

# 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

# PARTENNAIRE 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 pouvons 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 €

A ROCCA 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

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 !**

A ROCCA GOURMET - 9

## Nos formules

Entrée  
Sandwich  
Dessert  
boisson + 1 €

**12 €**

**LA LUNCH BOX SANDWICH**

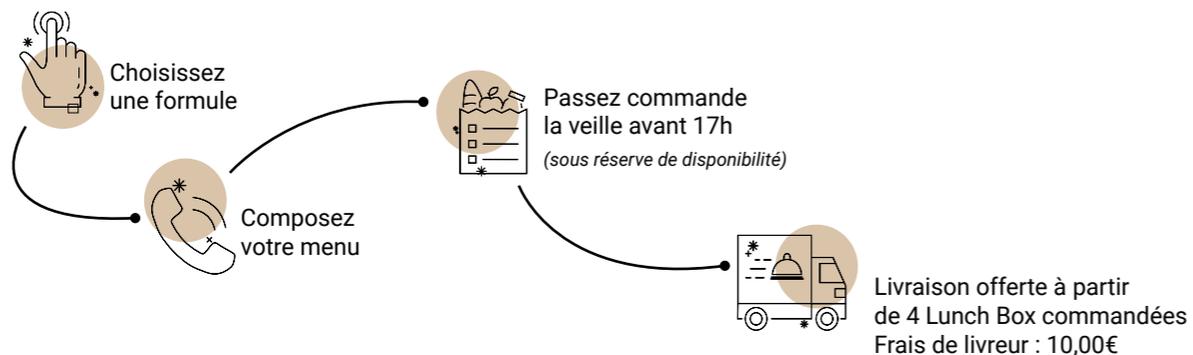
Entrée  
Salade ou Poke Bowl  
Dessert  
boisson + 1 €

**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
- Pain bretzel thon
- Wrap Poulet croustillant \*
- Pain suédois Saumon fumé \*

\* Produits non disponible le Week-End.

### LES SALADES

- Salade César
- Salade Végétarienne
- Salade Niçoise
- Wok du jour (poulet, végé, porc, boeuf, saint jacques)
- Poke Bowl (thon, saumon, crevettes, gyoza) \*

### LES DESSERTS

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

### 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





Pain individuel



Fromage individuel



Couverts



Bouteille eau minérale  
plate ou gazeuse 50cl



Assaisonnement

/03

# PLATEAUX REPAS

25 € TTC

A ROCA GOURMET - 14



Composez  
votre menu



Passez commande  
la veille avant 18h  
(sous réserve de disponibilité)



Livraison offerte à partir  
de 2 plateaux repas  
sur-mesure  
Frais de livreur : 10,00€

## LES ENTRÉES

Crevettes, avocat, mangue & sauce cocktail

Salade façon Caesar

Taboulé du chef

Salade d'orge perlé à la courge & Amandes concassées

## LES PLATS

Tatakï mi cuit de thon, dès d'avocat & riz basmati

Cabillaud en croute de Mozzarella et pesto, quenelle de vitelotte

Suprême de pintade forestière, fondue de poireaux

Roulé de veau au thym, rosace de pomme de terre

Tatin de légumes de saison, sauce verte VÉGÉTARIEN

Wok végétarien, tofu nature bio et nouilles soba VÉGÉTARIEN

## LES DESSERTS

Dôme chocolat mandarine

Tartelette poire Bourdaloue

Carpaccio d'ananas

Tartelette aux fruits frais



A ROCA GOURMET - 15

# CANAPÉS & NAVETTES

# /04

## CANAPÉS

MINIMUM 4 PIÈCES / PRODUIT

COMMANDE PAR MULTIPLE DE 4 & 72H DE DÉLAI

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'agrumes VÉGÉTARIEN	2,50 €
Palet de carotte d'antan & mousse d'amande VEGAN	2,50 €

## CANAPÉS PREMIUM

MINIMUM 6 PIÈCES / PRODUIT

COMMANDE PAR MULTIPLE DE 6 & 72H DE DÉLAI

Magret de canard fumé IGP en rosace, foie gras & Pomme Granny	3,80 €
Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert	3,80 €
Médaille de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP	5,10 €
Pyramide truffée	3,80 €



