



PRINTEMPS

cojean

JUICE - BAR MINUTE

JUS DE FRUITS & LÉGUMES PRESSÉS MINUTE

4.90 e

35cl - 100% de fruits et légumes.

À MÉLANGER SELON VOTRE CHOIX :

CAROTTE , ORANGE , POMME , GINGEMBRE 

JUS DE FRUITS MIXÉS MINUTE

5.10 e

35cl - 100% de fruits.

10H DU SOIR EN ÉTÉ  - ananas, fraise, pomme.

LE JARDIN DÉVASTÉ  - fraise, banane, kiwi, pomme.

LNHO - ananas bio, pomme bio, menthe fraîche.

MANGO MAMA - pomme bio et mangue.

THINK PINK  - framboise et pomme.

JUS DE FRUITS & LÉGUMES MIXÉS MINUTE

5.30 e

35cl - 100% de fruits et légumes.

GREEN POWER  - épinard, concombre, pomme.

SUPERHULK  - kale, banane, ananas, orange, graine de chia.

YOUNG BLOOD  - betterave, fraise, ananas, pomme.

AÇAÏ BOWL

8.90 e

AÇAÏ BOWL

açaï bio, banane bio, framboise, myrtille, mélange de graines au miel, granola (noix, noix de cajou, noix de coco, graine de courge, canneberge).

BUBBLE TEAS

thé vert aromatisé et perle de tapioca, mixés ou non avec du lait bio.

JASMIN CLASSIC 4.40 e

CITRON VERT 4.40 e

LACTÉ MATCHA 4.40 e

LACTÉ TARO 4.40 e

SOUPES

DÉCOUVREZ LES RECETTES DE LA SEMAINE SUR L'ARDOISE

CHAUDES

4.90 e

30cl - cuisinées chaque jour à partir de légumes bio. 100% végétariennes, sans gluten et sans lactose (à l'exception de quelques recettes au fromage).

ASSIETTES CHAUDES

DÉCOUVREZ LES RECETTES DE LA SEMAINE SUR L'ARDOISE

LASAGNES

8.90 e

RISOTTO

9.10 e

PETIT PLAT CHAUD

9.70 e



PRODUIT VÉGÉTALIEN
NE CONTIENT NI VIANDE NI POISSON
NI INGRÉDIENT D'ORIGINE ANIMALE



SANS LACTOSE



ISSU DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VOLAILLE FRANÇAISE



SAUCE



PRODUIT VÉGÉTARIEN
NE CONTIENT NI VIANDE NI POISSON



SANS GLUTEN



ISSU DE LA PÊCHE
DURABLE



SANS GÉLATINE ANIMALE
NE CONTIENT NI COCHON NI OUSIGNON

LES ALLERGÈNES ET VALEURS NUTRITIONNELLES DE NOS PRODUITS SONT
DISPONIBLES AU COMPTOIR OU SUR WWW.COJEAN.FR

SALADES

PASTA

GREEKY PASTA SALAD  6.80 e
pâte casarecce, feta AOP, courgette, concassée de tomate, olive noire à la grecque, pignon de pin, pesto de menthe et basilic.


GNOCCHI & POULET CRÉMÉ PASTA SALAD  6.90 e
gnocchi sarde, filet de poulet grillé, artichaut, edamame, fenouil, radis, jus de citron, persil, sauce crémée à l'estragon.

CARNÉES

SALADE NIÇOISE TOUTE BÊTE   6.90 e
œuf poché bio, riz rouge bio, thon, haricot vert, olive noire, câpre, tomate, tomate cerise jaune, pesto de basilic.

SALADE THAÏE    7.10 e
filet de poulet, carotte, chou blanc, chou vert, oignon rouge, coriandre, gingembre, citron vert, sauce soja, huile de sésame.

SALADE DE LENTILLE ET SAUMON FUMÉ  7.10 e
lentille verte bio, saumon fumé, courgette, fenouil, aneth, vinaigre balsamique.

SALADE DE TABOULÉ VERDE AU POULET  7.60 e
boulgour bio, filet de poulet mariné au pesto, aubergine, bille de chèvre, fève, tomate cerise, roquette, raisin blond, oignon rouge, basilic, menthe, jus de citron, huile d'olive.

