

DOMAINE DU MONT LEUZE

MENU MARIAGE



TRAITEUR

A ROCA

GOURMET

MONACO



NOTRE MARQUE



TRAITEUR

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



RÉCEPTIONS

Faites confiance à un professionnel qui aura à coeur de vous satisfaire.



MOBILIER & ARTS DE TABLES

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



PERSONNEL

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





30 ans de Tradition, d'Authenticité et de Gastronomie

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

À chaque occasion, une expérience unique s'offre à vous !

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.



UN SERVICE SUR MESURE

A Roca Gourmet, l'alliance parfaite entre tradition, subtilité et service pour la réussite de votre mariage.

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

Un interlocuteur unique est à votre entière disposition afin de répondre et suivre votre projet.

Une base logistique implantée au coeur de la Principauté pour conjuguer rapidité et efficacité.

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

PIÈCES COCKTAIL

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
Sublime au Foie gras & Son craquelin
Canapé de Jambon Serrano IGP, crème de roquefort & Poire
Canapé - Mini double Cheese -Burger - SERVI TIÈDE
Canapé - Mini Croque-Monsieur - SERVI TIÈDE
Gyoza végétarien - SERVI TIÈDE
Palet de chioggia, crème de chèvre & suprême d'agrumes
Palet de carotte d'antan & mousse d'amande - VEGAN
Pyramide truffée
Mini Pan Bagnat brioché
Mini Wrap chèvre & menthe
Mini Wrap de Poulet crispy
Verrine de Tourteau & Crème d'avocat
Verrine - Vitello Tonnato
Panier de Crudités - Crème ciboulette
Piqué d'un Duo de tomates cerises & Bille de Mozzarella di Buffala au pesto
Piqué d'Involtni chevre
Piqué d'un Cœur de Thon en croûte de sésame
Piqué d'une «Crevette black tiger» au saté & ananas sweet
Piqué de dé de Comté AOP, raisin blanc & Speck fumé IGP
Mini Barbagiuan - SERVI TIÈDE
Pissaladière Blanche - SERVI TIÈDE
Pissaladière Rouge - SERVI TIÈDE





DÎNER
DE GALA
DIAMANT

/02

MENU DIAMANT

APÉRITIF

Jus de fruits & sodas à discrétion

Pièces cocktail apéritives - 10 AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION

DÎNER DE GALA

ENTRÉE/

Cannelloni de crabe des neiges à la mangue, caviar baeri, jus d'agrumes
OU
Cocotte œuf moeurette truffé et jambon iberique de cébo,

PLAT/

Filet de bœuf charolais façon rossini & truffe noire, quenelle de vitelotte
et fagot d'haricots verts lardés
OU
Noix de Saint Jacques roties au beurre d'Isigny & risotto vénéré à la
langoustine

Assiette de Fromages affinés & Mesclun niçois

DESSERT/

Pièce montée 2 choux
OU
Demi sphère mangue, passion & yuzu, cœur biscuit chocolat blanc &
coulis d'ananas, yuzu, cardamome
OU
Ecrin croustillant chocolat noisette, crémeux caramel &
sa crème glacée au tiramisù

Sélection de petits fours sucrés

TARIF : 175,00 € TTC / Personne

Incluant 1 serveur pour 15 invités

Art de la table

Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion, café





DÎNER
DE GALA
SAPHIR

/03

MENU SAPHIR

APÉRITIF

Jus de fruits & sodas à discrétion

Pièces cocktail apéritives - **10 AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION**

DÎNER DE GALA

ENTRÉE/

Tartelette fine aux tomates d'antan, burrata crémeuse & truffe
OU

Ceviche de dorade & gambas aux fruits exotiques, citron caviar et caviar de saumon

PLAT/

Filet de turbot au sabayon de Champagne, bouton d'artichaut rôti à l'huile d'olive et pécorino romano, riz de camargue
OU

Pluma de porc iberique aux cêpes, pomme anna et poêlés verte de légumes croquants

Assiette de Fromages affinés & Mesclun niçois

Pièce montée 2 choux
OU

Tartelette framboisine meringuée & sorbet citron basilic
OU

DESSERT/

Millefeuille caramélisé crème mascarpone au romarin et à l'abricot
OU

Macaron chocolat, cœur fondant praliné, coulis de fraise et crème glacée straciatella

