

COLLECTION

Automne - Hiver

2021 - 2022



TRAITEUR
A ROCA
GOURMET

MONACO





30 ANS DE TRADITION, D'AUTHENTICITÉ ET DE GASTRONOMIE

A ROCA Gourmet décline et conjugue avec passion toute la richesse des produits de la Riviera afin de vous proposer une cuisine raffinée.

Pour vos cocktails, apéritifs, business lunch, mariage... À chaque occasion, une expérience unique de la Dolce Vita.

Le Traiteur A ROCA Gourmet vous propose un événement sur-mesure, correspondant à vos envies et vos besoins ! À votre service une équipe dévouée, qualifiée, dynamique et passionnée !



NOTRE MARQUE



TRAITEUR

Canapés, piqués, navettes... Autant de pièces que d'événements, une sélection personnalisée pour ravir vos invités.



RÉCEPTIONS

Un anniversaire, un lancement de produit, un repas de fin d'année ? Faites confiance à un professionnel qui aura à coeur de vous satisfaire.



RÉUNIONS

Business lunch, plateaux repas, pauses café, petits déjeuners... Le partenaire idéal de vos réunions en entreprise.



MOBILIER & ARTS DE TABLES

Nous saurons vous accompagner dans le choix du mobilier et des Arts de la table nécessaires à votre événement.



PERSONNEL

Maîtres d'hôtel, serveurs, chefs cuisiniers, hôtesse... Bénéficiez de la richesse de notre équipe de professionnels

A ROCA GOURMET - 4



UN SERVICE DE HAUT STANDING

Sur votre terrasse pendant le Grand Prix de Formule 1 ou à bord d'un Yacht à l'occasion du Monaco Yacht Show, nous saurons répondre à toutes vos demandes.

Des propositions de menus personnalisés répondant aux attentes de vos invités les plus exigeants.

Un interlocuteur A Roca Gourmet est à votre disposition 24h/24 et 7j/7 afin de répondre à vos demandes.

Une base logistique implantée au coeur de la Principauté pour conjuguer rapidité et efficacité et ainsi répondre à tous vos imprévus.

Des livraisons assurées en continue, de jour comme de nuit pour répondre aux contraintes du Rocher.

Une offre sur mesure avec ou sans matériel et personnel

Une équipe de service et de cuisine dédiée à votre projet, parce que chaque événement est unique !

A ROCA GOURMET - 5

PARTENAIRE
DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

/01 PETIT DÉJEUNER
page 8

/02 LUNCH BOX
page 10

/03 PLATEAUX REPAS
page 14

/04 CANAPÉS & NAVETTES
page 16

/05 VÉRRINES & PIQUÉS
page 18

/06 À PARTAGER
page 19

/07 COMPOSITIONS COCKTAIL
page 20

/08 SPÉCIALITÉS
page 24

/09 BUFFET
page 26

/10 DOUCEURS SUCRÉES
page 28

/11 SÉLECTION VIN & CHAMPAGNE
page 30

/12 ANIMATIONS & LIVE COOKING
page 33

/13 PERSONNEL & MATÉRIEL
page 34

Délai de commande : 48h avant votre événement
72h pour la gamme Premium

*Dans un délai plus court, nous ne pourrions garantir
la disponibilité de votre sélection.*

A ROCA GOURMET - 6

SOMMAIRE

DEPUIS



1990

A ROCA GOURMET - 7

RÉUNION | RÉCEPTION | TRAITEUR



01

PETIT DÉJEUNER

BOISSONS CHAUDES

Thermos 1L - Café	16,20 €
Thermos 1L - Thé noir	16,20 €
Thermos 1 L - Chocolat	20,50 €
Location Machine Espresso	50,00 €
Dosette Espresso Monte-Carlo	1,40 €
Assortiment de 10 sachets de thé	11,00 €
Gobelet à thé	0,50 €
Gobelet à café	0,50 €

AROGA GOURMET - 8


ESPRESSO
 MONTE-CARLO

VIENNOISERIES ASSORTIES

Mini Croissant	0,80 €
Mini Pain au chocolat	0,80 €
Mini Pain aux raisins	0,80 €
Mini tresse noix de pécan	0,90 €
Mini Jalousie fraise	0,90 €
Mini viennoiseries assorties	0,80 €
Croissant	1,10 €
Pain au chocolat	1,10 €
Jalousie pomme	1,20 €
Brioche Parisienne	1,20 €
Petit Pain "ficelle hôtel"	1,00 €
Cake citron 450g (10 parts)	12,90 €
Cake marbré 450g (10 parts)	12,90 €
Carotte cake (10 parts)	14,00 €
Banana bread (10 parts)	14,00 €
Navette bretzel Jambon & fromage	2,30 €
Navette bretzel Emmental	2,00 €
Tortillas pour 10 personnes	17,00 €

