



M A R I A G E

Notre marque

/ 1

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.



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

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.



Nos engagements

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.

/ 2



/3

Accueil

CÉRÉMONIE

Tarif 5,00 € / personne

Boissons 1 variété à choisir

Citronnade

Thé glacé (thé vert & citron)

Virgin mojito

Eau minérale plate & gazeuse à discrétion

Incluant 1 buffet de 2 mètres nappé & verrerie

Service à partir de 17h

Apéritif

BASE 10 PIÈCES

INCLUS DANS CHAQUE MENU

Mini barbagiuan
Pissaladière monégasque croquante
Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
Sublime au foie gras
Rigatoni à la crème de truffe blanche
Piqué Coeur de Thon en croûte de sésame
Mini double Cheese Burger à la provençal
Mini Pan Bagnat brioché
Verrine crème d'avocat & crabe
Piqué Melon & jambon Serrano

Pièce cocktail en supplément à partir de 2,50 € sur
notre carte traiteur Printemps | Été 2024



1 LIVE COOKING

INCLUS DANS CHAQUE MENU

inclus (2 pièces / pax) à choisir
Découpe de saumon gravlax Label Rouge
Tataki de bœuf
Tataki de thon
Bruschetta
Mozzarella

/4

LIVE COOKING

AVEC SUPPLÉMENT

L'alchimie du fumage carpaccio de saint jacques
Foie gras poêlé & pommes caramélisées toast de pain d'épices
Ceviche de daurade à la péruvienne
Atelier Mini Burger
Gambas flambées au Cognac
Risetti crémeux, citron, thym & courgettes, dans sa meule de Parmesan

+7 € / personne
+7 € / personne
+5 € / personne
+5 € / personne
+7 € / personne
+5 € / personne

Apéritif

ANIMATIONS
CULINAIRES



Aperitif

BOISSONS

/5

Open Bar 2 cocktails au choix
DANS LA LIMITE DE 2,5 VERRES PAR PERSONNE

25 € / personne

Apérol Spritz
Hugo
Moscow mule
Mojito
Caïpirinha

Open Bar Vin & Kir
DANS LA LIMITE DE 2,5 VERRES PAR PERSONNE

15 € / personne

Crème de cassis & Crème de pêche

Bouteille de Champagne
Nicolas Feuillate – Cuvée Brut

39,00 €

Pyramide de champagne
Nicolas Feuillate – Cuvée Brut

10,00 € / personne

Bière à la bouteille

4,00 €

Spiritueux à la bouteille
INCLUANT 2 BOUTEILLES DE SOFT

à partir de 55 €

Gin Bombay Sapphire, Vodka Absolut, Rhum Havana,
Pastis, Whisky Black Label

Forfait Droit de bouchon

Option n°1

500,00 €

Incluant Verrerie, service et tri sélectif

Option n°2

Incluant Réception, Acheminement, Droit de bouchon

1000,00 €



Key Menu





Menu DIAMANT

/7

TARIF : 185,00 € TTC / PERSONNE

APÉRITIF

ENTRÉE

Cannelloni de crabe des neiges à la mangue, caviar baeri, jus d'agrumes

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, tartare d'avocat & courgette de pays aux citrons de Menton

Ou

Fleur de courgette soufflée aux artichauts, huile d'olive aux cébettes & tomates

PLAT

Filet de bœuf Charolais façon Rossini & truffe noire, légumes de saison croquants

Ou

Filet de daurade grise, sauce vierge exotique, crème légère de lentilles façon dahl, fenouil confit & caramel de betterave

Assiette de Fromages affinés & Mesclun niçois

DESSERT

Pièce montée 2 choux (vanille & chocolat)

Ou

Lingot croustillant chocolat blanc, litchi & fruits rouges

Ou

Poire Belle Hélène revisitée

Mignardises

Inclus :

1 serveur pour 15, 1 cuisinier pour 25

Art de la table classique & linge de table

Eau minérale, jus de fruits & softs à discrétion

Café espresso

Possibilité de remplacer l'entrée par 2 live cooking au choix

Possibilité de remplacer le gâteau par un buffet de dessert

APÉRITIF

ENTRÉE

Lit d'asperges vertes œuf poché à l'huile de truffe & copeaux de parmesan

Ou

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

Ou

Tartelette fine aux tomates d'antan, burrata crémeuse & brunoise de truffe noire

PLAT

Canon d'agneau, fondant de pomme de terre & courgettes fleurs farcies

Ou

Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'Isigny & risotto vénéré à la langoustine

Assiette de Fromages affinés & Mesclun niçois

DESSERT

Pièce montée 2 choux (vanille & chocolat)

