

# COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ 2023

SELON LA PÉRIODE D'ACTIVITÉ, NOUS NOUS RÉSERVONS  
LE DROIT D'ACCEPTER OU DE REFUSER TOUTES COMMANDES

PRIX TTC

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 dîner d'affaire ? 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

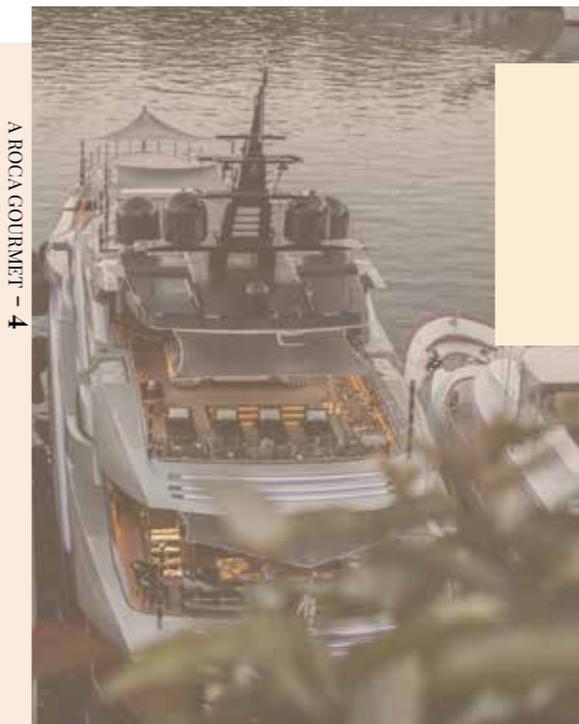
Nous saurons vous accompagner dans le choix du mobilier et des Arts de la table nécessaires à votre événement.



### PERSONNEL

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

# PARTENAIRE DE VOS ÉVÉNEMENTS



A ROCA GOURMET - 4

### UN SERVICE PERSONNALISÉ

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. Lors de votre événement, des livraisons assurées en continu, de jour comme de nuit pour répondre aux contraintes du Rocher.

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

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

# SOMMAIRE

**/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

**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 €
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 €

**FRUITS FRAIS**

Mini brochette de fruits frais	1,60 €
--------------------------------	--------

**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 !

# PETIT DÉJEUNER



# LUNCH BOX

## Nos formules

### LA LUNCH BOX SANDWICH

Entrée  
Sandwich  
Dessert  
boisson + 1 €

12,50 €

### LA LUNCH BOX SALADE

Entrée  
Salade ou Poke Bowl  
Dessert  
boisson + 1 €

15 €



Choisissez une formule

Composez votre menu



Passez commande la veille avant 12h  
(sous réserve de disponibilité)



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

A ROCA GOURMET - 10

### SALADE MENU N°1

Cornet de 3 barbagiuans  
Salade César  
Tartelette citron

### SALADE MENU N°2

Tourte aux courgettes  
Salade niçoise  
Part de Flan

### SALADE MENU N°3\*

Part de focaccia Tomate - Mozza  
Poke bowl gyoza ou saumon  
Muffin

### SALADE MENU N°4\*

Part de tourte aux blettes  
Carpaccio de boeuf, roquette & parmesan  
Bol de fruits

\* Produits non disponible le Week-End.

### SANDWICH MENU N°1

3 petits farcis niçois  
Pan Bagnat  
Panna cotta fruits rouges

### SANDWICH MENU N°2

Part de pissaladière  
Sandwich tomate, mozzarella & pesto  
Cookie

### SANDWICH MENU N°3

Cornet de 3 Barbagiuans  
Club poulet  
Tiramisu au café

### SANDWICH MENU N°4\*

Salade grecque  
Wrap au poulet  
Bol de fruits

A ROCA GOURMET - 11

## PAUSE-DÉJEUNER

Sur plateaux à partir de 6

personnes

DÉLAI 72h

17,50 €

- 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 - Pesto rosso
- 1 Navette - Roastbeef confit oignon & moutarde
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché

2 Mini pâtisseries

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

Option Boca'Roca + 2,50 €

Boissons soft ou eau minérale + 1,00 €



Pain individuel



Couverts



Fromage individuel



Assaisonnement



Bouteille eau minérale  
plate ou gazeuse 50cl

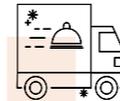
### INCLUS DANS CHAQUE PLATEAU



Composez votre menu  
**À partir de 10 plateaux  
commandés, merci de sélectionner  
maximum 3 entrées, 3 plats et 3  
desserts**