SALADE CAESAR   10.90 e
filet de poulet, avocat, parmesan, pousse d'épinard, pain craquant à l'avoine et graine de sésame, cerfeuil, framboise, grand pot de sauce caesar.

VÉGÉTARIENNES


SALADE DE QUINOA & PERLE DE BLÉ  5.40 e
perle de blé tricolore, quinoa rouge bio, lentille verte bio, edamame, pois chiche, poivron rouge, moutarde, aneth, basilic, cerfeuil, estragon.

SALADE MOZZA VERDE   6.70 e
fève, haricot vert, petit pois, pois gourmand, mozzarella di bufala, ciboulette, pesto de basilic, petit pot d'huile d'olive.

SALADE TABOULÉ DE CHOU-FLEUR   6.70 e
chou-fleur, pois chiche grillé, raisin blond, oignon rouge, zeste de citron jaune, persil, menthe, coriandre, gingembre, cumin, huile d'olive.

GREEN SUPERFOOD SALAD   6.70 e
quinoa rouge bio, brocoli, petit pois, radis, roquette, pousse de petit pois, ciboulette, gingembre, vinaigre de fruits rouges bio, houmous d'épinard et basilic.

ORANGE SUPERFOOD SALAD   6.70 e
quinoa blanc bio, lentille corail bio, carotte, courgette, raisin blond, mélange de graines (tournesol, courge, amande d'abricot), zeste de citron, gingembre, huile d'olive, jus de citron, houmous aux épices zaatar.

VEGGIE THAÏE  6.90 e
tofu mariné, carotte, chou blanc, chou vert, oignon rouge, coriandre, gingembre, citron vert, sauce soja, huile de sésame.

SANDWICHES

MINIS

MINI MIXTE 3.10 e
jambon blanc cuit à l'étouffée, emmental, cornichon, beurre doux dans un pain tradition.

MINI MOZZARELLA BASILIC  3.10 e
mozzarella di bufala, tomate séchée, basilic, pesto de basilic dans un pain tradition aux graines de pavot.

MINI THON  3.20 e
tartina de thon, concombre bio, ciboulette, basilic dans un pain tradition.

MINI SAUMON FUMÉ ANETH 3.50 e
saumon fumé, concombre bio, aneth, sauce tzatziki dans un pain tradition.

MINI JAMBON CHEDDAR COURGETTE 3.90 e
jambon blanc cuit à l'étouffée, cheddar, courgette grillée, basilic, pesto de basilic dans un pain brioché bio aux graines de pavot.

MINI DINDE  3.90 e
chiffonnade de dinde, chiffonnade d'emmental, tomate cerise, sauce moutarde dans un pain brioché bio multi-graines.

TARTINES

TARTINE AMANDE & AVOCAT  4.10 e
edamame, graine de sésame noir, cerfeuil, tartina de amande, avocat et basilic sur une tartine bio multi-graines.

TARTINE CAJOU & TOMATE SÉCHÉE  4.10 e
tomate séchée, basilic, tartina de noix de cajou sur une tartine bio multi-graines.

BAGUETTES

BAGUETTE JAMBON CRU PARMESAN 5.30 e
jambon cru, parmesan, tomatade, beurre doux, roquette dans un pain tradition aux graines de pavot.

BAGUETTE THAÏE  5.60 e
filet de poulet, carotte grillée, coriandre, sauce thaïe dans un pain tradition aux graines de sésame.

TOASTÉS

DÉCOUVREZ LES RECETTES DE LA SEMAINE SUR L'ARDOISE

LE VÉGÉ  6.90 e
dans un pain bio aux céréales.






LE CLUB 7.10 e
dans un pain bio aux graines de sésame.