## NAVETTES

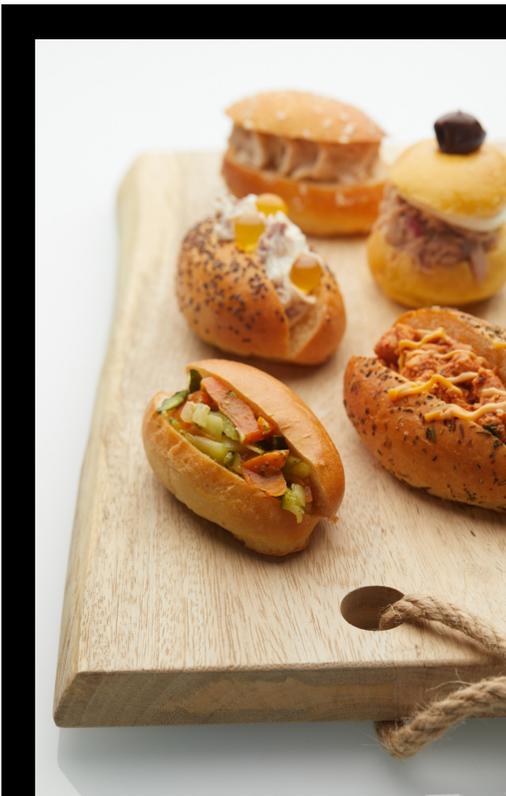
Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame	2,60 €
Bresaola IGP & Beurre au parmesan	2,60 €
Mousse de volaille soufflée au romarin	2,60 €
Mousseline de champignons forestiers	2,60 €
Coleslaw de légumes de saison	2,60 €

## MINI WRAPS

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

## FEUILLETÉS

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



# VERRINES & PIQUÉS

## 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 €

## PIQUÉS

Duo de tomates cerises & Bille de Mozzarella di Buffalo 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 €

MINIMUM 4 PIÈCES / PRODUIT  
COMMANDE PAR MULTIPLE DE 4 & 72H DE DÉLAI

## PREMIUM

Verrine - Panna cotta de foie gras IGP et Speculoos	3,90 €
Verrine - Tartare de gambas camerone & Bille de grenade	3,90 €
Piqué - Saumon gravelax & Kiwi Gold	4,00 €
Piqué - Noix de Saint Jacques & Lard fumé	4,50 €
Piqué - Foie gras, pain d'épices & Mangue	4,00 €

MINIMUM 6 PIÈCES / PRODUIT  
COMMANDE PAR MULTIPLE DE 6 & 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 sandwichs - Mix charcuterie (50 mini sandwichs)	58,20 €
50 mini sandwichs - Saumon fumé (50 mini sandwichs)	61,50 €
50 mini sandwichs - Crudités (50 mini sandwichs)	56,70 €



A ROCA GOURMET - 18

# COMPOSITIONS COCKTAIL /07

MINIMUM 4 PERSONNES PAR COMPOSITION

- 2 Mini Barbagiuau
- 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 Barbagiuau
- 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 Barbagiuau
- 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

## PAUSE SALÉE/ SUCRÉE

12 pièces par personne

17,50 €

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

A ROCA GOURMET - 20



- 1 Mini Barbagiuau
- 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 ROCA GOURMET - 22

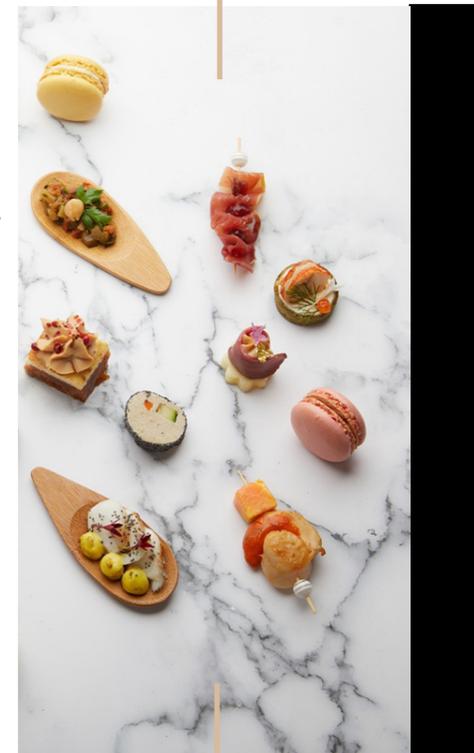
POUR LES COMPOSITIONS PREMIUM,  
DELAÏ DE 72H00 MINIMUM

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 ROCA 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  
COMMANDE PAR MULTIPLE DE 4

