

COLLECTION

Automne - Hiver

2022- 2023



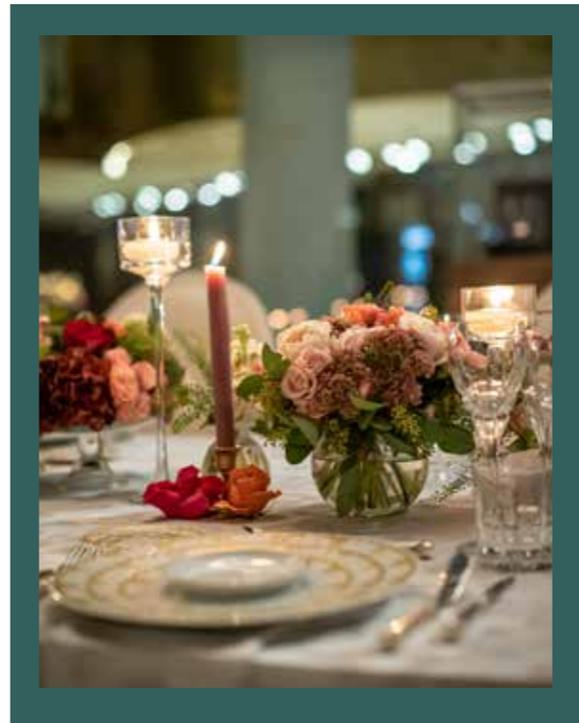
TRAITEUR

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, hôtesses... Bénéficiez de la richesse de notre équipe de professionnels

A ROCA GOURMET - 4

PARTENAIRE DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

UN SERVICE PERSONNALISÉ

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 continu, 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

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 | 1,50 € |
| Assortiment de 10 sachets de thé | 11,00 € |
| Gobelet à thé | 0,20 € |
| Gobelet à café | 0,20 € |



VIENNOISERIES ASSORTIES

| | |
|----------------------------------|---------|
| Mini Croissant | 0,85 € |
| Mini Pain au chocolat | 0,85 € |
| Mini Pain aux raisins | 0,85 € |
| Mini viennoiseries assorties | 0,85 € |
| Croissant | 1,30 € |
| Croissant au chocolat | 1,60 € |
| Pain au chocolat | 1,40 € |
| Pain aux raisins | 1,50 € |
| Brioche Parisienne | 1,30 € |
| Cake citron 450g (10 parts) | 13,50 € |
| Cake marbré 450g (10 parts) | 13,50 € |
| Carotte cake (10 parts) | 14,20 € |
| Banana bread (10 parts) | 14,20 € |
| 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 | 4,60 € |
| Pamplemousse 1L | 4,60 € |
| Pomme 1L | 4,60 € |
| Multivitaminé 1L | 4,60 € |

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



A ROCA GOURMET - 9

LUNCH BOX



Choisissez
une formule



Composez
votre menu



Passez commande
la veille avant 17h
(sous réserve de disponibilité)



Livraison offerte à partir
de 4 Lunch Box commandées
Frais de livreur : 10,00€

/02

Nos formules

Entrée
Sandwich
Dessert

boisson + 1 €

12,50 €
**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 farçis & mesclun
- 1 cornet de 3 barbagiuans
- Part de Tourte à la courgette
- Part de Focaccia Tomate & mozza

LES SANDWICHS

- Club Poulet
- Club Jambon
- Sandwich falafels *
- Sandwich du mois
- Wrap poulet curry *
- Pain suédois Saumon fumé *

* Produits non disponibles le Week-End.