DESSERTS

FRUITS

SHOT DE GRENADE grains de grenade, feuille de menthe, une bombe de vitamine c : 33% des AJR recommandés.	3.30 e
SALADE DE FRUITS mélange de fruits frais coupés.	3.50 e
SALADE FRAMBOISE MYRTILLE ORANGE framboise, myrtille, segment d'orange, feuille de menthe, arôme fleur d'oranger.	3.90 e
ANANAS	4.60 e
MANGUE	4.60 e
FRUITS COUPÉS mélange de fruits frais coupés.	4.90 e

PÂTISSERIES

PETIT PAIN COMPLET MULTI-CÉRÉALES 	0.40 e
LE PETIT CANELÉ	1.90 e
PASTEL DE NATA	2.00 e
COOKIES chocolat au lait, chocolat blanc ou trois chocolats.	2.10 e
FLÛTE AUX FRUITS SECS 	2.40 e
BROWNIE AUX NOIX 	2.90 e
MOELLEUX CHOCOLAT-NOISETTE  	2.90 e
CAKES carotte, chocolat, citron-pavot, marbré, pistache-chocolat.	3.10 e

ENTREMETS

MOUSSE AU CHOCOLAT 	3.10 e
CHEESECAKE CITRON cheesecake, coulis de citron sur un biscuit sablé.	3.40 e
CHEESECAKE FRAMBOISE cheesecake, coulis de framboise sur un biscuit sablé.	3.40 e
CHEESECAKE MANGUE cheesecake, coulis de mangue et passion sur un biscuit sablé.	3.40 e
CRUMBLE FRAISE RHUBARBE compotée de fraise et rhubarbe sous un crumble à la noix de pécan.	3.90 e
CRUMBLE PÊCHE ABRICOT PATATE DOUCE compotée de pêche, abricot et patate douce sous un crumble à la noix de pécan.	3.90 e

LACTÉS

YAOURT AU LAIT DE BREBIS 	1.90 e
châtaigne ou vanille.	
FROMAGE BLANC NATURE fromage blanc nature 0% mg.	1.90 e
YAOURT AU LAIT ENTIER citron, framboise, myrtille.	2.30 e
FROMAGE BLANC FRAMBOISE fromage blanc 0% mg, coulis de framboise, framboise fraîche.	3.20 e
FROMAGE BLANC ÉRABLE GRANOLA fromage blanc 0% mg, sirop d'érable, granola au sirop d'agave (noix, noix de cajou, noix de coco, graine de courge, canneberge).	3.40 e
FROMAGE BLANC FRAISE GRANOLA fromage blanc 0% mg, coulis de fraise confite, granola au sirop d'agave (noix, noix de cajou, noix de coco, graine de courge, canneberge).	3.40 e

SANS LACTOSE

DESSERTS AU SOJA  	1.90 e
citron ou myrtille.	
COCO MANGUE PASSION 	3.20 e
lait de coco, coulis de mangue et passion, fruit de la passion.	
COCO GRANOLA CHOCOLAT 	3.20 e
lait de coco, granola au chocolat, flocon de châtaigne et noix de cajou.	
BIRCHER MUESLI flocon d'avoine bio, noisette, pomme, lait de coco, sirop d'agave, framboise, menthe.	4.30 e
BIRCHER MUESLI CASSIS flocon d'avoine bio, noisette, pomme, lait de coco, sirop d'agave, purée de cassis, myrtille, menthe.	4.30 e
BIRCHER MUESLI MANGUE flocon d'avoine bio, noisette, pomme, lait de coco, sirop d'agave, purée de mangue, fruit de la passion, menthe.	4.30 e
PORRIDGE AU LAIT D'AMANDE 	4.90 e
graine de chia bio, lait d'amande bio, banane bio, myrtille, sirop d'érable, graine de courge bio. (servi chaud ou froid)	

BOISSONS

FRAÎCHES

COCA COLA 33 CL classic, light, zero.	2.20 e
EVIAN 50 CL eau minérale naturelle.	2.20 e
ARIZONA 33 CL boissons aromatisées au thé : thé vert miel, thé vert grenade, thé noir pêche, thé noir citron.	2.30 e
BADOIT 50 CL eau minérale naturelle légèrement pétillante.	2.40 e
BADOIT ROUGE 50 CL eau minérale naturelle intensément pétillante.	2.40 e
BADOIT CITRON VERT 50 CL eau minérale naturelle légèrement pétillante aux extraits naturels de citron vert.	2.40 e
VOLVIC 50 CL boissons à l'eau minérale naturelle aromatisées : aux extraits naturels de citron, au jus d'agrumes ou au jus de fruits exotiques.	2.40 e
EVIAN 75CL eau minérale naturelle.	2.60 e
EVIAN FRUITS & PLANTES 37 CL boissons à l'eau minérale naturelle aromatisées : raisin & rose, citron & fleur de sureau.	3.20 e
ALOÉ 50 CL boissons à l'aloé vera : citron vert, litchi, original.	3.20 e
CHARITEA 33 CL  infusions bio : thé vert gingembre citron, thé noir citron, rooibos passion sureau.	3.30 e
TAO 33 CL thé vert citron vert jasmin, thé blanc grenade, rooibos prune, thé noir citron fleur d'orange.	3.30 e
UMAI CHA 50 CL infusions de thé vert non sucrées : genmai cha, houji cha, ryoku cha.	3.40 e
EAU DE COCO COJEAN 33 CL 100% eau de coco.	3.40 e
COJEAN COLD-PRESSED JUICES 25 CL jus de fruits et de légumes fraîchement pressés et stabilisés par haute pression à froid.	3.40 e
VITAMIN WELL 50 CL eaux enrichies en vitamines et minéraux : defence, everyday, focus, reload.	3.70 e