Ou

Déclinaison tout chocolat

Ou

Macaron vanille de Madagascar & framboise ou noisettes & amandes

Mignardises

Inclus :

1 serveur pour 15, 1 cuisinier pour 25

Art de la table classique & linge de table

Eau minérale, jus de fruits & softs à discrétion

Café espresso

Possibilité de remplacer l'entrée par 2 live cooking au choix

Possibilité de remplacer le gâteau par un buffet de desserts

Menu SAPHIR / 8



TARIF : 170,00 € TTC / PERSONNE



Menu RUBIS /9

TARIF : 150.00 € TTC / PERSONNE

APÉRITIF

ENTRÉE

Déclinaison de foie gras poêlé, crumble de pain d'épices chutney de mangue & d'abricot

Ou

Roulé de daurade en robe de courgette, vinaigrette à la betterave & feuille de shiso

Ou

Millefeuille de tomates & crémeux stracciatella, pesto & salade d'herbes

PLAT

Mignonette de veau, espuma de cèpes & glacies de légumes croquants

Ou

Dos de cabillaud en croûte de céréales, risotto au céleri & asperges vertes

Assiette de Fromages affinés & Mesclun niçois

DESSERT

Pièce montée 2 choux (vanille & chocolat)

Ou

Dôme mangue & passion, biscuit croquant spéculoos

Ou

Ecrin chocolat & noisette, caramel & crème anglais

Mignardises

Inclus :

1 serveur pour 15, 1 cuisinier pour 25

Art de la table classique & linge de table

Eau minérale, jus de fruits & soft à discrétion

Café espresso

Possibilité de remplacer l'entrée par 2 live cooking au choix

Possibilité de remplacer le gâteau par un buffet de desserts

APÉRITIF

10 pièces cocktail

1 LIVE COOKING APÉRITIF AU CHOIX

ENTRÉES

Tataki de boeuf aux herbes fraîches

Gravlax de saumon

Salade César aux gambas & oeufs de caille

Falafels, sauce yaourt aux herbes fraîches & citron vert

Burratina, pêche rôtie, tomates cerises & pignons grillés

LIVE COOKING

Loup de mer & brochettes de légumes grillés à la provençale à la plancha

Découpe de côte de bœuf en tagliata & orecchiette à la crème de truffe

Ardoise de fromages affinés

DESSERTS

Pièce montée 2 choux (vanille & chocolat)

Tartelettes aux fruits frais de saison

Caroline tout chocolat

Verrines gourmandes

Fruits frais découpés

Pyramide de Macarons

Inclus :

1 serveur pour 15, 1 cuisinier par atelier & live cooking

Art de la table classique & linge de table

Eau minérale, jus de fruits & soft à discrétion

Café espresso

Menu / 10

PLATINIUM

BUFFET

TARIF : 165,00 € TTC / PERSONNE



Buffet de DESSERT

/ 11



6 DESSERTS À CHOISIR
INCLUANT 4 PIÈCES PAR PERSONNE

Tartelette au citron & éclats de meringue
Tartelette aux fruits rouges
Tartelette aux fruits frais de saison
Tartelette comme un Snickers
Tartelette au Caramel & chocolat, noix de pécan
Caroline Framboise & Pistache
Caroline tout chocolat
Gaufrette vanille & ganache chocolat
Mini Paris-Brest
Baby tropézienne
Verrine Speculoos
Verrine Straciatella vice & versa
Verrine de Tiramisu au Nutella
Verrine Coco & passion
Verrine de fruits frais
Verrine Baba al Limoncello
Brochette de fruits frais

ANIMATION SUCRÉE EN SUPPLÉMENT

Baba flambé au Rhum
Chariot de glace & sorbet (4 parfums au choix)
Fontaine au chocolat, fruits frais & guimauve
Bar à fruits

Candy Bar (5 kg de bonbons avec contenants)

10,00 € / PERSONNE

+5 € / personne
+10 € / personne
+5 € / personne
+5 € / personne

200,00 €



Dîners BOISSONS / 12

Forfait Vin de Provence « R » de Château Roubine

1 bouteille pour deux invités

10,00 €

1 bouteille par personne

17,00 €

2 couleurs au choix

Bouteille supplémentaire

18,50 €

Bouteille de Champagne

39,00 €

Nicolas Feuillate

Pyramide de champagne

10,00 € / personne

Nicolas Feuillate

Bière à la bouteille

4,00 €

Forfait Droit de bouchon

Option n°1

500,00 €

Incluant Verrerie, service et tri sélectif

Option n°2

Réception, Acheminement, Droit de bouchon

1000,00 €

NOUS CONSULTER POUR TOUTE DEMANDE SPÉCIFIQUE



LATE SNACK

3 variétés en format mini à sélectionner
Croque Monsieur
Burger
Focaccia Tomate & mozzarella
Hot dog
Pizza Mozzarella
Quiche au jambon
Barbagiuau Monégasque
Navette jambon & fromage