LES SALADES

- Salade César
- Salade de pâtes 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



- 2 Barbagiuani
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia Tomate & Mozza
- 1 Navette - Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame
- 1 Navette - Courgettes grillées à l'huile & Houmous
- 1 Mini wrap - Crudités & Tatziki
- 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 €





Pain individuel



Fromage individuel



Couverts



Bouteille eau minérale plate ou gazeuse 50cl



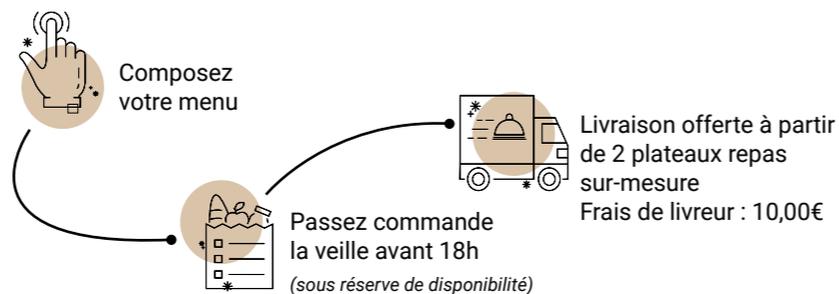
Assaisonnement

/03

PLATEAUX REPAS

25 € TTC

A ROCA GOURMET - 14



LES ENTRÉES

- Salade de lentilles aux agrumes & Saumon fumé
- Salade de pousses d'épinards, roquefort, noix & Poire pochée
- Tatin d'endive
- Salade duo de choux fleur aux herbes fraîches & Roastbeef
- Entrée du chef

LES PLATS

- Filet de dorade à l'aneth, poireux braisés & Piment
- Pavé de cabillaud rôti & Fondue de fenouil
- Filet de veau à la sauge & Pommes Anna
- Suprême de volaille, flan épinards & Curcuma
- Wok végétarien de légumineuses & Nouilles chinoises

LES DESSERTS

- Croustillant chocolat & Noisette
- Dôme mangue passion
- Tiramisu au café
- Assiette de fruits de saison



CANAPÉS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
Crackers Demi sphère de gambas & Gelée au homard
Gyoza à la crevette

2,60 €
2,90 €
2,90 €

Sublime au Foie gras & Son craquelin
Mini double Cheese - Burger Provençal **À SERVIR TIÈDE**
Mini double Cheese - Burger à la Truffe **À SERVIR TIÈDE**
Mini Croque-Monsieur **À SERVIR TIÈDE**
Bruschetta tapenade de cèpes & Bresaola

3,60 €
3,50 €
4,00 €
2,30 €
2,80 €

Cubisme de crème de piquillos **VÉGÉTARIEN**
Sablé & Dôme de chantilly de carotte épicée **VÉGÉTARIEN**
Spring roll
Gyoza végétarien **À SERVIR TIÈDE**
Mini tatin de légumes & Miel à la vanille

2,50 €
2,30 €
2,60 €
2,90 €
2,50 €

Fondant de pomme de terre & Houmous **VÉGAN**
Palet de carotte pourpre & mousse d'amande **VÉGAN**

2,00 €
2,50 €

CANAPÉS PREMIUM

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Magret de canard fumé IGP en rosace, foie gras & Pomme Granny
Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert
Médaillon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP
Pyramide truffée
Rigatoni à la crème de truffe

3,80 €
3,80 €
5,10 €
3,80 €
3,20 €



A ROCA GOURMET - 16

NAVETTES

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Mini Pan Bagnat brioché
Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame
Bresaola IGP & Beurre de parmesan
Magret de canard fumé & Confit de figues
Courgettes grillées à l'huile & Houmous

2,60 €
2,60 €
2,60 €
2,80 €
2,60 €

MINI WRAPS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Crudités & Tatziki
Coppa, mesclun, Cream cheese ail & Fines herbes
Galette de Sarasin & Tapenade de champignon forestiers

2,00 €
2,00 €
2,50 €

FEUILLETÉS

Feuilletés au kilo (environ 100 pièces)