CHAUDES

grand cru d'arabica biologique sélectionné et torréfié
à paris pour cojean.

CAFÉ EXPRESSO	1.90 e
CAFÉ LONG	1.90 e
CAFÉ NOISETTE	1.90 e
CAFÉ LATTE	2.90 e
CAPPUCCINO	2.90 e
FLAT WHITE	2.90 e
THÉS thé noir english breakfast, thé noir earl grey, thé vert sencha, infusion à la menthe.	2.90 e

PETIT-DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ

LE PETIT-DÉJEUNER FRUGAL  café bio et flûte bio aux fruits secs.	2.90 e
LE PETIT-DÉJEUNER SENTIMENTAL café bio ou thé bio, jus de fruits mixé ou jus pressé bio, bircher muesli ou fromage blanc au choix, flûte bio aux fruits secs.	7.90 e
LE PETIT-DÉJEUNER ROYAL café bio ou thé bio, jus de fruits mixé ou jus pressé bio, porridge au lait d'amande.	8.90 e

ÉPICERIE

OShibORI lingette rafraîchissante parfumée au thé vert.	0.50 e
EMILY CRISPS   fruits séchés : ananas, banane, pomme.	1.70 e
GALETTES FINES AU BLÉ NOIR  6 galettes fines au blé noir de belle-île-en-mer.	2.60 e
PETITS SABLÉS AU BEURRE FRAIS 6 petits sablés au beurre frais de belle-île-en-mer.	2.60 e
PRIMAL   barres crues, 100% végétales et sans gluten : amande-noix de cajou, noisette-cacao, noix du brésil-cerise, noix de coco-macadamia, pomme-pécan.	2.70 e
GETRAW    barres bio, crues, 100% végétales et sans gluten : framboise-goji, caramel-noisette, chocolat-noix, réglisse.	2.80 e
SAC RÉUTILISABLE sac réutilisable en coton naturel pour transporter votre déjeuner.	4.80 e

LA REDISTRIBUTION DES INVENDUS

**UNE FOIS LA JOURNÉE EN RESTAURANT
TERMINÉE, UNE DEUXIÈME JOURNÉE
COMMENCE POUR NOS INVENDUS.**

chaque jour, depuis 7 ans, nous collectons nos invendus sur 22 de nos restaurants grâce à des véhicules frigorifiques roulant au gaz naturel, moins polluants et moins bruyants. ces invendus sont ainsi offerts tous les soirs à des associations comme la chorba ou les camions des restos du coeur.

cette année, ce sont 217 830 produits qui ont été collectés, et, en 7 ans, ce sont plus de 730 000 produits qui ont été distribués afin que des gens qui ont faim, eh bien, aient un peu moins faim.

voilà, les invendus cojean, ce n'est peut-être pas grand-chose, mais pour eux, ça n'est pas rien.



désormais à la carte du petit-déjeuner sur 4 de nos restaurants, le green toast est une délicieuse tranche de pain bio grillée, généreusement tartinée d'avocat frais au citron et à la coriandre.

oubliez pour un temps les tartines de pain beurre et confiture, le green toast est l'alternative vegan et saine qui va vous faire craquer !

disponible de 8h à 11h sur cojean miromesnil, haussmann, raspail et marbeuf.