Passez commande  
la veille avant 12h  
*(sous réserve de disponibilité)*



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

# PLATEAUX REPAS

25 € TTC

A ROCCA GOURMET - 14

## LES ENTRÉES

- Melon charentais & Speck fumé
- Tomates d'antan & 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 & Fagot d'haricots verts, courgettes
- 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 quinoa aux herbes
- Tartelette fine à la tomates cerises et mozzarella , salade jeunes pousses d'épinardses

## LES DESSERTS

- Tartelette aux framboises
- Palet sablé caramel
- Tiramisu
- Assiette de fruits de saison



A ROCCA GOURMET - 15

# /04

## CANAPÉS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Crackers Demi sphère de gambas & Gelée au homard	2,90 €
Bruschetta Crevette, concombre & Ciboulette	2,50 €
Sushi burger	2,90 €

Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,60 €
Finger tartelette de Vitello Tonnato	3,20 €
Mini Croque-Monsieur <b>À SERVIR TIÈDE</b>	2,30 €
Tartelette, crème parmesane, asperges grillées & chips de Bresaola	3,00 €

Panier d'un jardin de saison & crème de petits pois <b>VÉGÉTARIEN</b>	3,20 €
Pince de chiogga, enoki & Houmous <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,30 €
Baby légumes farcis <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,60 €
Pissaladière Monégasque croquante <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,50 €
Mini clafoutis aux légumes d'été & Chèvre frais <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,20 €
Mini tatin de légumes d'été <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,50 €
Carotte biseauté, mousseline amande & Zest de citron confit <b>VÉGAN</b>	2,20 €
Croquant à l'houmous d'aubergine et germe de betterave <b>VÉGAN</b>	2,60 €

## CANAPÉS PREMIUM

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

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 €
Cube de bœuf black angus en habit d'herbes fraîches	3,80 €
Rigatoni à la crème de truffe blanche	3,20 €

## NAVETTES

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame	2,60 €
Bresaola IGP & Beurre de parmesan	2,60 €
Roastbeef confit oignon & moutarde	2,80 €
Pesto rosso	2,60 €
Caroline, creme d'avocat, effiloché de saumon frais à l'aneth	2,90 €
Mini double Cheese Burger à la Truffe	4,00 €
Mini double Cheese Burger à la provençal	3,90 €

## MINI WRAPS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Crudités & Tatziki	2,00 €
Coppa, mesclun, Cream cheese ail & Fines herbes	2,00 €
Roulé de volaille au romarin, crème de piquillos	2,50 €

## FEUILLETÉS

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



# CANAPÉS & NAVETTES

# BOCA'ROCA & PIQUÉS

## BOCA'ROCA

Gaspacho & Fêta	3,20 €
Tomates & mozzarella di bufala	3,40 €
Vitello Tonnato	3,20 €
Légumes confits et œuf de caille	2,90 €
Tartare de daurade royale à l'aneth, poivre du Timut & Orange	3,20 €

## PIQUÉS

Panisse aux herbes, tomates confites, Pécorino romano & Olive Taggiasche	3,00 €
Saumon cube à la betterave & Pomme grany	3,20 €
Cœur de Thon en croûte de sésame	2,80 €
Bresaola, melon & Menthe	2,60 €
Grison, tomme de brebis & Abricot moelleux	2,40 €

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

## 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 - Lolipop de foie gras, biscuit chocolat craquant	3,60 €

# /05



## 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	22,00 €
20 personnes	38,00 €
30 personnes	53,00 €
40 personnes	69,00 €
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 €

# /06

# À PARTAGER



# COMPOSITIONS COCKTAIL

MINIMUM 4 COMPOSITIONS PAR COMMANDE

# /07

- 2 Mini Barbaguan
- 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

12,00 €

- 2 Mini Barbaguan
- 1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Panier d'un jardin de saison & crème de petits pois
- 1 Canapé - Finger tartelette de Vitello Tonnato
- 1 Piqué de Bœuf thaï aux herbes fraîches

**APÉRO**  
6 pièces par personne

12,00 €

- 2 Mini Barbaguan
- 1 Pissaladière Monégasque croquante
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat briochéa
- 1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Panier d'un jardin de saison & crème de petits pois
- 1 Canapé - Finger tartelette de Vitello Tonnato
- 1 Mini Wrap - Coppa, mesclun, Cream cheese ail et fines herbes
- 1 Piqué - Bresaola, melon & Menthe
- 1 Piqué - Cœur de Thon en croûte de sésame, pointe de wasabi
- 2 Mignardises