35,00 €

/04



A ROCA GOURMET - 17

CANAPÉS & NAVETTES

PREMIUM

| | |
|---|--------|
| Boca'Roca - Tartare de langoustine à la grenade & Citron caviar | 3,80 € |
| Boca'Roca - Filet de Black angus, façon tataki | 3,50 € |
| Piqué - Saint-Jacques & Lomo iberico | 3,60 € |
| Piqué - Sucette foie gras | 3,60 € |

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

BOCA'ROCA

| | |
|---|--------|
| Tartare de daurade royale à l'aneth, poivre du Timut & Orange | 2,90 € |
| Potimarron, Fêta & Amandes effilées | 2,70 € |
| Vitello Tonnato | 2,90 € |
| Butternut & Cèpes, crème de marron | 2,90 € |

PIQUÉS

| | |
|---|--------|
| Calamarata, carotte d'antan & Pain d'épices | 2,30 € |
| Saumon cube à la betterave & Pomme grany | 3,20 € |
| Cœur de Thon en croûte de sésame | 2,80 € |
| Grison, tomme de brebis à l'ail des ours & Abricot moelleux | 2,80 € |
| Filet de poulet aux épices & Butternut | 2,60 € |
| Piqué d'Involtini chèvre | 2,40 € |

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

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 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 - 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

12,00 €

- 2 Mini Barbagiuan
- 1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Sablé & Cubisme de crème de piquillos
- 1 Piqué de Calamarata, carotte d'antan & pain d'épices
- 1 Piqué de grison, tomme de brebis à l'ail des ours & abricot moelleux

APÉRO

6 pièces par personne

12,00 €

- 2 Mini Barbagiuan
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia tomate & mozza
- 1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Piqué de Calamarata, carotte d'antan & pain d'épices
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Canapé - Sablé & Cubisme de crème de piquillos
- 1 Bruscheta à la tapenade de cèpes & Bresaola
- 2 Mignardises

(Pissaladière, tourte et foccaccia en taille cocktail)

PAUSE SALÉE/ SUCRÉE

12 pièces par personne

17,50 €

A ROCA GOURMET - 20

/07



- 1 Mini Barbagiuan
- 1 Pissaladière rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia tomate & mozza
- 1 Crackers & Demi sphère de gambas & Gelée au homard n
- 1 Canapé - Sablé & Cubisme de crème de piquillos
- 1 Canapé - Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Piqué d'un Cœur de Thon en croûte de sésame
- 1 Piqué de Calamarata, carotte d'antan & pain d'épices
- 1 Piqué de grison, tomme de brebis à l'ail des ours & abricot moelleux
- 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 Sucette de foie gras & Biscuit chocolat craquant
- 1 Canapé - Pyramide truffée
- 1 Piqué de Saumon cube à la betterave & Pomme grany

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 Sucette de foie gras & Biscuit chocolat craquant
- 1 Canapé - Médaillon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP
- 1 Piqué - Pyramide truffée
- 1 Piqué de Saumon cube à la betterave & Pomme grany
- 1 Piqué de Calamarata, carotte d'antan & pain d'épices
- 1 Boca'Roca de Tartare de langoustine à la grenade & citron caviar
- 1 Boca'Roca de filet de Black angus, façon tataki
- 1 Mini Tartelette aux fruits assortis
- 1 Mini brochette de 5 fruits

COCKTAIL PREMIUM

10 pièces par personne

32,00 €



A ROCA GOURMET - 23



/08

LES SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES !

Parmi tous les délices, sans fin et sans faim, le Barbagiuan 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 ROCA GOURMET - 24

TAILLE COCKTAIL PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

| | |
|--------------------------|--------|
| Barbagiuan | 1,20 € |
| Mini barbagiuan | 1,00 € |
| Pissaladière blanche | 0,80 € |
| Pissaladière rouge | 0,80 € |
| Pizza mozzarella | 0,90 € |
| Tourte aux courgettes | 0,90 € |
| Tourte aux blettes | 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