FRUITS FRAIS

Salade de fruits en saladier (10 portions)	30,00 €
Mini brochette de fruits frais	1,60 €

JUS DE FRUITS

Orange 1L	4,50 €
Pamplemousse 1L	4,50 €
Pomme 1L	4,50 €
Multivitaminé 1L	4,50 €

Envie d'oeufs brouillés, pancakes, muffins... ?
 Demandez-nous !

AROGA GOURMET - 9

Nos formules

Entrée
Sandwich
Dessert
boisson + 1 €

12 €

LA LUNCH BOX SANDWICH

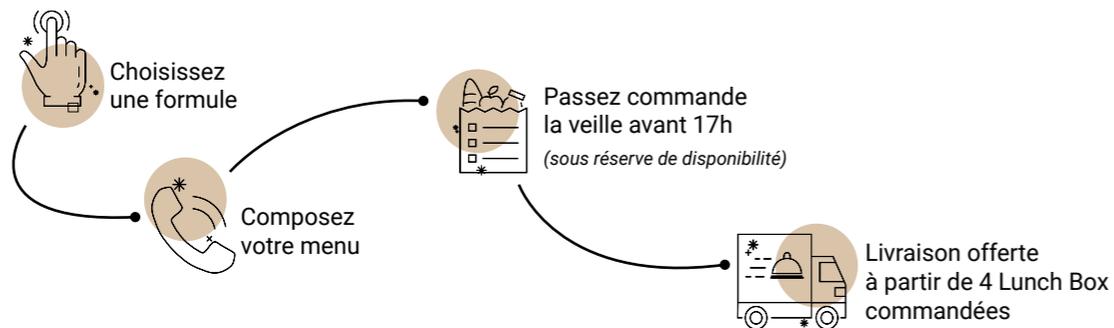
Entrée
Salade ou Poke Bowl
Dessert
boisson + 1 €

15 €

LA LUNCH BOX CLASSIQUE

/02

A ROCCA GOURMET - 10



LES ENTRÉES

- Salade Grecque
- Salade du Chef
- 3 petits farcis & mesclun
- 1 cornet de 3 barbagiuans
- Part de Quiche au Jambon
- Part de Focaccia Tomate & mozza

LES SANDWICHS

- Club Poulet
- Club Jambon
- Club Tomate & mozza
- Sandwich du mois
- Wrap Poulet croustillant *
- Pain suédois Saumon fumé *

* Produits non disponible le Week-End.

LES SALADES

- Salade César
- Salade Végétarienne
- Salade Niçoise
- Salade du mois
- Hot Bowl du jour (disponible le mardi et le jeudi)
- Poke Bowl (thon, saumon, crevettes, gyoza) *
- Wok du jour (poulet, végété, porc, boeuf, saint jacques)

LES DESSERTS

- Muffin
- Cookie
- Bol de fruits frais *
- Tarte au Citron
- Tiramisu Nutella

LES BOISSONS

- Soda 33 cl (Coca, Coca zéro, Fuzz tea, Sprite)
- Eau minérale plate ou gazeuse 50cl

INCLUS DANS CHAQUE LUNCH BOX

Kits couverts

Pain individuel

Assaisonnement

- 2 Barbagiuans
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia tomate & mozza
- 1 Navette - Mousseline de champignons forestiers
- 1 Navette - Bresaola IGP & Beurre au parmesan
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Piqué - Duo de tomates cerises & Bille de Mozzarella di Buffala au pesto

2 Mini pâtisseries

(Pissaladière, tourte, quiche et focaccia en taille cocktail)