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

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

18,00 €



- 1 Mini Barbaguan
- 1 Pissaladière Monégasque croquante
- 1 Navette Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Canapé - Panier d'un jardin de saison & Crème de petits pois
- 1 Canapé - Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Bruschetta Crevette, concombre & Ciboulette
- 1 Canapé - Finger tartelette de Vitello Tonnato
- 1 Piqué - Cœur de Thon en croûte de sésame, pointe de wasabi
- 1 Piqué de Bresaola, melon & Menthe
- 1 Piqué de grison, tomme de brebis à l'ail des ours & Abricot moelleux
- 1 Mini Wrap - Coppa, mesclun, Cream cheese ail & fines herbes
- 1 Piqué de polenta, tomates confites & Olives

- 2 Mini pâtisseries assorties
- 1 Macaron
- 1 Brochette de fruits frais

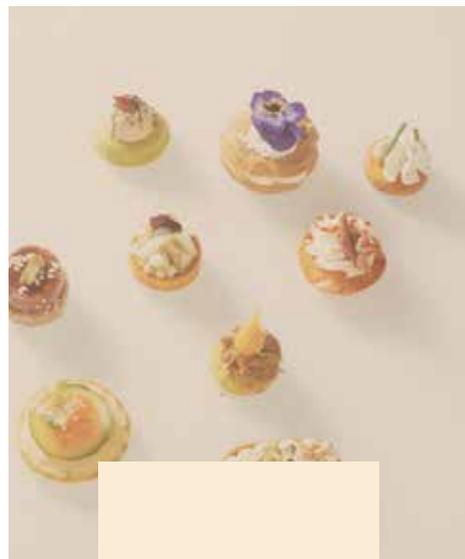
*(Pissaladière, tourte et focaccia en taille cocktail)*

**COMPO COCKTAIL**  
16 pièces par personne (12 +4)

25,00 €

# PREMIUM

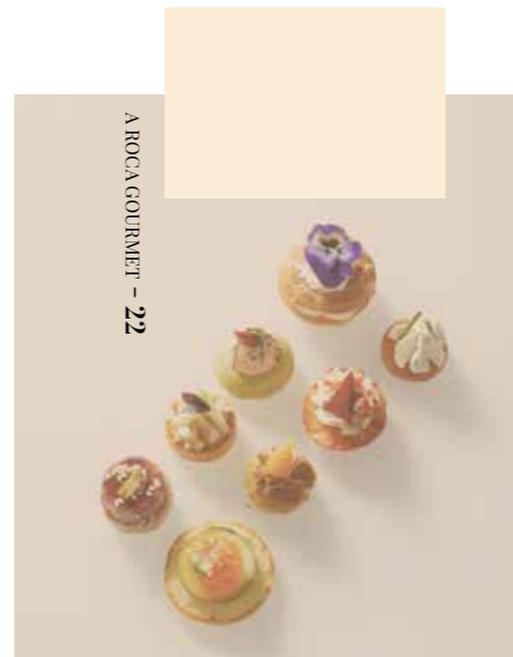
POUR LES COMPOSITIONS PREMIUM, DELAI DE 72H00 MINIMUM  
MINIMUM DE 6 PERSONNES PAR COMPOSITION



- 1 Canapé - Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Lollipop de foie gras & Biscuit chocolat craquant
- 1 Canapé - Rigatoni à la crème de truffe blanche
- 1 Piqué de Saumon cube à la betterave & Pomme grany

**APÉRITIF PREMIUM**  
*4 pièces par personne*

**15,00 €**



A ROCA GOURMET - 22

- 1 Canapé - Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Lollipop de foie gras & Biscuit chocolat craquant
- 1 Canapé - Médaillon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP
- 1 Piqué - Rigatoni à la crème de truffe
- 1 Piqué de Saumon cube à la betterave & Pomme grany
- 1 Canapé - Sushi burger
- 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

# SPÉCIALITÉS

## 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.



A ROCCA GOURMET - 24

## TAILLE COCKTAIL PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

Barbaguan	1,20 €
Mini barbaguan	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

/08



Pain individuel



Couverts



Assiette jetable

INCLUS

LIVRAISON  
EN LIAISON  
FROIDE  
À RECHAUFFER  
SUR PLACE

DÉLAI DE 72H

BUFFET

## LES SALADES 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

Salade César	30,00 €
Salade Quinoa, lentilles & crevettes au saté	30,00 €
Salade de poulet & Risetti aux saveurs orientales	32,00 €
Salade Waldorf	30,00 €
Salade de Pulled pork	32,00 €
Salade Burrata & Tomates d'Antan	32,00 €
Salade Niçoise	32,00 €
Salade Calamarata à la grecque	33,00 €
Poke Bowl saumon	48,00 €

*(vinaigrette à part dans l'ensemble des salades)*

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

A ROCCA GOURMET - 26

## 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 (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 €



PLATS CHAUDS À PARTAGER  
5 PERSONNES

DÉLAI DE 72H

UNE OFFRE SUR MESURE CONSULTEZ NOUS !