Sélection de petits fours sucrés

TARIF : 155,00 € TTC / Personne

Incluant 1 serveur pour 15 invités

Art de la table

Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion, café





DÎNER
DE GALA
RUBIS

/04

MENU RUBIS

APÉRITIF

Jus de fruits & sodas à discrétion

Pièces cocktail apéritives - 10 AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION

DÎNER DE GALA

ENTRÉE/

Mi-cuit de foie gras de canard du Gers au sel de Guérande & son duo de chunthey, pain dépicés toasté

OU

Tartare de saumon d'Ecosse au fruit de la passion, vinaigrette légère au yuzu

PLAT/

Filet de Saint Pierre rôti sur la peau, risotto Carnaroli aux asperges vertes & parmigiano Reggiano

OU

Suprême de volaille de Challans, sauce aux girolles & écrasé de pomme de terre truffé

Assiette de Fromages affinés & Mesclun niçois

Pièce montée 2 choux

OU

Dôme chocolat et mousse à la framboise, cœur coulant fruits rouges et éclats de pistache

OU

Millefeuille caramélisé crème mascarpone au romarin et à l'abricot

OU

Sweet chocolat et noix de pécan, façon brownie & crème vanillée

Sélection de petits fours sucrés

TARIF : 135,00 € TTC / Personne

Incluant 1 serveur pour 15 invités

Art de la table

Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion, café





DÎNER DE
GALA
PLATINIUM

/05

MENU PLATINIUM

APÉRITIF

Jus de fruits & sodas à discrétion

Pièces cocktail apéritives - 8 AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION

DÎNER DE GALA

ENTRÉE/ 5 AU CHOIX PARMI LA SÉLECTION

Panier de crudités, crème ciboulette & Anchoïade
Assiette de la Riviera (Petits farcis, pissaladière, Tourte & Focaccia)
Carpaccio de boeuf, salade riquette, tomates confites & parmesan
Salade César au poulet pané
Duo de Saumon frais & fumé, crème ciboulette
Quinoa préparé comme un taboulé
Millefeuille de saumon & riquette
Vitello Tonnato & fleurs de câpres
Tagliatelles de légumes à la volaille et paprika
Anitpasti de légumes grillés

Plat à la Découpe devant vos invités

PLAT/ 3 AU CHOIX PARMI LA SÉLECTION

Côte de Bœuf en tagliata
Epaule d'agneau confite
Loup de mer
Daurade
Garniture : Risotto Carnaroli crémeux & pomme de terre en robe de chambre

Fromages affinés & Mesclun niçois

Pièce montée 2 choux

DESSERT/ 6 AU CHOIX PARMI LA SÉLECTION

Tartelette fruit de la passion, poudre d'amande
Mini chou crème chantilly, caramel beurre salé et éclats de pécan
Paris-Brest original à la crème pralinée
Entremet chocolat & praliné
Verrines gourmandes
Fruits frais découpés
Tarte au citron
Pyramide de Macarons
Millefeuille

Sélection de petits fours sucrés



TARIF : 155,00 € TTC / Personne

Incluant 1 serveur pour 20 invités

Art de la table

Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion, café



ATELIERS
LIVE
COOKING

/06

SERVI FROID



Découpe de Saumon fumé à la ficelle & Gravlax

Blinis & Piqués

8,00 €
/personne

Découpe de Jambon Ibérique «Cébo»

Focaccia tomatée & Comté

8,00 €
/personne

Découpe de Foie gras mi-cuit

Toast, Pain d'épices & chutney

10,00 €
/personne

Sélection de fruits de mer

Huîtres, crevettes & bulots

15,00 €
/personne

Ceviche de Daurade Royale à la Péruvienne

Accompagnés de perles d'agrumes & d'oignons rouges finement ciselés.

