

2022

◆◆◆

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 cœur 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

PARTENAIRE DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

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 cœur 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

DEPUIS



1990

RÉUNION | RECÉPTION | TRAITEUR

/01 PETIT DÉJEUNER
page 8

/02 LUNCH BOX
page 10

/03 PLATEAUX REPAS
page 14

/04 CANAPÉS & NAVETTES
page 16

/05 BOCA'ROCA & 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

A ROCA GOURMET - 7

SOMMAIRE

PETIT DÉJEUNER

/01

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	0,20 €
Gobelet à café	0,20 €



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 viennoiseries assorties	0,80 €
Croissant	1,30 €
Croissant au chocolat	1,60 €
Pain au chocolat	1,40 €
Brioche Parisienne	1,30 €
Petit Pain "ficelle hôtel"	1,00 €
Cake citron 450g (10 parts)	13,20 €
Cake marbré 450g (10 parts)	13,20 €
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 €

A ROCA GOURMET – 8

FRUITS FRAIS

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

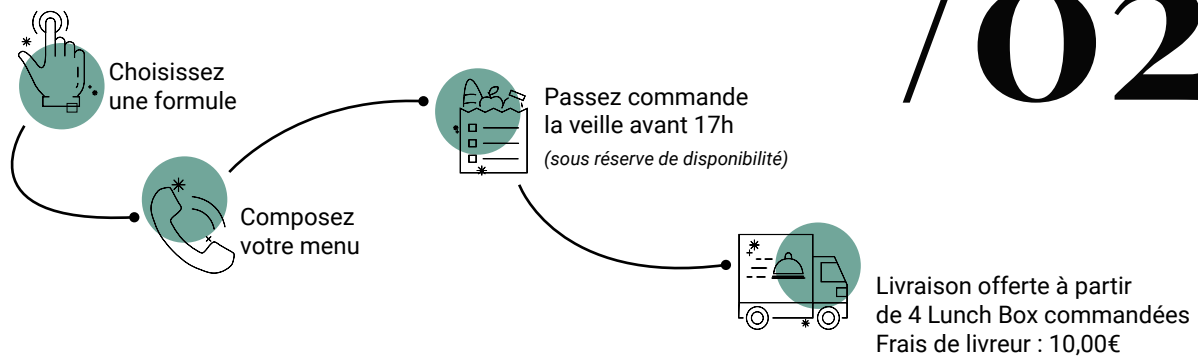
JUS DE FRUITS

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 ROCA 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**

A ROCA GOURMET - 10

LES ENTRÉES

Salade Grecque
Salade du Chef
3 petits farcis & mesclun
1 cornet de 3 barbagiuans
Part de Tourte à la courgette
Part de Focaccia Tomate & mozza

LES SANDWICHS

Club Poulet
Club Jambon
Club Tomate & mozza
Sandwich du mois
Wrap Jambon blanc, oeuf, crudités *
Pain suédois Saumon fumé *

* Produits non disponible le Week-End.

LES SALADES

Salade César
Salade Végétarienne
Salade Niçoise
Carpaccio de bœuf, roquette & parmesan
Poke Bowl (thon, saumon, crevettes, gyoza) *
Wok du jour - À RÉCHAUFFER

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



A ROCA GOURMET - 11



A ROCA GOURMET – 12

- 2 Barbagiuan
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia Tomate & Mozza
- 1 Navette - Effiloché de poulet rôti façon rillettes & Salicorne, zeste d'orange
- 1 Navette - Pesto Rosso & Basilic
- 1 Canapé - Mini Pita à la grecque
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché

2 Mini pâtisseries

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

OPTIONS

- | | |
|-------------------------------|----------|
| Option Boca'Roca | + 2,50 € |
| Boissons soft ou eau minérale | + 1,00 € |