OPTIONS

- Salade Grecque (70g) + 2,50 €
- Boissons soft ou eau minérale + 1,00 €

PAUSE-DÉJEUNER

Sur plateaux à partir de 6 personnes

17,50 €





Pain individuel



Fromage individuel



Couverts



Bouteille eau minérale
plate ou gazeuse 50cl



Assaisonnement

/03

PLATEAUX REPAS

25 € TTC

A ROCA GOURMET - 14

LES ENTRÉES

Salade de pousse d'épinards, brocolis et fèves de soja

Salade d'haricots blancs & dés de feta AOP

Salade d'épeautre aux radis

Carpaccio de betterave



LES PLATS

Roast-beef aux 2 poivres & Purée de panais et pomme de terre

Magret de canard à l'orange & Crumble de légumes d'hiver

Pavé de saumon (label pêche durable) à l'aneth & Riz 3 couleurs

Filets de rouget barbet & Artichauts à la barigoule

Salade de lentilles vertes & Sommités de chou-fleur au citron vert VÉGÉTARIEN

Raviole aux épinards & Brunoise de légumes au pesto VÉGÉTARIEN

LES DESSERTS

Millefeuille caramel au beurre salé

Tarte au Citron

Tiramisu au Café

Assiette de Fruits de saison

A ROCA GOURMET - 15

MINIMUM 4 PIÈCES
SAUF PREMIUM 6 PIÈCES & 72H DE DÉLAI

CANAPÉS & NAVETTES

/04

CANAPÉS

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Blini - Crème de maïs	2,10 €
Crevette en chemise de pommes de terre & sauce aigre-douce À SERVIR TIÈDE	2,60 €
Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,00 €
Canapé de Jambon Serrano IGP, crème de roquefort & Poire	2,60 €
Mini double Cheese -Burger À SERVIR TIÈDE	3,50 €
Mini Croque-Monsieur À SERVIR TIÈDE	1,90 €
Sablé & Dôme de mousse à la carotte VÉGÉTARIEN	2,20 €
Courge garnie aux petits légumes de saison VÉGÉTARIEN	2,60 €
Gyoza végétarien À SERVIR TIÈDE VÉGÉTARIEN	2,90 €
Palet de chiodgia, chèvre & suprême d'agrume VEGAN	2,50 €
Palet de carotte d'antan & mousse d'amande VEGAN	2,50 €
Magret de canard fumé IGP en rosace, foie gras & Pomme Granny PREMIUM	3,80 €
Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert PREMIUM	3,80 €
Médaille de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP PREMIUM	5,10 €
Pyramide truffée PREMIUM	3,80 €



NAVETTES

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame	2,60 €
Bresaola IGP & Beurre au parmesan	2,60 €
Mousse de volaille soufflée au romarin	2,60 €
Mousseline de champignons forestiers	2,60 €
Coleslaw de légumes de saison	2,60 €

MINI WRAPS

Tapenade de champignons	2,00 €
Poulet crispy	2,00 €

FEUILLETÉS

Feuilletés au kilo (environ 100 pièces)	35,00 €
---	---------



VERRINES

Tourteau & Crème d'avocat	2,90 €
Caviar d'aubergine & Effilochés de rouget	2,80 €
Vitello Tonnato	2,80 €
Légumes d'antan de saison	2,60 €
Panna cotta de foie gras IGP et Speculoos PREMIUM	3,90 €
Tartare de gambas camerone & Bille de grenade PREMIUM	3,90 €

PIQUÉS

Duo de tomates cerises & Bille de Mozzarella di Buffala au pesto	2,20 €
Involtini chèvre	2,40 €
Cœur de Thon en croûte de sésame	2,80 €
"Crevette black tiger" au saté & ananas sweet	2,80 €
Filet de poulet jaune du Gers label rouge à la Provençale & champignon à l'huile	2,60 €
Comté AOP, raisin blanc & Speck fumé IGP	2,60 €
Saumon gravelax & Kiwi Gold PREMIUM	4,00 €
Noix de Saint Jacques & Lard fumé PREMIUM	4,50 €
Foie gras, pain d'épices & Mangue PREMIUM	4,00 €

**MINIMUM 4 PIÈCES
SAUF PRÉMIUM 6 PIÈCES & 72H DE DÉLAI**

A ROCA GOURMET - 18

/05

À PARTAGER

/06

PANIER DE CRUDITÉS

4/5 variétés de légumes, variant selon le maraîcher.
Le panier est accompagné de crème ciboulette & Anchoïade

10 personnes	21,00 €
20 personnes	37,00 €
30 personnes	52,50 €
40 personnes	68,50 €
50 personnes	85,00 €

PAIN SURPRISE

50 mini sandwiches - Mix charcuterie (50 mini sandwiches)	58,20 €
50 mini sandwiches - Saumon fumé (50 mini sandwiches)	61,50 €
50 mini sandwiches - Crudités (50 mini sandwiches)	56,70 €