WINTER SLEEPS 2 LE BILAN

une nouvelle fois cette année, se déroulait du 5 décembre 2016 au 16 janvier 2017, l'opération winter sleeps.

tous les lundis, pour chaque soupe achetée, cojean offrait un sous-vêtement au samu social de paris.

grâce à vous, nous avons ainsi pu offrir, en l'espace de 7 semaines, plus de 19 000 sous-vêtements, premier besoin pour les sans-abris parisiens.

rendez-vous l'hiver prochain pour une nouvelle édition !



POSTER GIRL

justine

DIRECTRICE COJEAN PYRAMIDES

d'où viens-tu ? de paris, depuis toujours **quand et comment es-tu arrivée chez cojean ?** il y a 3 ans, pour financer mon indépendance et ma colocation. équipière à kléber, mon directeur m'a rapidement donné l'envie de rester chez cojean **quelle est ta formation ?** après un bac scientifique, j'ai obtenu mon diplôme de diététicienne **quel y a été ton parcours ?** équipière pendant mes études, manager pendant un an, puis directrice depuis 9 mois à pyramides et enfin bientôt directrice à raspail **trois mots pour décrire cojean ?** rigueur, confiance, et bienveillance **en quelques mots, quelle est ta journée type ?** je commence par 20 minutes de vélo puis un peu de travail administratif et de production avec l'équipe. ensuite c'est le service du midi puis la gestion des commandes. retour à vélo avec un cake marbré en poche, petit footing dans l'idéal et verre en terrasse avec des amis **ta recette préférée ?** le mini mozzarella, la chicken & nut pesto pasta salad, et le 10h du soir en été bien évidemment **un dîner chez toi, le menu ?** une salade d'avocat et de tomates provençales assaisonnée de vinaigre de melfor et échalote, ensuite un carpaccio de courgette à la feta et ciboulette, et en dessert des fraises écrasées, le tout avec un vin blanc sec bien frais **avec qui ?** mes amis d'enfance **le mot de la fin ?** la vie est belle !



LES TARTINES

dans la catégorie des recettes fraîches et de saison, découvrez nos recettes de tartines végétaliennes qui sauront parfaitement accompagner votre déjeuner. deux recettes à la carte ce printemps :

- tartinade de noix de cajou, tomate séchée et basilic
- tartinade d'amande et avocat, edamame, cerfeuil et graine de sésame noir

bonne dégustation !



UMAI CHA

trois nouvelles recettes de thés glacés à la carte ce printemps, fabriqués à partir d'infusions de feuilles de thés provenant de la province de kagoshima, au sud du japon, et spécialement sélectionnées pour leur saveur peu amère.

ces boissons sont naturellement sans sucre et sans édulcorant.

TROIS VARIÉTÉS :

- thé vert - ryoku cha
- thé vert torréfié - houji cha
- thé vert au riz grillé - genmai cha



1001FONTAINES

tous les ans, cojean **REVERSE 10% DE SES BÉNÉFICES** à la fondation nourrir aimer donner, créée en 2011 sous l'égide de la fondation de france, afin de lutter contre la pauvreté et contribuer au développement durable des communautés les plus démunies.

à l'occasion de la journée mondiale de l'eau, cojean soutient l'ONG 1001fontaines.

depuis quinze ans, 1001fontaines se bat pour apporter une réponse innovante à la problématique de l'eau potable dans le monde, en installant des stations d'eau dans les régions les plus pauvres et en formant les villageois à leur utilisation.

ainsi au cambodge, 40% des écoles n'ont pas accès à l'eau potable.

c'est pourquoi le 22 mars, journée mondiale de l'eau, les 25 restaurants cojean parraineront 25 écoles au cambodge, afin d'offrir de l'eau potable à 10.993 écoliers pendant toute une année scolaire.

tous les jours pendant un an, les entrepreneurs de 1001 fontaines installeront une bonbonne d'eau dans chacune des classes de ces 25 écoles.

vous pouvez, vous aussi, parrainer un écolier pour 2 euros par an - www.1001fontaines.com



