

La Coccinelle vous propose également en VENTE À EMPORTER

- **Le croustillant** 2,50 €
feuilleté léger et moelleux en pâte filo, fêta et emmental, fines herbes
- **La fajita** 6,00 €
tortilla de blé, tomate, oignons, poulet mariné au lait de coco et curry, emmental
- **Le kouloubiac** 7,00 €
feuilleté léger en pâte filo, légumes verts et sarrasin, œuf de caille, filet de saumon, aneth, graines de fenouil
- **Les plats du jour** 9,50 €
- **Le cupcake du jour** 2,00 €
- **La tourte du jour, la part** 6,00 €
- **Les tartes salées ou sucrées du jour, la part** 5,00 €



recommandé par
Le guide du routard

Le restaurant est ouvert toute l'année,
du mardi au samedi midi,
les jeudi, vendredi et samedi soir.
Réservation conseillée.

La Coccinelle met à votre disposition son service traiteur pour vous accompagner dans la réussite de vos événements familiaux (mariage, cousinades, anniversaire...) ou lors de vos manifestations professionnelles ou institutionnelles.

Nos propositions sont individuelles selon votre budget et vos souhaits.

Venez nous en parler !



La Coccinelle
restaurant & traiteur

La Coccinelle
restaurant & traiteur

16 bis avenue du Général de Gaulle
Village artisanal de SAINT-MARTIN-DE-RÉ
Tél. : **05 46 66 41 82** - lacoccinelle.re

VENTE À EMPORTER
Carte Automne-Hiver

Les **TARTES SALEES** sont réalisées sur une pâte brisée à la farine de petit épeautre. Française - la Chef - ajoute à la pâte condiments, herbes fraîches, épices. Le fond de tarte croustillant à souhait est un véritable support de texture, de saveurs et de sensations gourmandes à la dégustation.

Les tartes salées vous sont proposées pour 6 personnes à **24€**.

- **La tarte italienne**
tomates concassées, oignons poêlés, mozzarella, parmesan, origan, olives noires
- **La tarte fine aux échalotes confites**
passata, échalotes confites au vin rouge, raisins secs, thym citronné, sésame grillé
- **La quiche revisitée**
jambon, dés de pommes, graines de carvi, oignons poêlés, deux fromages différents selon le marché (reblochon, emmental, St Nectaire, brebis basque, comté...), muscade
- **La flammiche**
poireaux émincés, fromage bleu, emmental, miel, noix, graines d'anis et de fenouil
- **La tarte Bonne Mine**
carottes, chèvre frais, citron confit, raisins secs, noix de cajou, curcuma, fines herbes du jardin
- **La tarte Cocooning**
potimarron, châtaignes, oignons caramélisés, allumettes de bacon, champignons, Comté, muscade, poivre du Sechuan

Votre commande est à retirer au restaurant La Coccinelle.

Livraison possible sur toute l'île de Ré.

Les **TOURTES** constituent un repas complet à accompagner éventuellement d'une salade composée.

Les tourtes vous sont proposées pour 6 personnes à **30€**.

- **L'auvergnate**
pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, muscade et beaucoup beaucoup de St Nectaire fermier. Autres déclinaisons possibles selon le fromage utilisé.
- **La méditerranéenne**
agneau et petits légumes confits en tajine, cumin, pruneaux, raisins, abricots secs, coriandre
- **La tropicale**
poulet au lait de coco et curry, noix de cajou, oignons poêlés, ananas, carottes râpées, rhum
- **L'océanne**
poisson du marché et fruits de mer, crème fraîche, graines de fenouil, aneth, légumes verts
- **La périgourdine**
canard confit du Sud-Ouest, gésiers confits, figues, échalotes, champignons, muscade
- **La maltaise**
fromage de Brousse, oignons, petits pois, dés de jambon, tomates confites, parmesan, thym

Passez commande

de vos tartes et tourtes si possible la veille pour le lendemain. Notre procédure de fabrication vous garantit une belle réactivité en cuisine afin de répondre au mieux à vos attentes. Les commandes particulières hors proposition de la carte sont à préciser 48h à l'avance.



Les **TARTES SUCREES** sont réalisées avec une pâte sucrée à la farine de petit épeautre. Française - la Chef - y ajoute selon les recettes, du pralin, de la vanille, du mélange 4 épices, des zestes de citron. Le fond de tarte croustillant participe ainsi à l'harmonie des saveurs et des textures de votre pâtisserie.

Les tartes sucrées vous sont proposées pour 4 personnes à **16€**.

- **La tarte gourmande**
pâte sucrée, caramel au beurre salé, ganache de chocolat noir, pépites de chocolat au lait et chocolat blanc
- **La tarte au citron (ou à l'orange)**
pâte sucrée aux zestes de citrons non traités, jus de citron fraîchement pressé (ou jus d'orange), oeufs, sucre de canne, beurre doux
- **La tarte de Noël**
pâte sucrée aux 4 épices, poires pochées au vin chaud de Noël, noix, amandes, zestes de citron et d'orange
- **La tarte brownie**
pâte sucrée, fondant au chocolat accompagné de noix ou fruits frais, crémeux de chocolat, décoration au chocolat
- **La tarte aux pommes façon crumble**
pâte sucrée au pralin, pommes locales, crème d'amande, rhum, crumble au pralin
- **La tarte bourdaloue**
pâte sucrée, crème d'amande moelleuse, poires fondantes, macarons, vanille, rhum
- **La tarte carrot cake**
pâte sucrée, carottes finement râpées, noix, épices douces et un glaçage léger au fromage frais et citron
- **La tarte corse**
pâte à la farine de châtaigne, crème pâtissière légère, agrumes corses, kiwis



Autres dimensions de tartes et tourtes possibles sur demande.

D'autres souhaits de tartes ? Dîtes le nous...

Tant de combinaisons sont possibles pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Nos ingrédients

sont scrupuleusement sélectionnés : Farine de petit-épeautre, légumes de saison issus de l'agriculture biologique et/ou locale, oeufs et lait certifiés bio...

Il est possible de vous proposer des tartes sans gluten et sans produit laitier mais avec autant de saveur et de plaisir. Il suffit de le spécifier à la commande 24h à l'avance.

Les tartes s'intègrent à notre carte de service Traiteur pour valoriser vos réunions professionnelles, institutionnelles ou familiales.

Pensez-y !

Les ingrédients peuvent varier selon les produits frais du marché