A ROCA GOURMET - 18

COMPOSITIONS COCKTAIL /07

MINIMUM 4 PERSONNES PAR COMPOSITION

- 2 Mini Barbagiuani
- 2 Navettes pan bagnat
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Pissaladière blanche
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Quiche au jambon
- 1 Focaccia tomate & mozza
- 1 Focaccia jambon & fromage

(Pissaladière, tourte, quiche et focaccia en taille cocktail)

APÉRO'CA

10 pièces par personne

11,00 €

- 2 Mini Barbagiuani
- 1 Canapé blini - Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Sablé & Dôme de mousse à la carotte
- 1 Canapé - Sublime au Foie gras & Son craquelin
- 1 Piqué - "Crevette Black Tiger" au saté & ananas sweet

APÉRO

6 pièces par personne

12,00 €

- 2 Mini Barbagiuani
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia tomate & mozza
- 1 Canapé blini - Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Sablé & Dôme de mousse à la carotte
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Piqué - "Crevette Black Tiger" au saté & ananas sweet
- 1 Piqué - Filet de poulet jaune du Gers label rouge à la Provençale & champignon à l'huile
- 2 Mignardises

(Pissaladière, tourte et focaccia en taille cocktail)

PAUSE SALÉE/ SUCRÉE

12 pièces par personne

17,50 €

A ROCA GOURMET - 20



- 1 Mini Barbagiuani
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia tomate & mozza
- 1 Canapé blini - Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Canapé de Jambon Serrano IGP, crème de roquefort & Poire
- 1 Canapé - Sablé & Dôme de mousse à la carotte
- 1 Canapé - Palet de chioggia, chèvre & suprême d'agrumes
- 1 Mini Wrap - Tapenade de champignons
- 1 Piqué - Piqué de dé de Comté AOP, raisin blanc & Speck fumé IGP
- 1 Piqué - Piqué d'une "Crevette black tiger" au saté & ananas sweet
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 2 Mini pâtisseries assorties
- 1 Macaron
- 1 Brochette de fruits frais

(Pissaladière, tourte et focaccia en taille cocktail)

COMPO COCKTAIL

16 pièces par personne (12 +4)

25,00 €

A ROCA GOURMET - 21



PREMIUM

- 1 Canapé - Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Canapé - Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert
- 1 Canapé - Pyramide truffée
- 1 Piqué - Piqué de Foie gras, pain d'épices & Mangue

APÉRITIF PREMIUM
4 pièces par personne

14,00 €

A ROCCA GOURMET - 22

POUR LES COMPOSITIONS PREMIUM,
DELAÏ DE 72H00 MINIMUM

MINIMUM DE 6 PERSONNES PAR COMPOSITION

- 1 Canapé - Palet de chioggia, chèvre & suprême d'agrumes
- 1 Canapé - Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Canapé - Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert
- 1 Canapé - Médaillon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP
- 1 Piqué - Pyramide truffée
- 1 Piqué - Palet de carotte d'antan & mousse d'amande
- 1 Verrine - Panna cotta de foie gras IGP & speculoos
- 1 Verrine - Tartare de gambas camerone & Bille de grenade
- 1 Mini Tartelette Caramel & Chocolat, noix de pécan
- 1 Mini brochette de 5 fruits

COCKTAIL PREMIUM
10 pièces par personne

31,00 €



A ROCCA GOURMET - 23



/08

LES SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES !

Parmi tous les délices, sans fin et sans faim, le Barbaguan est la spécialité de la Principauté.

Cette gourmandise que tout le monde savoure à toute heure, typiquement monégasque, est présente à la table des Princes, dans les plus grands palaces comme sur les nappes de pique-nique.

SPÉCIALITÉS —

A ROCCA GOURMET - 24

A ROCCA GOURMET

TAILLE COCKTAIL PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

Barbaguan	1,10 €
Mini barbaguan	0,90 €
Pissaladière blanche	0,80 €
Pissaladière rouge	0,80 €
Pizza mozzarella	0,90 €
Tourte aux courgettes	0,90 €
Tourte aux blettes	0,90 €
Tourte à la courge	0,90 €
Focaccia jambon/ fromage	0,90 €
Focaccia tomate/ mozza	0,90 €
Petits farcis assortis	1,20 €
Quiche au jambon	0,90 €
Quiche du mois	0,90 €