12,00 €
/personne

Mini wrap sur mesure

Poulet, végétarien & Saumon

8,00 €
/personne

SERVI CHAUD



Risotto Carnaroli
(au choix cèpes,
verde, milanais)

8,00 €
/personne

Foie gras poêlé &
pommes caramlisées

10,00 €
/personne

Saint Jacques
snackées & fondue
de poireaux

12,00 €
/personne

Mini burger

12,00 €
/personne

Gambas flambées

12,00 €
/personne

Orecchiette à la
crème de truffe

8,00 €
/personne

SUCRÉ



Macarons colorés
garnis devant vos
invités

8,00 €
/personne



Cônes garnis devant
vos invités

8,00 €
/personne



Fontaine à chocolat

Fruits & chamallow

10,00 €
/personne



Bar à fruits

10,00 €
/personne



Candy Bar

Sélection de 5 friandises

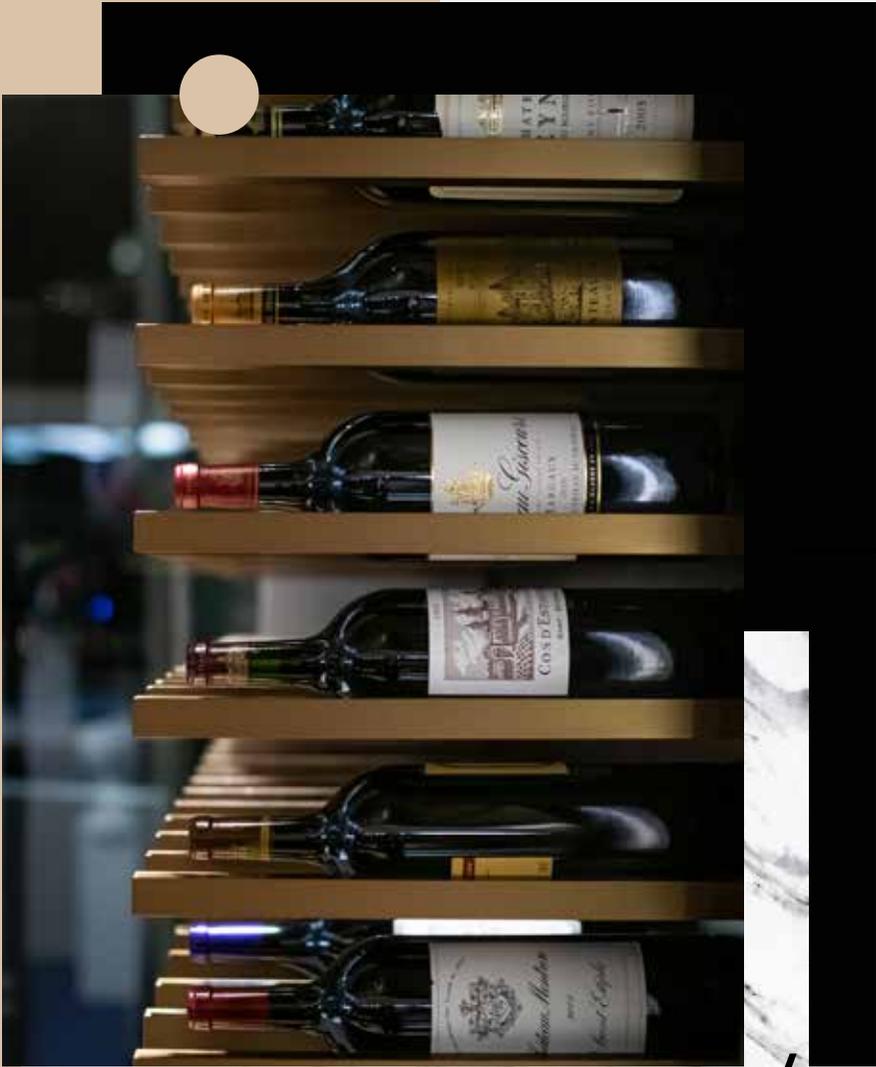
10,00 €
/personne



Barbe à papa

1 parfum au choix

12,00 €
/personne



BOISSONS

/07

BOISSONS

FORFAIT VIN DE PROVENCE	10,00 €
Blanc, Rouge & Rosé	
1/2 bouteille par personne	
Bouteille supplémentaire	15,00 €
Coupe de Champagne 13 CL	8,00 €
Bouteille de Champagne 75 CL - NICOLAS FEUILLATTE	35,00 €
Procecco 75 CL	16,00 €
Kir Vin Blanc 13 CL	6,00 €
Digestif (<i>Limoncello ou Cognac</i>) 6 CL	6,00 €
Bière Heineken 25 CL	3,00 €
Bière pression (<i>1 groupe + 1 fût de 30 litres</i>)	450,00 €
Fût de bière supplémentaire	200,00 €