PAUSE-DÉJEUNER

Sur plateaux à partir de 6
personnes
DÉLAI 72h

17,50 €



A ROCA GOURMET – 13



Pain individuel



Couverts



Assaisonnement



Fromage individuel



Bouteille eau minérale
plate ou gazeuse 50cl

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€

/03

LES ENTRÉES

Melon charentais et speck fumé

Tomates d'antan et Mozzarella di bufala, pesto

Tartare d'avocat au tourteau

Antipasti de légumes grillées

Entrée du chef

LES PLATS

Tagliata de bœuf, roquette & parmesan, balsamique

Aiguillettes de volaille à la provençale, flan de courgette & coulis de tomate

Ceviche de daurade au citron vert & gingembre

Poêlée de crevettes à la citronnelle & menthe, nouille de riz & wok

de légumes croquants

Falafel, houmous coriandre citron & taboulé libanais

Tartelette fine à la tomates cerises et mozzarella, salade jeunes pousses

d'épinards

LES DESSERTS

Millefeuille romarin abricot

Macaron vanille & framboise

Tiramisu

Assiette de fruits de saison

A ROCA GOURMET - 15



CANAPÉS

MINIMUM 4 PIÈCES / PRODUIT

COMMANDE PAR MULTIPLE DE 4 & 72H DE DÉLAI

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Crackers Demi sphère de gambas & citron de Menton	2,60 €
Gyoza à la crevette	2,90 €

Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,00 €
Mini double Cheese - Burger À SERVIR TIÈDE	3,50 €
Mini Croque-Monsieur À SERVIR TIÈDE	1,90 €
Finger d'une crème Parmiggiano, Bresaola & Asperge verte	2,80 €

Sablé, cubisme de crème de piquillos VÉGÉTARIEN	2,50 €
Gyoza végétarien À SERVIR TIÈDE VÉGÉTARIEN	2,90 €

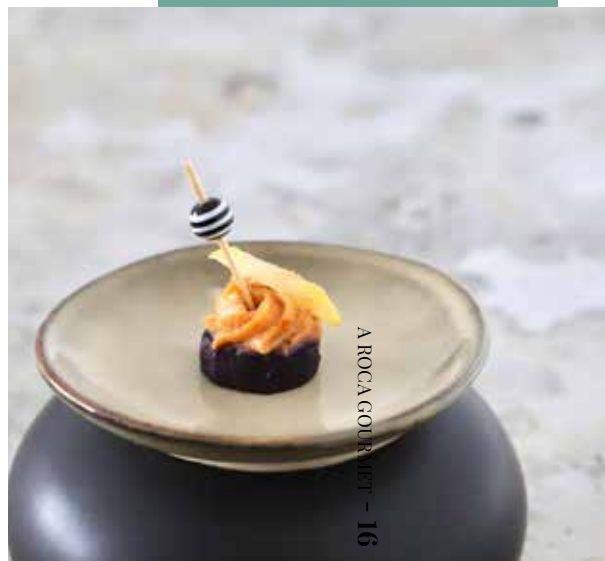
Cœur de carotte pourpre, crémeux noix de cajou & Tomates confites VÉGAN	2,20 €
Courgette du pays & Petits pois au cumin VÉGAN	2,00 €

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 €
Médailon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP	5,10 €
Pyramide truffée	3,80 €



A ROCA GOURMET - 16

NAVETTES

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame	2,60 €
Comme un lobster roll	3,50 €
Mortadelle de Bologne & Tapenade de pistache	2,60 €
Effiloché de poulet rôti façon rillettes & Salicorne, zeste d'orange	2,60 €
Pesto Rosso & Basilic	2,60 €
Artichaut et crème d'asperge verte	2,60 €
Mini Pita à la grecque	2,60 €

MINI WRAPS

Coppa, mesclun, Cream cheese ail et fines herbes	2,00 €
Chèvre, menthe & poivrons grillés	2,00 €

FEUILLETÉS

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

/04



A ROCA GOURMET - 17

CANAPÉS & NAVETTES

BOCA'ROCA

Tartare de saumon, jeune pousse, mascarpone citron confit	2,90 €
Caviar d'aubergine, ricotta & coppa	2,90 €
Tzatzitzi à la feta	2,80 €
Vitello Tonnato	2,90 €