MINIMUM 4 PIÈCES / PRODUIT

A ROCCA GOURMET - 25

LIVRAISON EN
LIAISON FROIDE
À RECHAUFFER
SUR PLACE

DÉLAI DE 72H

INCLUS

Pain individuel



Assiette jetable



Couverts

BUFFET

LES PLATS CUISINÉS 5 PERSONNES

Salade César <i>salade, poulet, tomates séchées, parmesan, croûtons, œufs</i>	26,50 €
Salade Toscane <i>tomates, mozzarella, pesto vert, basilic, olives</i>	26,50 €
Salade Grecque <i>salade, Fêta, concombre, tomates cerises, ciboulette, olives noires</i>	26,50 €
Salade de Riz Basmati <i>riz basmati, ciboulette, coriandre, cerfeuil, poivrons rouges, concombre</i>	25,00 €
Salade Niçoise <i>salade, poivrons, radis, céleri, tomates cerises, oignons rouges, œufs, thon, olives noires</i>	26,50 €
Salade d'Automne <i>lentilles vertes, roquefort, poire & noix</i>	26,50 €
Salade de Pasta au poulet croustillant <i>Pâtes, poulet croustillant, tomates cerises et confites, parmesan, basilic, ail et olives</i>	30,00 €
Plateau d'Antipasti <i>légumes grillés à l'huile</i>	26,50 €
Pain individuel <i>aux céréales ou nature</i>	0,50 €
<i>(vinaigrette à part dans l'ensemble des salades)</i>	
Assortiment de pain artisanaux	1,00 €
Baguette Sarmentine	1,50 €



PLATS CHAUDS À PARTAGER 5 PERSONNES

Pavé de bar juste saisi, duo de purées céleri & Carottes	47,50 €
Dos de saumon rôti sauce teriyaki, riz basmati & Poêlée de légumes	60,00 €
Crevettes sautées aux légumes croquants	60,00 €
Dos de cabillaud, timbale de riz & Beurre blanc	65,00 €
Suprême de pintade aux morilles & Ravioles de champignons	90,00 €
Tajine de poulet grillé, piments, citron, graine de couscous & Tomates provençales	45,00 €
Mijoté de veau à la provençale, riz basmati & Petits légumes	60,00 €
Bœuf bourguignon, riz trois couleurs & Herbes fraîches	60,00 €
Emincé de poulet au curry rouge, lait de coco & Légumes Thai	45,00 €
Paëlla Royale au poulet & Fruits de mer	90,00 €
Risotto du moment (<i>champignons, asperges vertes & parmesan, safran, truffe</i>)	45,00 €
Ravioles du moment (<i>champignons, ricotta & truffe blanche, quatre fromages, artichaut</i>)	45,00 €
Wok asiatique végétarien aux légumes croquants	35,00 €

ARDOISES 10 PERSONNES

Vitello Tonnato	85,00 €
Carpaccio de bœuf, parmesan & roquette	75,00 €
Saumon Bellevue	90,00 €
Ardoise de Saumon gravelax & Saumon fumé (<i>citron, aneth</i>)	85,00 €
Ardoise de Charcuterie	60,00 €
Ardoise de Fromage	60,00 €





A ROCA GOURMET - 28

DOUCEURS SUCRÉES

GOURMANDISES

15 pièces minimum

Mini pâtisseries assorties <i>(mini tartelette, Paris Brest, mini Baba, mini choux à la crème)</i>	2,00 €
Mignardises assorties	1,50 €
Macarons assortis	1,10 €
Mini financiers	0,60 €
Mini cookies	0,90 €
Mini muffin Nutella	1,40 €
Mini brochettes de fruits frais	1,60 €
Mini brochettes de 5 fruits frais PREMIUM	2,60 €
Mini tartelettes Caramel & Chocolat, noix de pécan PREMIUM	2,80 €
Mini tartelettes aux fruits de saison PREMIUM	2,80 €
Mini tartelettes au citron	2,20 €
Mini tartelettes crème de marron	2,20 €
Mini tartelettes mandarine	2,20 €
Mini éclairs chocolat	2,20 €
Mini éclairs café	1,90 €
Mini Paris-Brest	1,90 €
Mini choux à la crème	1,90 €
Verrine panna cotta aux fruits rouges	2,50 €
Verrine mousse speculoos	2,50 €
Verrine mousse Oréo	2,50 €
Verrine gourmandes assortie <i>(chocolat, vanille caramel, passion, framboise)</i>	2,30 €
Salade de fruits frais	1,90 €
Verrine salade de Fruits frais de saison	2,50 €
Assiette de fruits frais (1kg)	25,00 €

