet](#) 019/566 530 [www.chateau-de-borset.be](#)
- Clos St Michel [Upigny](#) 081/511 888
- Château de Lavaux Sainte Anne [Rochefort](#) 084/388 362 [www.chateau-lavaux.com](#)
- Château de Vivier l'Agneau [Courrière](#) 083/400 060 [www.chateauvivierlagneau.com](#)
- Abbaye de [Nizelles](#) [Braine l'Alleud](#) 0475/713 380 [www.abbayedenizelles.be](#)
- Château d'[Arondeau](#) [Roucourt](#) 069/221 689 [www.lechateaudarondeau.com](#)
- Château de [Jehay](#) [Amay](#) 085/824 400 [www.chateaujehay.be](#)
- Château d'Arches [Mallien](#) 083/655 797 [www.chateaufermearche.be](#)
- Château de Cognée [Marbais](#) 071/877 384
- Concert Noble [Bruxelles](#) 02/738 75 96 [www.concertnoble.com](#)
- Château d'[Acoz](#) [Acoz](#) 071/703 701 [www.chateaudacoz.be](#)
- Les Dauphins [Gozée](#) 071/592 030
- Karting des fagnes [Mariembourg](#) 060/312 834 [www.kartingdesfagnes.com](#)
- Château de [Sombrefe](#) [Sombrefe](#) 071/887 897 [www.lechateaudesombrefe.be](#)
- Domaine du Château de [Seneffe](#) [Seneffe](#) 064/556 913 [www.chateaudeseneffe.be](#)
- Château de Franc [Waret](#) [Franc Waret](#) 0477/892035 [www.franc-waret.com](#)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2020-21

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE LA PRISE EN CONSIDÉRATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET ACCEPTATION DE CELLE CI.

RESERVATIONS:

Toute réservation n est confirmée qu après paiement d un acompte de 30% du montant global de la prestation et/ou d une confirmation par mail ou bon de commande signé.

COMMANDE:

Toute commande doit être confirmée par un bon de commande ou par un mail. La commande doit comporter adresse, téléphone, date et heure de livraison

NOMBRE DE COUVERTS

Le nombre de couverts doit nous être confirmé au plus tard 7 jours avant l événement

PRODUITS:

La disponibilité des produits frais peut varier suivant arrivage et le marché ,certains produits peuvent être manquants ou être remplacés sans avis.

VAISSELLE:

Tout matériel doit être restitué vide et propre sauf stipulation de notre part. Une majoration pourra être appliquée le cas échéant

Toute vaisselle cassée sera facturée au prix d achat + frais

LIVRAISON:

La marchandise est remise au client contre signature du bon de livraison.

Les produits livrés devront être conservés suivant recommandations, nous ne serons pas responsable de leur mauvaise conservation après livraison.

Nous nous réservons un délai de battement de 45min pouvant être causé par des événements indépendant de notre part: bouchons, pannes, etc...

Frais de livraison variable suivant localité / Livraison offerte si stipulé

DÉCHETS

Nous devons disposer d un collecteur de déchets sur le lieu de l événement (poubelle.container etc...)

Nous disposons de sacs poubelles noir avec nous et les déchets seront donc collectés dedans et laissés sur le lieu de l événement. Aucun déchets ne sera repris par nos services pour éviter la contamination du véhicule de livraison

ANNULATION:

Plus de 72h avant l événement: 50% du montant demandé Moins de 72h avant l événement :

Totalité du montant demandé

INTEMPÉRIES:

Nous nous dégageons de toutes responsabilités concernant les conditions climatiques au niveau livraison ou prestations en plein air, nous pouvons prendre la décision d arrêter ou de mettre en pause nos services si le temps n est pas adapté

RÉCLAMATIONS ÉVENTUELLES:

S agissant de produits frais, ceux ci ne seront ni repris ni échangés

MODALITÉS DE RÈGLEMENT:

Lors de votre première commande , nous demandons un paiement en cash.

L acompte s élève a 30% du montant global (montant total réévalué après nombre final de convives)

Solde réglé à la livraison ou avant

Paiement par facture: 30 jours calendrier avant mise en demeure

POUR ACCEPTATION, DES CONDITIONS DE VENTE:

Signature du client:

Fournisseur : Traiteur cook-ies 133 Rue de la tombe 6032 m/s/marchienne tva 080942511
071/487510 ou 0472/933008