PIQUÉS

Duo de tomates cerises & Bille de Mozzarella di Buffala au pesto	2,20 €
Falafel & Pointe d'houmous	2,00 €
Cœur de Thon en croûte de sésame	2,80 €
Crevette "Black Tiger" marinée Citron & Lime	2,80 €
Filet de poulet aux noix de cajou	2,60 €
Melon, scarmorza fumée, jambon de parme	2,60 €
Piqué d'Involtni chèvre	2,40 €

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

PREMIUM

Boca'Roca - King crabe & Passion	3,80 €
Boca'Roca - Panna Cotta Pecorino romano à la truffe	3,50 €
Piqué - Saumon gravelax & Kiwi Gold	3,50 €
Piqué - Agneau mariné miel & Sésame	3,50 €

MINIMUM 6 PIÈCES / PRODUIT
COMMANDE PAR MULTIPLE DE 6 & 72H DE DÉLAI

A ROCA GOURMET - 18

À PARTAGER /06

PANIER DE CRUDITÉS 48H DE DÉLAI

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 - 19

COMPOSITIONS COCKTAIL

MINIMUM 4 PERSONNES PAR COMPOSITION

2 Mini Barbagiuan
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 foccaccia en taille cocktail)

APÉRO'CA
10 pièces par personne

11,00 €

2 Mini Barbagiuan
1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
1 Canapé - Sablé & Cubisme de crème de piquillos
1 Canapé - Sublime au Foie gras & Son craquelin
1 Piqué d'une "Crevette black tiger" marinée Citron & Lime

APÉRO
6 pièces par personne

12,00 €

2 Mini Barbagiuan
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 & Cubisme de crème de piquillos
1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
1 Piqué d'une "Crevette black tiger" marinée Citron & Lime
1 Finger d'une crème Parmiggiano, Bresola & Asperge verte
2 Mignardises

(Pissaladière, tourte et foccaccia en taille cocktail)

**PAUSE SALÉE/
SUCRÉE**
12 pièces par personne

17,50 €

A ROCA GOURMET – 20



1 Mini Barbagiuan
1 Pissaladière rouge
1 Tourte aux courgettes
1 Focaccia tomate & mozza
1 Crackers & Demi sphère de gambas assaisonné au citron de Menton
1 Canapé - Sablé & Cubisme de crème de piquillos
1 Canapé - Cœur de carotte pourpre, crémeux noix de cajou & Tomates confites
1 Canapé - Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
1 Piqué - Falafel & Pointe d'houmous
1 Piqué d'une "Crevette black tiger" marinée Citron & Lime
1 Mini Wrap - Coppa, mesclun, Cream cheese ail et fines herbes
1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
2 Mini pâtisseries assorties
1 Macaron
1 Brochette de fruits frais

(Pissaladière, tourte et foccaccia 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 Finger d'une crème Parmiggiano, Bresaola & Asperge verte

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 - 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 Finger d'une crème Parmiggiano, Bresaola & Asperge verte
- 1 Canapé - Cœur de carotte pourpre, crémeux noix de cajou & Tomates confites
- 1 Boca'Roca de King crabe & Passion
- 1 Boca'Roca de Panna cotta au Pecorino romano à la truffe
- 1 Mini Tartelette aux fruits assortis
- 1 Mini brochette de 5 fruits

COCKTAIL PREMIUM

10 pièces par personne

31,00 €



A ROCA GOURMET - 23



LES SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES !

Parmi tous les délices, sans fin et sans faim, le Barbagiuani 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.

