

Kokoko

RÔTISSERIE

Traiteur événements



MINIS SANDWICHS

GRILLED CHEESE

Pain de mie toast, poulet roti fermier, ail, oignon, estragon, pousses d'épinard, mayonnaise maison

POULET CACAHUÈTE

Pain hot-dog poulet rôti fermier, beurre de cacahuète, lait de coco, carotte, courgette, coriandre fraîche et cacahuète concassée

PULLED PORK

Bun's, sauce barbecue maison, porc effiloché, cheddar, pickles maison d'oignon rouge

BÀNH MI

Pain baguette, échine de porc fermière ou poulet rôti fermier, mayonnaise Wasabi, pickles maison carotte et radis daikon

MINIS BROCHETTES

Brochettes de poulet mariné citron coriandre

VERRINES

COLESLAW

Coleslaw maison carotte, chou rouge, chou blanc, oignon rouge

POIVRONS GRILLÉS

poivron grillé concassé

SALADE THAI

Quinoa, avocat, grenade, tomate, carotte, cacahuète

SALADE HEALTH & BEAUTY

carotte, celeri, raisin sec et graines de courges

Il est nécessaire de commander au moins 48h à l'avance pour les verrines, minis sandwichs et brochettes.



VIANDES

POULET RÔTI FERMIER

possibilité de les
commander découpés en 4
Recommandation: 1poulet/5-6 pers

TRAVERS DE PORC

Sauce maison kokoko, travers
entre 500g et 900g/pièce
Recommandation: 350g/pers

SAUCISSE FERMIÈRE

Saucisse fermière au choix:
saucisse de Toulouse nature,
saucisse à l'ail, saucisse
couteau persillée, saucisse
fumée,
saucisse de volaille
Recommandation: 150g/pers

MANCHONS DE POULET

Marinés sauce maison Kokoko
taille Wings
Recommandation: 5-6
manchons/Pers

SOURIS D'AGNEAU

Souris d'agneau confite au
miel et aux épices, 18h de
cuisson. environ 350-
400g/souris
Recommandation: 1 souris/pers

GIGOT D'AGNEAU

Gigot d'agneau cuit à coeur,
ail et romarin, 1,9kg-
2,5kg/Gigot
Recommandation: 1 gigot/6 à 8
pers

BOUDIN

Boudin noir à l'oignon
Minis boudins antillais
Boudin blanc
Boudin blanc châtaigne et
pomme
Boudin blanc champignons

JAMBON DE VOLAILLE

Jambon de volaille 100%
cuisse de volaille, fumé et cuit
à la rôtissoire, nature ou
herbes. Environ 2Kg/Jambon
Recommandation: 200-
250g/pers

Produits frais, viandes issues de la production locale, garanties sans OGM



ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS

Gratin dauphinois maison.
Recommandation: 200-250g/pers

HASSELBACK

Pomme de terre au four cuite
avec un filet d'huile d'olive, du sel, du
thym, romarin et poivre
Recommandation: 1/Personne
environ 350g

ROSE AU LARD

Pommes de terre en forme
de rose, cuite au four avec
une tranche de lard fumé

BABY GRENAILLES

Petites pommes de terre
cuites dans la rôtissoire dans
le jus des poulets
Recommandation: 200g/pers

LÉGUMES GRILLÉS

En fonction de la saison
retrouvez nos légumes;
Carottes au gingembre et jus de
carotte, patate douce rôtie, panais rôtis,
poivrons grillés

FRITES MAISON

1 portion par personne

La carte est disponible sur commande pour vos événements en fonction des boutiques

Veuillez noter que nous ne proposons pas la carte au complet chaque jour en boutique. Nous alternons certains produits.