DESSERT INDIVIDUEL

Muffin	2,60 €
Cookie	2,60 €
Compote de fruits frais	3,10 €
Tiramisu au Nutella	3,10 €
Ananas frais *	3,10 €
Salade de Fruits frais *	3,10 €
Tarte au citron	3,10 €
Crème mascarpone & speculoos	3,10 €
Panna cotta	3,10 €

SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES

Mini fougasse monégasque	0,80 €
Fougasse Monégasque	3,10 €
Mini barbagiuau au Nutella	1,00 €
Tourte aux blettes sucrées <i>(taille cocktail)</i>	1,00 €

* Produits non disponible le Week-End.

/10

A ROCA GOURMET - 29

CHAMPAGNES

Champagne Chassenay d'Arche 75cl	36,50 €
Champagne Deutz Classic 75cl	45,00 €

VINS BLANCS

IGP - R du Château Roubine, 2020	18,50 €
B du domaine Sainte Beatrice, AOP Côtes de Provence, 2020	22,50 €
Château Roubine, AOP Côtes de Provence, Cru Classé, 2020	26,50 €
« le Petit Chablis » Domaine J.M Brocard	26,50 €

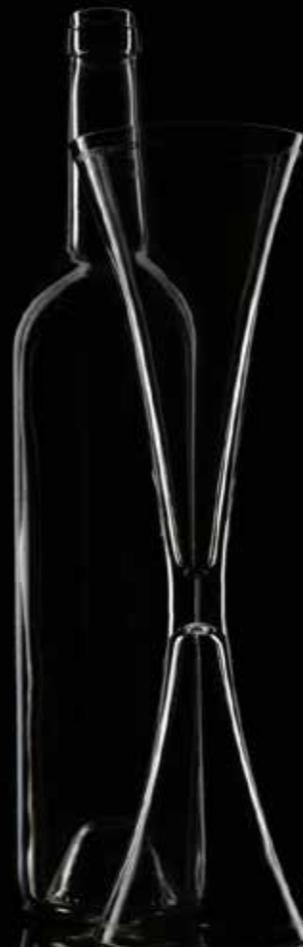
VINS ROUGES

IGP - R de Château Roubine, 2019	18,50 €
B du domaine Sainte Beatrice, AOP Côtes de Provence, 2018	22,50 €
Château Roubine, AOP Côtes de Provence, Cru classé 2016	26,50 €

VINS ROSÉS

IGP - R du Château Roubine, 2020	18,50 €
B du domaine Sainte Beatrice, AOP Côtes de Provence, 2020	22,50 €
Château Roubine, AOP Côtes de Provence, Cru classé 2020	26,50 €
La vie en Rose du Château Roubine	28,00 €

SÉLECTION NON EXHAUSTIVE
NOUS CONSULTER



A ROCCA GOURMET - 30

SÉLECTION VIN & CHAMPAGNES

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

Prosecco 75cl	16,00 €
Bière Heineken 25cl	3,50 €
Spiritueux (Vodka, Rhum, Whisky...)	à partir de 50,00 €
Virgin Mojito 1L	22,50 €
Virgin Pina Colada 1L	26,00 €

EAUX & SOFTS

Eau minérale plate/ gazeuse 75cl	3,00 €
Eau minérale plate/ gazeuse 50cl	2,00 €
Canette sodas 33cl	2,00 €
Sodas, Jus de fruits 1L	4,50 €

/ 11



A ROCCA GOURMET - 31

ANIMATIONS & LIVE COOKING

À PARTIR DE 30 PERSONNES
PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE



Découpe de saumon gravlax Label Rouge

*inclus 4 canapés, Chef & Matériel
de cuisine*

15,00 €



Découpe de jambon Serrano IGP

*inclus 4 canapés, Chef & Matériel
de cuisine*

15,00 €



Live cooking risotto

*inclus 100g/ personne, Chef
& Matériel de cuisine*

15,00 €



Live cooking foie gras poêlé

*inclus 4 canapés, Chef et Matériel
de cuisine*

15,00 €



Live cooking Saint Jacques & l'Alchimie du fumage

*inclus Chef
& Matériel de cuisine*

22,00 €



Live cooking mini burger

*inclus Chef
& Matériel de cuisine*

22,00 €



Live cooking Pasta

*inclus 100g/ personne, Chef et
Matériel de cuisine*

15,00 €



Live cooking Plancha

*inclus 2 brochettes, Chef
& Matériel de cuisine*

22,00 €



/13

PERSONNEL

Minimum 4 heures

Maître d'hôtel	200,00 €
<i>Forfait prestation 4 heures</i>	
Chef de rang	150,00 €
<i>Forfait prestation 4 heures</i>	
Chef	200,00 €
<i>Forfait prestation 4 heures</i>	
Heure(s) supplémentaire(s)	30,00 € à 50,00 €