/08

SPÉCIALITÉS

A ROCA GOURMET – 24

A ROCA GOURMET

TAILLE COCKTAIL PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

Barbagiuani	1,20 €
Mini barbagiuani	1,00 €
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	1,30 €
Quiche au jambon	0,90 €
Quiche du mois	0,90 €

**MINIMUM 4 PIÈCES / PRODUIT
COMMANDE PAR MULTIPLE DE 4**

A ROCA 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	26,50 €
Salade de Pennette à la Toscane	26,50 €
Salade Grecque	26,50 €
Salade de Melon & Jambon cru	26,50 €
Salade Niçoise	27,00 €
Salade du Jardin	26,50 €
Salade Waldorf	26,50 €
Salade Tomates d'antan & Burratina	25,00 €
Salade Parisienne	26,50 €
Salade de Bo Bun	30,00 €
Salade Taboulé du Chef	26,50 €
Poke Bowl saumon	48,00 €

(vinaigrette à part dans l'ensemble des salades)

Assortiment de pain artisanaux	1,00 €
Baguette Sarmentine	1,50 €

A ROCA GOURMET – 26

PLATS CHAUDS À PARTAGER 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

Sauté de veau & tian de légumes à la provençale	65,00 €
Selle d'agneau en croute d'herbes, pommes de terre grenaille rôties	70,00 €
Filet Mignon de porc aux herbes, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe	60,00 €
Emincé de poulet au saté & Légumes Thai	60,00 €
Filet de loup sauce vierge & asperge verte grillées au parmesan	70,00 €
Pavé de saumon teriyaki & poêlée de poids gourmand & édamame	70,00 €
Filet de Saint Pierre au four, tombée de fenouil et tomates à la provençale	70,00 €
Dos de cabillaud en croute de Mozzarella & confit de Légumes du soleil	70,00 €
Lasagne végétarienne à l'aubergine et à la courgette	60,00 €
Wok asiatique végétarien aux légumes croquants	60,00 €
Risotto du moment (champignons, asperges vertes & parmesan, safran, truffe)	60,00 €
Ravioles du moment (champignons, ricotta & truffe blanche, quatre fromages, artichaut)	90,00 €



/09

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 (citron, aneth)	85,00 €
Ardoise de Charcuterie	60,00 €
Ardoise de Fromage	60,00 €
Tagliata de bœuf charolais	100,00 €
Tataki de thon & Sauce Tahinée	85,00 €

A ROCA GOURMET – 27

DOUCEURS

/10

GOURMANDISES

15 pièces minimum

Mini pâtisseries assorties (mini tartelette, Paris Brest, mini Baba, mini choux à la crème)	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 €
Tartelette Caramel & Chocolat, noix de pécan PREMIUM	2,80 €
Tartelette aux fruits frais de saison PREMIUM	2,80 €
Tartelette au citron	2,80 €
Tartelette aux framboises & éclats de pistache	2,80 €
Mini éclairs chocolat	2,00 €
Mini éclairs café	2,00 €
Mini Paris-Brest	2,00 €
Mini choux à la crème	2,00 €
Baby tropézienne	2,00 €
Verrine Speculoos	2,90 €
Verrine Stracciatella vice & versa	2,90 €
Verrine de Tiramisu au Nutella	2,90 €
Verrine Coco & passion	2,90 €
Verrine de fruits frais	2,90 €

Verrine gourmandes assortie (chocolat, vanille caramel, passion, framboise)	2,30 €
Salade de fruits frais	1,90 €
Assiette de fruits frais (1kg)	25,00 €

DESSERT INDIVIDUEL

Muffin	3,30 €
Cookie	2,60 €
Compote de fruits frais	3,50 €
Tiramisu au Nutella	3,50 €
Ananas frais *	3,50 €
Salade de Fruits frais *	3,50 €
Tarte au citron	3,50 €
Crème mascarpone & Spéculos	3,50 €
Panna cotta	3,50 €

SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES

Mini fougasse monégasque	0,80 €
Fougasse Monégasque	3,30 €
Mini barbagiuau au Nutella	1,10 €
Tourte aux blettes sucrées (taille cocktail)	1,00 €

* Produits non disponible le Week-End.