Assiette jetable

Pain individuel



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 Boeuf Thaï | 30,00 € |
| Salade Niçoise | 27,00 € |
| Salade du Jardin | 26,50 € |
| Salade Waldorf | 26,50 € |
| Salade Antipasti & Burratina | 28,00 € |
| 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 € |

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 cèpes & Ravioles de champignons | 90,00 € |
| Tajine de poulet grillé, piments, citron, graine de couscous | 45,00 € |
| Mijoté de veau à la provençale, riz basmati & Petits légumes | 60,00 € |
| Ravioli à la Daube | 60,00 € |
| Emincé de poulet au curry rouge, lait de coco & Légumes Thaï | 45,00 € |
| Paëlla Royale au poulet & Fruits de mer | 90,00 € |
| Risotto du moment (<i>champignons, parmesan, safran, truffe</i>) | 60,00 € |
| Ravioles du moment (<i>Agnelotti aux cèpes, Sorrisi au Homard, Stelle au Saumon aneth, Mezzelune chèvre & Figue</i>) | 60,00 € |
| Wok asiatique végétarien aux légumes croquants | 35,00 € |

A ROCCA GOURMET - 26



/ 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 gravelax & Saumon fumé (<i>citron, aneth</i>) | 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 ROCCA GOURMET - 27

DOUCEURS SUCRÉES

GOURMANDISES

20 pièces minimum

| | |
|--|--------|
| Mini pâtisseries assorties | 2,00 € |
| Mignardises assorties | 1,50 € |
| Macarons assortis | 1,40 € |
| Mini financiers | 0,75 € |
| Mini cookies | 0,90 € |
| Mini brochettes de fruits frais & Guimauve | 2,00 € |
| 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 | 2,40 € |
| Verrine Speculoos | 2,90 € |
| Verrine Straciatella 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.

/10

A ROCCA GOURMET - 28



A ROCCA GOURMET - 29

CHAMPAGNES

| | |
|---|---------|
| Champagne Nicolas Feuillate 75cl | 39,00 € |
| Champagne Moet & Chardon 75cl | 70,00 € |

VINS BLANCS

| | |
|--|---------|
| IGP - R du Château Roubine, 2021 | 18,50 € |
| Terre de Berne - AOP Côtes de Provence | 28,00 € |
| M du Chateau Minuty - AOP Côtes de Provence | 28,00 € |
| « le Petit Chablis » sur les clos Domaine Damp Frère 75cl | 26,50 € |

VINS ROUGES

| | |
|---|---------|
| IGP - R de Château Roubine, 2020 | 18,50 € |
| Terre de Berne - AOP Côtes de Provence | 28,00 € |
| M du Chateau Minuty - AOP Côtes de Provence | 28,00 € |

VINS ROSÉS

| | |
|---|---------|
| IGP - R du Château Roubine, 2021 | 18,50 € |
| Terre de Berne - AOP Côtes de Provence | 28,00 € |
| M du Chateau Minuty - AOP Côtes de Provence | 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
& Matériel de cuisine*

15,00 €



Live cooking Plancha

*inclus 2 brochettes, Chef
& Matériel de cuisine*

22,00 €

PERSONNEL & MATÉRIEL

PERSONNEL

Minimum 5 heures

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

/ 13



A ROCA GOURMET - 34

MATÉRIEL

Liste non exhaustive

| | |
|--------------------------------------|---------|
| 40 Flûtes à Champagne | 45,00 € |
| 40 Tumblers | 45,00 € |
| 24 Verres à vin | 32,00 € |
| 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 260,00 €

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.



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.lepolar@arocagourmet.com



AURÉLIEN
Responsable des
opérations



SÉBASTIEN
Chef de cuisine



GWENAELLE
Chef traiteur



ANTHONY
Chef pâtissier

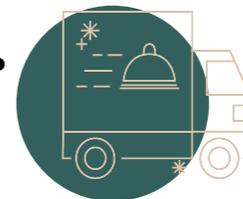


JEAN BERNARD
Responsable logistique

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



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