A ROCA GOURMET - 34

PERSONNEL & MATÉRIEL



MATÉRIEL

Liste non exhaustive

36 Flûtes à Champagne	43,00 €
49 Tumblers	55,00 €
25 Verres à vin	30,00 €
Assiette cocktail porcelaine	1,20 €
Tasse, sous tasse et Cuillère à café	2,20 €
Tasse, sous tasse et Cuillère à thé	2,20 €
Buffet nappé	50,00 €
Mètre de coton à grater blanc	8,50 €
Mètre de coton à grater noir	10,00 €

A ROCA GOURMET - 35

LIVRAISON MATÉRIEL ALLER/ RETOUR

À PARTIR DE 120,00 €

FORFAIT MATÉRIEL COCKTAIL

70,00 €

Bac à rafraîchir, vasque, seau à glace & pince, 1 carton de glaçon,
1 plateau de service argent

DEVIS SUR MESURE, NOUS CONTACTER

NOTRE LABORATOIRE



Notre unité de production est implantée dans le quartier de Fontvieille. Ce laboratoire, de par sa conception et ses équipements, répond parfaitement aux exigences d'un outil moderne et performant.

D'une superficie de 520 m², cet outil dispose, entre autre, d'un atelier de préparation froide, d'un atelier de préparation chaude, d'un atelier dédié à la confection des pâtes ainsi que d'un atelier pâtisserie.

Constitué d'une équipe de professionnels, prioritairement recrutés dans le bassin d'emploi local, notre laboratoire de production est équipé d'une application numérique de gestion de la traçabilité alimentaire couplée à un dispositif d'enregistrement des températures informatisé. Maîtriser l'ensemble du processus de fabrication pour une sécurité alimentaire totale est la priorité quotidienne de nos équipes.



A ROCA GOURMET - 36

DE PRODUCTION

NOTRE ÉQUIPE



GRÉGORY
Directeur Général



CÉCILE
Directrice commerciale
cecile@arocagourmet.com
+33 (0)6 43 91 55 34



MÉLANIE
Commerciale & chargée de
projet événementiels
melanie@arocagourmet.com



AURÉLIEN
Responsable des
opérations

A ROCA GOURMET - 37



SÉBASTIEN
Chef de cuisine



STÉPHANE
Chef traiteur



ANTHONY
Chef pâtissier

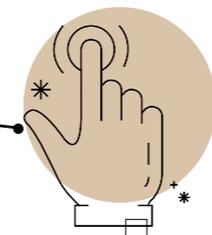
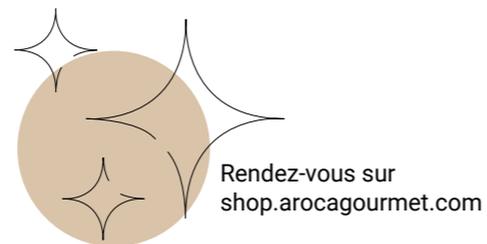


GWENAËLLE
Second cuisine



JEAN BERNARD
Responsable logistique

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

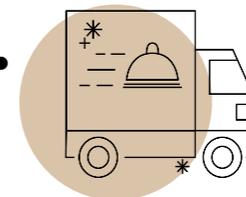


Faites votre sélection
parmi nos propositions

A ROCCA GOURMET - 38



Validez votre commande
et procédez au paiement



Livraison offerte à Monaco
à partir de 30 €



A ROCCA GOURMET - 39

CONTACTEZ-NOUS

MAIL :

contact@arocagourmet.com

TÉLÉPHONE :

+377 92 05 99 55
06 43 91 55 34

SITE WEB :

www.arocagourmet.com

ADRESSE :

Le Lumigean
3 rue du Gabian
98000 MONACO

TRAITEUR
A ROCA
GOURMET
MONACO