/09

A ROCCA GOURMET - 27

# DOUCEURS SUCRÉES

# /10

## GOURMANDISES

20 pièces minimum

Mini pâtisseries assorties	2,50 €
Mignardises assorties	1,80 €
Macarons assortis	1,40 €
Mini financiers	0,75 €
Mini cookies	0,90 €
Mini Muffin Choco noisette	1,40 €
Mini brochettes de fruits frais & Guimauve	2,00 €
Mini brochette de fruits frais	1,60 €
Brochettes de 5 fruits frais <b>PREMIUM</b>	2,60 €
Tartelette Caramel & Chocolat, noix de pécan <b>PREMIUM</b>	3,20 €
Tartelette comme un Snickers <b>PREMIUM</b>	3,20 €
Tartelette aux fruits frais de saison	2,90 €
Tartelette au citron & éclats de meringue	2,90 €
Tartelette aux fruits rouges	2,90 €
Caroline Framboise & Pistache	2,50 €

Caroline tout chocolat	2,50 €
Gauffrette vanille & ganache chocolat	2,90 €
Mini Paris-Brest	2,50 €
Baby tropézienne	2,50 €
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 Baba al Limoncello	2,30 €
Assiette de fruits frais (1kg)	25,00 €

A ROCA GOURMET - 28



## 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 barbajuan au Nutella	1,10 €
Tourte aux blettes sucrées (taille cocktail)	1,00 €

\* Produits non disponible le Week-End.

A ROCA GOURMET - 29

## CHAMPAGNES

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

## 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	32,00 €
« le Petit Chablis » sur les clos Domaine Dampt 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	32,00 €

## 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	32,00 €
La vie en Rose du Château Roubine	28,00 €

SÉLECTION NON EXHAUSTIVE  
NOUS CONSULTER

## 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 €
Spritz	12,00 €

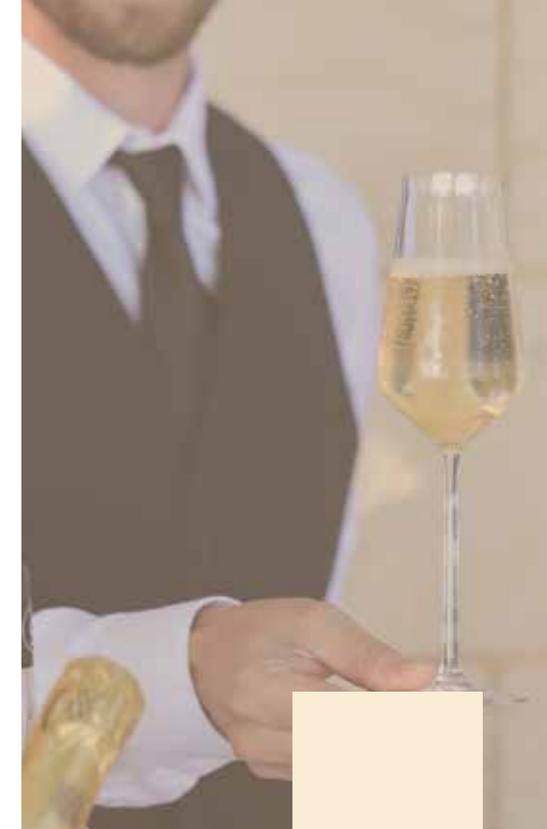
## EAUX & SOFTS

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 - 30

/ 11

# SÉLECTION VIN & CHAMPAGNES



A ROCA GOURMET - 31

# ANIMATIONS & LIVE COOKING

À PARTIR DE 30 PERSONNES  
PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE - DÉLAI 7 JOURS

/12



## 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 €



## Live cooking Tataki

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

15,00 €

# /13

## 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 €



A ROCA GOURMET - 34

# PERSONNEL & MATÉRIEL

## MATÉRIEL STANDARD

*Liste non exhaustive*

40 Flûtes à Champagne	45,00 €
40 Verre à whisky	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 houssé	200,00 €
Mètre de coton à grater blanc	8,50 €
Mètre de coton à grater noir	10,00 €
Mange debout	80,00 €