A ROCCA GOURMET - 25

LIVRAISON EN  
LIAISON FROIDE  
À RECHAUFFER  
SUR PLACE

DÉLAI DE 72H

INCLUS

Pain individuel



Assiette jetable



Couverts

# BUFFET

## LE SALADES 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

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 &amp; 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 €

A ROCCA GOURMET - 26



## PLATS CHAUDS À PARTAGER 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

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 &amp; parmesan, safran, truffe</i> )	45,00 €
Ravioles du moment ( <i>champignons, ricotta &amp; truffe blanche, quatre fromages, artichaut</i> )	45,00 €
Wok asiatique végétarien aux légumes croquants	35,00 €

## ARDOISES 10 PERSONNES DÉLAI DE 72H

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



A ROCCA GOURMET - 27



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 - DÉLAI 7 JOURS



Découpe  
de saumon gravlax  
Label Rouge

*inclus 4 canapés, Chef & Matériel  
de cuisine*

15,00 €



Découpe  
de jambon Serrano

*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 5 heures*

<b>Maître d'hôtel</b>	275,00 €
<i>Forfait prestation 5 heures</i>	
<b>Chef de rang</b>	225,00 €
<i>Forfait prestation 5 heures</i>	
<b>Chef</b>	275,00 €
<i>Forfait prestation 5 heures</i>	
<b>Heure(s) supplémentaire(s)</b>	55,00 €

A ROCA GOURMET - 34



## 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

# PERSONNEL & MATÉRIEL

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 m<sup>2</sup>, 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.



# 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.lp@arocagourmet.com



**AURÉLIEN**  
Responsable des  
opérations



**SÉBASTIEN**  
Chef de cuisine



**STÉPHANE**  
Chef traiteur



**ANTHONY**  
Chef pâtissier

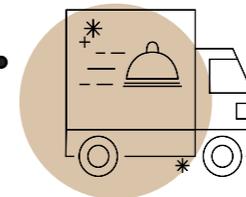
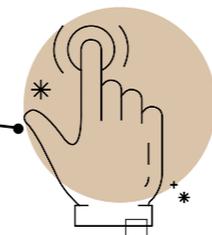
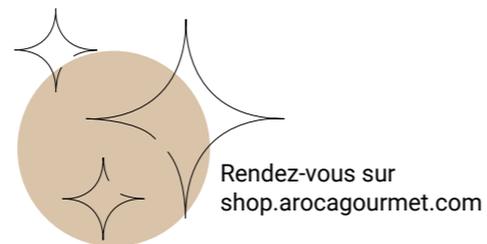
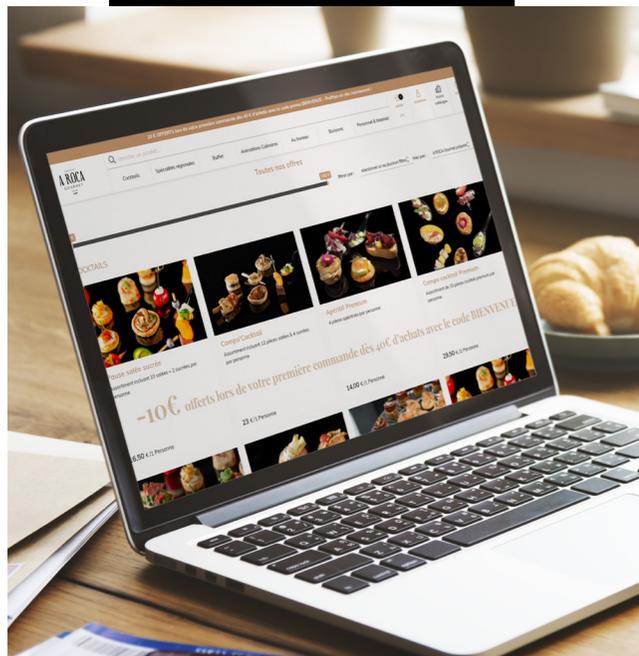


**GWENAËLLE**  
Second cuisine



**JEAN BERNARD**  
Responsable logistique

# NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



# CONTACTEZ-NOUS

**MAIL :**

[contact@arocagourmet.com](mailto:contact@arocagourmet.com)

**TÉLÉPHONE :**

+377 92 05 99 55

06 43 91 55 34

**SITE WEB :**

[www.arocagourmet.com](http://www.arocagourmet.com)

**ADRESSE :**

Le Lumigean  
3 rue du Gabian  
98000 MONACO

TRAITEUR  
**A ROCA**  
GOURMET  
MONACO  
♦♦♦