POSTER BOY

louis

DIRECTEUR COJEAN SAINT-OUEN

d'où viens tu ? je suis né à paris et je vis dans le nord de paris **quelle est ta formation ?** titulaire d'un bac hôtellerie restauration et d'un bac stg, j'ai ensuite suivi une formation bts management en alternance **quand et comment es-tu arrivé chez cojean ?** un ami de la famille était un habitué de cojean parvis la défense et m'a conseillé de postuler pour un job temporaire. je préparais un voyage à l'étranger que j'ai reporté jusqu'à aujourd'hui **quel est ton parcours ?** j'ai commencé comme équipier à pyramides, pour ensuite évoluer en tant que manager. j'ai poursuivi l'aventure comme directeur, et aujourd'hui je suis à la direction de cojean saint-ouen **3 mots pour décrire cojean ?** famille, intégrité, éco-responsabilité **décris-nous une journée type ?** la journée débute en musique rythmée par la production avec mon équipe, puis le service du midi agréable et rapide, et enfin une fermeture soignée **quelles sont tes passions ?** retrouver mes amis en fin de journée, la production de montage vidéo et de musique électronique **ta recette préférée ?** le toasté végé carotte cheddar sauce miel et noix, un sandwich chaud que j'adore ! **le mot de la fin ?** la vie est une aventure !



LA RECETTE DE SAISON CRUMBLE PROVENÇAL

POUR 4 PERSONNES - CUISSON : 60 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 DE BOULGOUR BIO
- 100G DE CHÈVRE CENDRÉ
- 40G D'OLIVE VERTE

CRUMBLE

- 50G DE PARMESAN
- 50G DE BEURRE
- 50G DE CHAPELURE
- 50G DE FLOCON D'AVOINE

RATATOUILLE

- 2 AUBERGINES
- 1 COURGETTE
- 1 POIVRON ROUGE
- 1 POIVRON VERT
- 4 TOMATES
- 2 OIGNONS
- 1 GOUSSE D'AIL
- BASILIC, LAURIER, THYM
- 3 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE
- OLIVE
- GROS SEL
- POIVRE

TO DO

PRÉCHAUFFEZ le four à 180 °C.

TAILLEZ tous les légumes en cubes. dans un faitout, **FAITES SUER** sur feu moyen les oignons et l'ail avec l'huile d'olive. **AJOUTEZ** les aubergines et les poivrons et laissez cuire à feu moyen durant 5 minutes.

AJOUTEZ les courgettes, puis laissez à nouveau cuire durant 5 minutes. ajoutez le thym, le laurier, le basilic et les tomates. **SALEZ, POIVREZ** et laissez mijoter doucement à couvert durant 30 minutes. les légumes doivent être suffisamment compotés. **RÉSERVEZ**

pendant ce temps, **FAITES CUIRE** le boulgour dans de l'eau bouillante salée durant 10 minutes.

PRÉPAREZ le crumble en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte sableuse, puis réservez.

DISPOSEZ le boulgour au fond du plat puis recouvrez de ratatouille avec son jus. **PARSEMEZ** d'olives vertes concassées, ajoutez les tranches de chèvre cendré et terminez par le crumble.

METTEZ le plat **AU FOUR** pendant environ 15 min jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. servez aussitôt.



FR

01

BEAUGRENELLE

7 RUE LINOIS | 75015 PARIS
T: 01 45 77 72 05 | F: 01 45 77 72 63
E: COJEANBEAUGRENELLE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H À 22H
LE DIMANCHE DE 11H À 22H

02

BOURSE

121 RUE RÉAUMUR | 75002 PARIS
T: 01 42 26 58 11 | F: 01 42 26 46 43
E: COJEANBOURSE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 16H

03

CENTRE VILLE

53 BD DU GÉNÉRAL MARTIAL VALIN
75015 PARIS
T: 01 53 78 00 33 | F: 01 75 44 39 79
E: COJEANCENTREVILLE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 15H
VENTE À EMPORTER UNIQUEMENT

04

CNIT

2 PLACE DE LA DÉFENSE
92053 PARIS LA DÉFENSE
T: 01 40 81 08 13 | F: 01 40 90 02 11
E: COJEANCNIT@COJEAN.FR
DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H À 19H

05

FIGARO

14 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS
T: 01 57 08 60 18 | F: 01 57 08 60 17
E: COJEANFIGARO@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 18H

06

HAUSSMANN

17 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS
T: 01 47 70 22 65 | F: 01 47 70 22 68
E: COJEANHAUSSMANN@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 17H
LE SAMEDI DE 10H À 17H