A ROCA GOURMET – 28



A ROCA GOURMET – 29

SUCRÉES



CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS

IGP - R du Château Roubine, 2021	18,50 €
B du domaine Sainte Beatrice, AOP Côtes de Provence, 2021	22,50 €
Château Roubine, AOP Côtes de Provence, Cru Classé, 2021	26,50 €
« le Petit Chablis » Domaine J.M Brocard	26,50 €

VINS ROUGES

IGP - R de 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 2016	26,50 €

VINS ROSÉS

IGP - R du Château Roubine, 2021	18,50 €
B du domaine Sainte Beatrice, AOP Côtes de Provence, 2021	22,50 €
Château Roubine, AOP Côtes de Provence, Cru classé 2021	26,50 €
La vie en Rose du Château Roubine	28,00 €

SÉLECTION NON EXHAUSTIVE
NOUS CONSULTER

A ROCA GOURMET - 30



/ 11

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 €

A ROCA 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 €

/12

PERSONNEL & MATÉRIEL

PERSONNEL

Minimum 5 heures

Maître d'hôtel 275,00 €

Forfait prestation 5 heures

Chef de rang 225,00 €

Forfait prestation 5 heures

Chef 275,00 €

Forfait prestation 5 heures

Heure(s) supplémentaire(s) 55,00 €

/13



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

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
m.savalli@arocagourmet.com



MÉLANIE LP
Commerciale & chargée de
projet événementiels
m.lepolard@arocagourmet.com



AURÉLIEN
Responsable des
opérations



SÉBASTIEN
Chef de cuisine



STÉPHANE
Chef traiteur



ANTHONY
Chef pâtissier



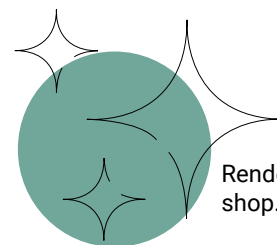
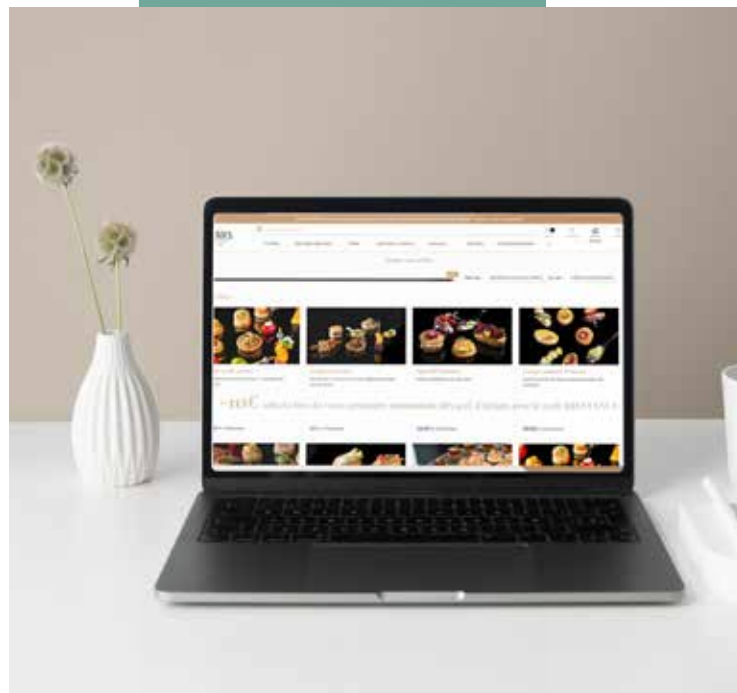
GWENAELLE
Second cuisine



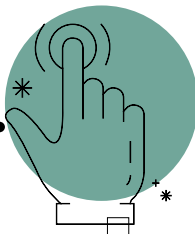
JEAN BERNARD
Responsable logistique

A ROCA GOURMET – 37

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



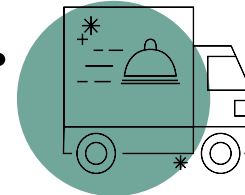
Rendez-vous sur
shop.arocagourmet.com



Faites votre sélection
parmi nos propositions



Validez votre commande
et procédez au paiement



Livraison offerte à Monaco
à partir de 30 €

A ROCA GOURMET – 38



A ROCA 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
...

