

The background features stylized leaf illustrations. On the left, there are purple leaves with a white outline. On the right, there are yellow leaves with a white outline. The leaves are arranged in a vertical, branching pattern.

LA L'AFFICHE

SAVOUREZ CHAQUE INSTANT

A central logo consisting of two overlapping, slightly offset black geometric shapes that form a hexagonal frame. Inside this frame, the text 'LE COSY' is written in a bold, black, sans-serif font. Below it, the word 'chic' is written in a smaller, black, cursive font, flanked by two short horizontal lines.

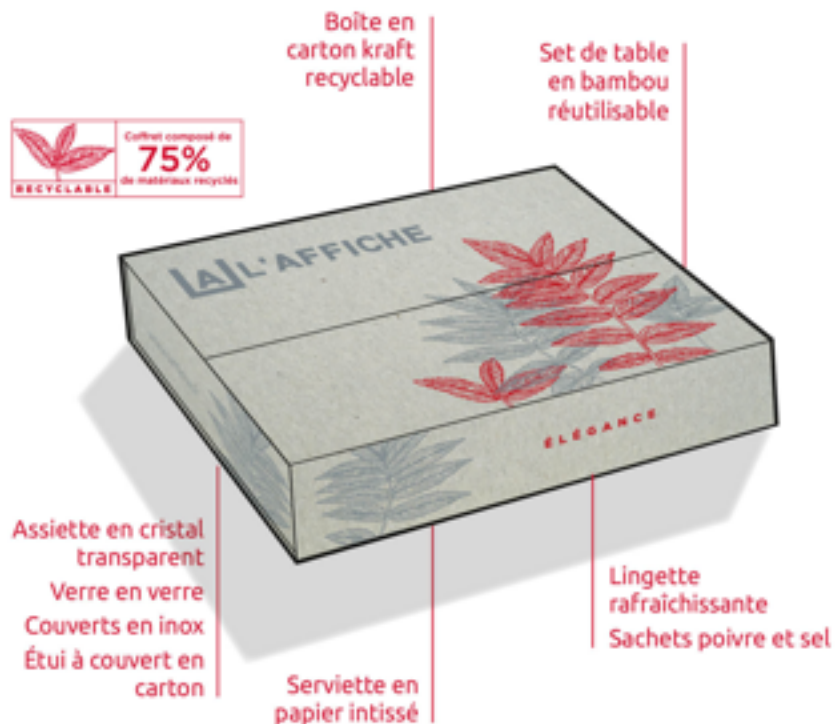
**LE
COSY**
— *chic* —

COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ 2019
DISPONIBLE A PARTIR DU 18 MARS

DES PACKAGING PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Chaque élément qui compose nos présentations est **biodégradable**, **réutilisable** ou **recyclable** tout en préservant l'esthétisme et la praticité d'une belle présentation

ÉLÉGANCE



BISTROT





Canard en aiguillettes

Maki ratatouille, graines de sésame noir

Aiguillettes de canard, mousseline de navets aux amandes, navets glacés au miel

Sélection de fromages affinés

Comptée de fraise-rhubarbe, carrément crumble

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Poulet en filet

We

Terrine de volaille, croc'sucrine, quenelle de tartare à la carotte

Filet de poulet, émulsion parfumée à la framboise, poêlée d'orge perlée **BIO**, petits pois, fèves

Sélection de fromages affinés

La tartelette de saison aux abricots rôtis, crème aux amandes

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Le végétarien printanier

Vg

Cake crétois : féta, olives noires taggiasche, tomates confites, organ

Buddha bowl, barigoule de légumes, salade de quinoa noir des Incas, mousseline de navets aux amandes, medley de risoni, salade de saison

Sélection de fromages affinés

Yaourt vanille de la Ferme des peupliers, cake citron pavot

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Saumon teriyaki

We

Bodega de houmous de carotte au curcuma, tartare de fèves

Pavé de saumon teriyaki, salade de nouilles soba, huile de sésame au citron vert

Sélection de fromages affinés

Incontournable entremets choco-framboise

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Saumon grillé en pavé

Soupe de melon fraîcheur

Filet de saumon grillé, sucrine garnie tzatziki, tartelette au caviar d'aubergine, jus de mélasse de grenade

Sélection de fromages affinés

Le royal, fondant chocolat et croustillant praliné

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Le végétarien Estival

Tranche de cake salé, haricots verts et fèves, crème de persil

Buddha bowl, légumes thaïs, quinoa **BIO**, piperade de légumes, risotto de risoni, salade verte de saison, mizuna, vinaigrette sésame et soja

Sélection de fromages affinés

Fraîcheur de fruits de saison, épine-vinette acidulée

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Poulet en croûte de tomate

Entremets de canard aux olives, coulis de poivrons doux

Filet de poulet en croûte de tomate, risotto de risoni à la tomate, crème de persil

Sélection de fromages affinés

Clafoutis "grand-mère" aux cerises

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Disponible à partir du 4 juin

Brochette de poulet

Melon tranché, fines tranches de speck

Brochette de poulet aux épices,
bandeau de boulgour façon tzatziki

Sélection de fromages affinés

Baba tradition, crème chantilly

Accompagnement : une boule de pain et une gourmandise



Salade de poulet XL

Salade complète, filet de poulet snacké, mélange de salade verte de saison, haricots verts, tomates cerises, croûtons grillés, sauce Caesar

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Véritable riz au lait, coulis de mûres acidulé



Salade XL terre et mer

Terre et mer en salade : saumon fumé, lasagne de zita tomatée, salade de roquette, ail confit, artichaut mariné, sauce pesto

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Panna cotta au coulis de fraise parfumée à la fleur d'oranger



Joue de cochon confite

Houmous BIO à l'huile de noisettes, pesto d'aneth au citron confit, pois chiches, noisettes grillées au curry

Joue de cochon confite, medley de petits légumes, sauce tartare

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Tarte sablée, citron parfumé au thym, meringue légère



Le sot-l'y-laisse de poulet

Gaspacho de tomate, huile de sésame grillé

Salade de sot-l'y-laisse de poulet, taboulé de quinoa : pois chiches, courgettes, épices légères tandoori

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Le chou Paris-Brest, crème praliné



Le printanier buddha bowl

Cake crétois : féta, olives noires taggiasche, tomates confites, origan

Buddha bowl, barigoule de légumes, salade de quinoa noir des Incas, mousseline de navet aux amandes, medley de risoni, salade de saison

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Cake citron pavot, yaourt vanille de la Ferme des peupliers



Le tendre poulet

Medley de risoni, tofu frit, petits pois, carotte et huile de mizuna

Filet de poulet sauce saté, salade de quinoa noir des Incas, pickles de légumes marinés au vinaigre

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Généreux chocolat-amande aux framboises



Le buddha bowl de l'été

Tranche de cake salé, haricots verts et fèves, crème de persil

Buddha bowl, légumes thaïs, quinoa **BIO**, piperade de légumes, risotto de risoni, salade verte de saison, mizuna,

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Fraîcheur de fruits de saison, épinevinette acidulée



Poulet façon yakitori

Lentillon de Champagne **BIO**, tartare de tomate, coulis piquillos

Filet de poulet façon yakitori, julienne de légumes de saison, graines de sésame blanc

Sélection de fromages affinés, pain et beurre **BIO**

Cake citron aux graines de pavot, yaourt aux myrtilles de la Ferme des peupliers