07

KLÉBER

78 AVENUE KLÉBER
75116 PARIS
T: 01 47 04 73 80 | F: 01 47 27 52 34
E: COJEANKLEBER@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 16H

08

LAFFITTE

27 RUE LAFFITTE
75009 PARIS
T: 01 45 23 09 86 | F: 01 45 23 10 51
E: COJEANLAFFITTE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 18H

09

LOUVRE

3 PLACE DU LOUVRE
75001 PARIS
T: 01 40 13 06 80 | F: 01 40 13 06 07
E: COJEANLOUVRE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 14H

10

MADELEINE

6 RUE DE SÈZE | 75009 PARIS
T: 01 40 06 08 80 | F: 01 40 06 97 16
E: COJEANMADELEINE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 18H
LE SAMEDI DE 10H À 18H

11

MARBEUF

19 RUE CLÉMENT MAROT
75008 PARIS
T: 01 47 20 44 10 | F: 01 47 20 44 15
E: COJEANMARBEUF@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 17H
LE SAMEDI DE 09H À 17H

12

MATHURINS

64 RUE DES MATHURINS
75008 PARIS
T: 01 49 24 09 24 | F: 01 49 24 09 29
E: COJEANMATHURINS@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 14H

13

MIROMESNIL

11 AVENUE DELCASSÉ
75008 PARIS
T: 01 53 76 39 69 | F: 01 53 76 39 75
E: COJEANMIROMESNIL@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 18H

14

MONCEAU

32 RUE MONCEAU
75008 PARIS
T: 01 42 89 05 12 | F: 01 42 89 03 76
E: COJEANMONCEAU@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 15H

15

PARVIS LA DÉFENSE

4 PLACE DE LA DÉFENSE
92053 PARIS LA DÉFENSE
T: 01 47 62 88 35 | F: 01 47 62 88 81
E: COJEANPARVSLADEFENSE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 16H

16

PRINTEMPS

64 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS
T: 01 42 82 40 25 | F: 01 42 82 40 69
E: COJEANPRINTEMPS@COJEAN.FR
DU LUNDI AU SAMEDI DE 09H35 À 20H
NOCTURNE LE JEUDI JUSQU'À 20H45

17

PROVENCE

66 RUE DE PROVENCE
75009 PARIS
T: 01 45 26 25 85 | F: 01 45 26 25 42
E: COJEANPROVENCE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 16H

18

PYRAMIDES

10 RUE DES PYRAMIDES
75001 PARIS
T: 01 42 96 00 50 | F: 01 42 96 09 66
E: COJEANPYRAMIDES@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 09H À 16H
LE SAMEDI DE 10H À 17H

19

RASPAIL

42 BOULEVARD RASPAIL
PARIS 75007
T: 01 45 48 98 87 | F: 01 42 84 32 06
E: COJEANRASPAIL@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 18H
LE SAMEDI DE 09H À 19H

20

ROOSEVELT

55 AV. FRANKLIN DELANO ROOSEVELT
PARIS 75008
T: 01 45 63 19 09 | F: 01 45 63 19 11
E: COJEANROOSEVELT@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 09H À 16H

21

SURÈNE

11 RUE DE SURÈNE
75008 PARIS
T: 01 40 06 96 54 | F: 01 42 65 59 61
E: COJEANSURENE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 16H

22

ST OUEN

150 BOULEVARD VICTOR HUGO
93400 SAINT OUEN
T: 01 40 10 22 91 | F: 01 40 10 86 65
E: COJEANSAINTOUE@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 15H

23

WASHINGTON

25 RUE WASHINGTON
75008 PARIS
T: 01 45 61 07 33 | F: 01 45 61 07 78
E: COJEANWASHINGTON@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 09H À 16H

24

NEUILLY

168 AVENUE CHARLES DE GAULLE | 92200
NEUILLY SUR SEINE
T: 01 46 24 45 48 | F: 01 46 24 48 42
E: COJEANNEUILLY@COJEAN.FR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H À 16H

UK

LUDGATE

50-52 LUDGATE HILL
LONDON EC4M 7AW
TEL: +44 (0)20 3841 9771
FAX: +44 (0)20 3201 1180
E: COJEANLUDGATE@COJEAN.CO.UK
OPEN MONDAY - FRIDAY - 6.30AM - 6PM