Spiritueux BOUTEILLE VODKA, RHUM, ANISÉ, WHISKY	35,00 €
Cocktail MOJITO, CAÏPIRINHA, SPRITZ	15,00 €
Format Open Bar / heure en sus	10,00 €
Droit de bouchon tarif / bouteille (<i>Vin, Champagne, Spiritueux</i>)	8,00 €

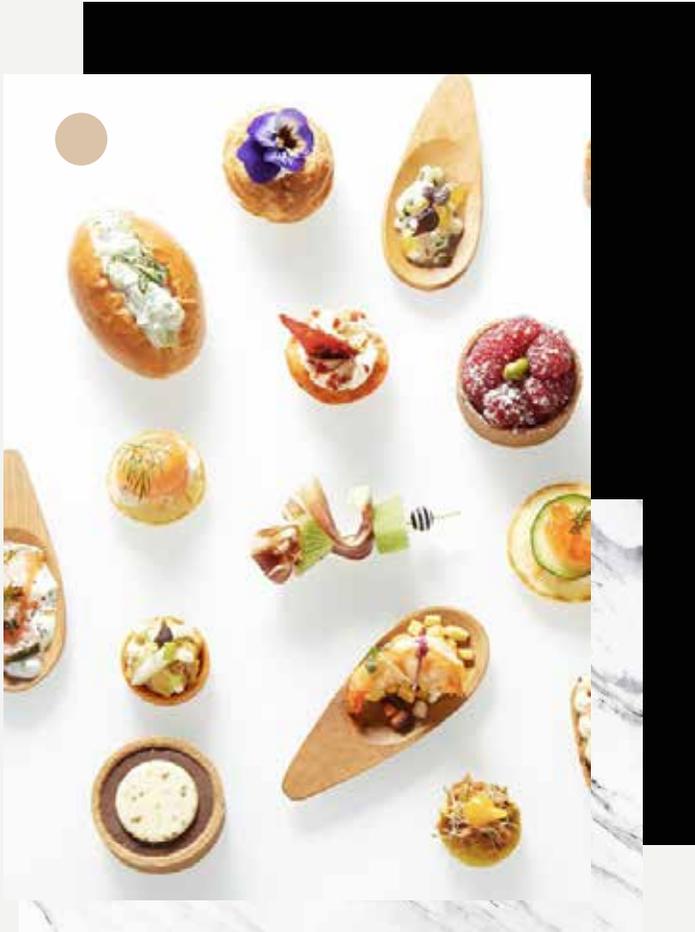
OFFRE PERSONNALISABLE, NOUS CONTACTER





LES OPTIONS

/08



MENU ENFANT

15,00 €

Poulet pané ou filet de poisson & purée de pomme de terre
Mousse au chocolat ou Panna cotta

MENU PRESTATAIRE

25,00 €

Salade
Plat du jour
Tiramisu ou tarte aux fruits

AMUSE BOUCHE

5,00 €

Carpaccio de Saint Jacques
Vitello tonnato & fleurs de câpres
Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & pomme Granny

ASSIETTE DE RISOTTO OU GNOCCHI

8,00 €

Risotto Verde
Risotto aux cèpes
Gnocchi à la crème de cèpes

SORBET INTERMEZZO

5,00 €

Sorbet Citron & Limoncello
Sorbet pomme & Calvados
Sorbet ananas & Rhum
Sorbet citron vert & Vodka

PRÉ- DESSERT

5,00 €

Déclinaison de fraises
Déclinaison de chocolat

PERSONNEL

Chef de rang / heure (minimum 6h)
Sommelier - forfait 8 h

55,00 €
450,00 €



BRUNCH

/09



Assortiment de mini viennoiseries (2 /personne)
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Petits pains, beurre, assortiment de confitures et Nutella (1 /personne)