## FORFAIT MATÉRIEL COCKTAIL

**70,00 €**

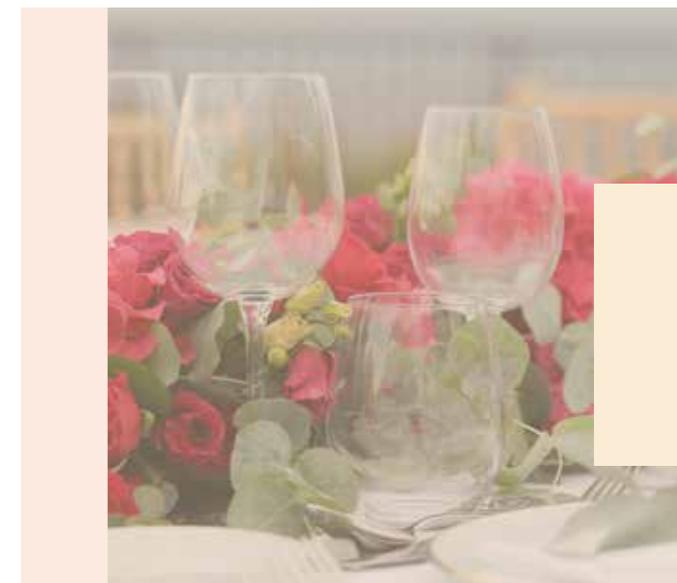
Bac à rafraîchir, vasque, seau à glace & pince,  
1 carton de glaçon, 1 plateau de service argent

## ART DE LA TABLE

**DEVIS SUR MESURE NOUS CONTACTER !**

## LIVRAISON MATÉRIEL ALLER/ RETOUR

**À PARTIR DE 260,00 €**



A ROCA GOURMET - 35

# NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION

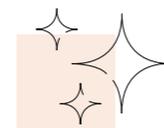
Notre unité de production est implantée dans le quartier de Fontvieille. Ce laboratoire, de par sa conception et ses équipements, répond parfaitement aux exigences d'un outil moderne et performant.

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.



# NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



Rendez-vous sur  
[shop.arocagourmet.com](http://shop.arocagourmet.com)



Faites votre sélection  
parmi nos propositions



Validez votre commande  
et procédez au paiement



Livraison offerte à Monaco  
à partir de 50 €

# 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



**MÉL**  
Commerciale & chargée de  
projet événementiels  
m.lepolard@arocagourmet.com



**AURÉLIEN**  
Responsable des  
opérations



**SÉBASTIEN**  
Chef de cuisine



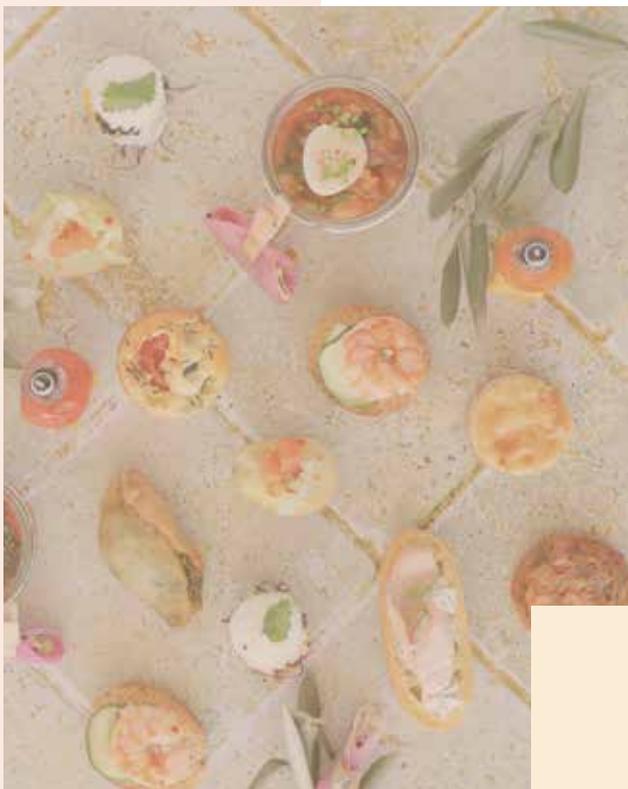
**GWENAELLE**  
Chef traiteur



**ANTHONY**  
Chef pâtissier



**JEAN BERNARD**  
Responsable logistique



## 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  
\*\*\*

