

## Chef à domicile

Aucune course à faire, ni cuisine.  
Tout le plaisir de recevoir ses invités  
et de profiter pleinement d'eux.

*Coco Passion Cuisine*  
s'occupe de tout.

A votre service sur Reims et sa région.

Forfait Base déplacement 35€

Supplément Extérieur 0,50€ / Km

A partir de 4 convives.

Au-delà de 15 convives, sur devis.

Nos tarifs incluent :

- Préparation culinaire : 2h

- Service : 2h

Service supplémentaire : 16€ / H

Toute heure entamée est due.

Boissons non comprises

Voir nos cartes.

## Nectars & breuvages \*

### Cocktails & Co

Différents punchs et rhums arrangés  
selon saison.

### Carte des vins

Sélection de 2 vins blancs, 2 vins rosés  
et 4 vins rouges, ainsi que du champagne.

### Carte des softs

Sélection de jus de fruits exotiques et d'un  
pétillant de raisin.

### Carte des boissons chaudes

Café Coulé, thés et infusions.

## Atelier culinaire

Faire découvrir les goûts et les saveurs  
exotiques, aux petits comme aux grands  
gourmets.

**Atelier Ti Marmailles 20€**

Groupe de 3 personnes, de 10 ans à 16 ans.

**Atelier Grand Moune 35€**

En individuel ou groupe de 3.

## Coaching culinaire

Donner les bases en équipements et  
préparations culinaires, avec possibilité de  
compléter par des ateliers individuels sur  
mesure.

**Forfait des basiques 1h30 60€**

**Forfait suivi culinaire 5H 150€**

## Coco Passion Cuisine

*Chef à domicile*

*Cuisine exotique*

Corinne GENCE

06.61.45.13.11.

18 rue Jobert Lucas  
51100 Reims

coco-passion-cuisine@live.fr  
<http://coco-passion-cuisine.c.la>



## Coco Passion Cuisine

*Chef à domicile*

*Cuisine exotique*

*Atelier culinaire exotique*

*Coaching culinaire*

06.61.45.13.11.

Informations non contractuelles.

Ne pas jeter sur la voie publique.

*La cuisine créole est à l'image des la diversité ethnique de La Réunion, riche mélange des nuances de la cuisine française, de l'exotisme des plats indiens et des saveurs piquantes de l'Orient.  
Sans oublié le subtil métissage avec l'Afrique et Madagascar.*



### Case Créole menu découverte

35€

Accra – Nid du Manguier  
Cari <sup>(1)</sup> – Riz <sup>(2)</sup>  
Brèdes / graines <sup>(3)</sup> – Rougail <sup>(4)</sup>  
Piton des Neiges



### Faire Dentelle menu festif

40€

Piments farcis <sup>(0)</sup> – Avocat créole  
Poulet Dakatine / Combawa <sup>(0)</sup>  
Brèdes / graines <sup>(3)</sup> – Rougail <sup>(4)</sup>  
Verrine exotique

*Possibilité d'ambiance décorative*



### Case Péi menu connaisseur

40€

Samoussa <sup>(0)</sup> – Nid du Palmiste  
Massalé <sup>(5)</sup> – Riz <sup>(2)</sup>  
Brèdes / graines <sup>(3)</sup> – Rougail <sup>(4)</sup>  
Victorine d'ananas



### Guétali \* buffet réception

à partir de 40€

Je suis à votre écoute pour réaliser  
votre buffet réception sur mesure.



### Menu du Chef \*

selon saison

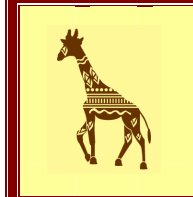
à partir de 35€

### Menus des Origines 40€



#### Madagascar

Samboth  
Romazaff & Riz Coco  
Mofo



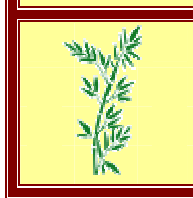
#### Afrique

Féroce d'avocat  
Soleil Plantain  
Tremblant Coco



#### Inde

Raïta  
Tikka Massala & Riz Madras  
Lassi



#### Chine

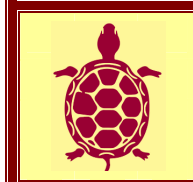
Rouleau de printemps  
Mines  
Lingot

### Menus des Cousins 40€



#### Les Antilles

Feuillantine <sup>(0)</sup> / Souskaï  
Colombo <sup>(5)</sup> & Riz créole  
Blanc Manger



#### Les Seychelles

Gambas au thé vert  
Curry de Poisson Coco  
Lagon Praslin

<sup>(1)</sup> Cari : Poulet <sup>(0)</sup> / Saucisses <sup>(0)</sup> / Zoeuf / Poisson / Camarons / Moules

<sup>(2)</sup> Riz : créole / madras / coco au choix

<sup>(3)</sup> accompagnement au choix

<sup>(4)</sup> Rougail Tomate, Mangue ou Bringelles

<sup>(5)</sup> Massalé : Boeuf <sup>(0)</sup> / Agneau <sup>(0)</sup> / Poulet <sup>(0)</sup> / Porc

\* Contactez moi

<sup>(0)</sup> Sur demande, respect de vos traditions