Panier de Crudités - Crème ciboulette & Anchoïade
Salade César
Salade Toscane
Salade Niçoise
Spécialités de la Riviera

Ardoise de Saumon gravelax & saumon fumé (Citron, Aneth)
Ardoise de charcuterie
Ardoise de fromage

Pain individuel

Assiette de fruits frais
Assortiment de mini pâtisseries

Eaux, thé, café, jus de fruits, sodas

1 serveur pour 25 invités
Service de 11h à 15h (heure supplémentaire 55,00 € / serveur)
Art de la table
Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion, café & Thé

75,00 € TTC

OPTIONS

Côte de Bœuf au Barbecue
Epaule d'agneau confite à la découpe
Garniture Ratatouille & Gratin dauphinois

25,00 € / personne
25,00 € / personne



NOS
ENGAGEMENTS

/ 10

NOTRE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

L'enjeu du « zéro plastique » est un enjeu global et imminent. De nos jours le plastique représente 95 % des déchets sur les plages et en Méditerranée.

C'est pourquoi chez A Roca Gourmet, notre défi a été d'atteindre l'objectif zéro plastique en 2021, date d'entrée en vigueur de la loi sur la transition énergétique. Un défi de taille que nos équipes ont pris à cœur de relever !

En parallèle, nous veillons au quotidien à augmenter de façon significative la part de nos matières recyclées et en référençant papiers et cartons issus de forêts gérées durablement (label PEFC ou FSC).

Enfin nous avons fait le choix de travailler avec des fournisseurs locaux, eux-mêmes investis dans une démarche d'éco-responsabilité.

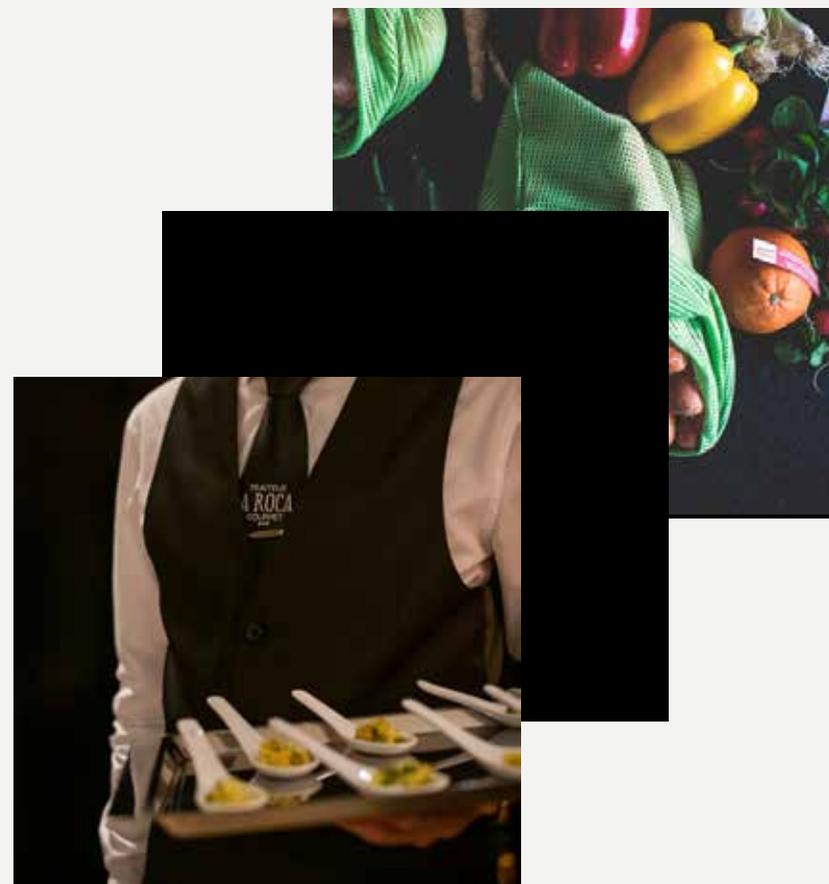


NOTRE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le cadre de notre démarche éco-responsable, nos équipes sont sensibilisées à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Depuis de nombreuses années, nous travaillons en partenariat avec plusieurs associations humanitaires locales qui collectent en fin de journée nos pertes alimentaires et les offrent aux plus démunis, de façon à limiter efficacement le gaspillage, tout en faisant œuvre de bienfaisance vis-à-vis des personnes dans le besoin.

En 2018, notre Groupe s'est également lancé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en créant un partenariat avec l'application To Good To Go et Ecoslowasting.





— CONDITIONS

/ 11

CONDITIONS

MINIMUM 80 INVITÉS

Les tarifs indiqués sont établis sur une base minimum de 80 personnes. Pour un nombre de convives inférieur, un supplément de 15 % sera appliqué par tranche de 5 personnes en moins sur le montant total de la prestation.

Serveur/heure commencée à partir de 2h30 jusqu'à la fin du débarrassage

L'ART DE LA TABLE COMPREND

Nappage & serviettes de table en coton blanc
Couverts en inox
Assiettes en porcelaine blanche
Verrerie véritable
Gamme classique
autre gamme sur demande

NE SONT PAS COMPRIS :

Table & chaises
Table ronde de 10 personnes
Chaise classique Napoléon 3
Centre de tables
Chariot & accessoires
Nous consulter

TOUTE DEMANDE EST ENVISAGABLE, NOUS CONTACTER



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute commande doit parvenir à la Société A Roca Gourmet au plus tard 10 jours ouvrables avant la prestation et n'est définitivement enregistrée par la Société qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour accord accompagné d'un acompte correspondant à 50 % du montant total TTC de la commande. 80 % du montant total devra être versé à J-3 de la prestation. Le solde est exigible à J 7 sauf accord exceptionnel de notre part.

ARTICLE 2

La description des prestations est déterminée par le devis qui est adressé au client. Les prix de nos devis sont fermes durant un délai de 2 mois sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou des conditions économiques. Les usages de la profession permettent à A Roca Gourmet de majorer le montant du devis, de la facture, de la participation aux frais de fonctionnement des équipements demandés par le gestionnaire de la salle de réception.

ARTICLE 3

En cas d'annulation totale ou partielle par le client, l'acompte pourra être conservé par la Société A Roca Gourmet à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable. Toute annulation doit être notifiée par écrit à A Roca Gourmet. En cas d'annulation par A Roca Gourmet, cette dernière entraînera le remboursement des sommes versées par le client sans aucune autre indemnité.

ARTICLE 4

Les modifications de commande devront être signalées par écrit au plus tard 7 jours ouvrables avant la prestation pour être prises en compte.

ARTICLE 5

La facturation sera établie sur la base du nombre d'invités figurant sur le bon de commande, même si le nombre réel d'invités s'avérait inférieur. Cependant, la facturation sera établie sur le nombre d'invités réellement présents si celui-ci est supérieur au nombre prévu sur le bon de commande. Ne sera pas considérée comme une modification mais comme une annulation partielle toute diminution de commande de plus de 20 par rapport à la commande initiale.

ARTICLE 6

Toute commande supporte des frais de livraison qui seront précisés au client. Dans le cas d'une livraison qui n'est pas assurée par la A Roca, le client supporte les risques de l'acheminement des produits. Il lui appartient donc de prendre toutes les garanties vis à vis du transporteur extérieur. Tout retard de livraison des marchandises par la Société A Roca Gourmet de moins de 2 heures, de même que toute avance dans la livraison de 2 heures au plus, ne saurait donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de ne pas régler l'intégralité du prix. Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en considération passé le délai de 24 heures après la prestation. Toute contestation devra être formulée par écrit.

ARTICLE 7

Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira des pénalités de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard qui seront.

ARTICLE 8

Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel causé par lui-même et/ou ses invités. La perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à sa disposition sont à la charge effective.

ARTICLE 9

La Société A Roca Gourmet pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la Société, Pandémie).

ARTICLE 10

Tous litiges quant à l'interprétation ou l'exécution des présentes seront la seule compétence des tribunaux de Monaco.

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