6,50 € / personne

After dinner

/ 13

BOISSON

Open Bar 2 cocktails au choix 25,00 € / personne

DANS LA LIMITE DE 2,5 VERRES PAR PERSONNE

Apérol Spritz
Hugo
Moscow mule
Mojito
Caïpirinha

Open Bar Vin & Kir 15,00 € / personne

DANS LA LIMITE DE 2,5 VERRES PAR PERSONNE

Crème de cassis & Crème de pêche

Bouteille de Champagne 39,00 €

Nicolas Feuillate – Cuvée Brut

Bière à la bouteille 4,00 €

Spiritueux à la bouteille à partir de 55,00 €

INCLUANT 2 BOUTEILLES DE SOFT

Gin Bombay Sapphire, Vodka Absolut, Rhum Havana,
Pastis, Whisky Black Label

Digestifs à la Bouteille à partir de 20,00 €

Limoncello
Manzana
Cognac
Armagnac
Jet 27

Les options / 14



MENU ENFANT

Poulet pané & purée de pomme de terre ou penne à la sauce tomate & basilic
Tarte aux pommes ou brownie & crème anglaise

15,00 €

MENU PRESTATAIRE

Plateau repas du moment viande, poisson ou végétarien

25,00 €

AMUSE-BOUCHE SERVI AVANT L'ENTRÉE, AU MOMENT DE PASSER À TABLE

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

5,00 € / personne

PRIMO PIATTO SERVI ENTRE L'ENTRÉE ET LE PLAT PRINCIPAL

Risotto Verde
Risotto aux cèpes
Gnocchi à la crème de cèpes

8,00 € / personne

PRÉ-DESSERT SERVI ENTRE LE FROMAGE ET LE DESSERT

Déclinaison de fraises
Déclinaison de chocolat

5,00 € / personne

/15

Personnel de SERVICE

INCLUS DANS LE MENU

1 serveur pour 15 invités
1 cuisinier pour 25 invités
1 officier

POUR VOTRE SERVICE EN SUPPLÉMENT

Sommelier prestation 8 heures	450,00 €
Chefs de rang prestation 8 heures	400,00 €
Cuisinier prestation 8 heures	440,00 €
Hôtesse prestation 4 heures	200,00 €
Barman prestation 8 heures	400,00 €

5,00 € / personne entre 17h et 18h (cf accueil cérémonie)
Heure supplémentaire 500 € / heure à partir de 2h30



/16

Brunch DU LENDEMAIN

TARIF : 100,00 € TTC / PERSONNE



BUFFET

Mini viennoiseries (mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins)
Banana bread
Cake marbré
Pancakes, nutella & sirop d'érable
Baguette & pain de mie aux céréales
Beurre & confitures
Brochettes de fruits frais

Ardoise de charcuterie
Ardoise de fromages
Ardoise de saumon fumé
Cream cheese & crème d'avocat
Salade de tomates colorées, Burrata & basilic
Quiche aux légumes du soleil
Panier de crudités, anchoïade & crème ciboulette
Œufs brouillés
Tranches de bacon grillé

Inclus :

1 serveur pour 20 invités
Art de la table classique & linge de table
Eau minérale, jus de fruits & soft à discrétion
Café, cappuccino & thé



Art de LA TABLE

CLASSIQUE INCLUS DANS LE MENU

Assiettes en porcelaine « Filet Argent » & « Harmony »
Couverts en inox « Soho »
Verres « Sublym »
Nappe & serviette en coton blanc

MODERNE EN SUPPLÉMENT

5,00€/ PERSONNE

Assiettes « Sahara »
Couverts « Cutipol doré & blanc »
Verres « Open Up »
Nappe & serviette en tissu beige

ROMANTIQUE EN SUPPLÉMENT

8,00€/ PERSONNE

Assiettes « Romance »
Couverts « Colbert »
Verres « Marquis »
Nappe & serviette en lin blanc

AUTRE GAMME SUR DEMANDE

/ 17

Table ronde 185 cm (10 pax) & molleton 50,00 €
Table rectangulaire 100x200 cm (6 pax) & molleton 40,00 €
Table rectangulaire en chêne 100x240 cm 90,00 €

Chaise bambou assise écru 10,00 €
Chaise bambou blanche avec assise blanche 9,50 €
Chaise Saint Rémy 11,00 €
Chaise Beverly assise écru 17,00 €
Chaise Chantilly blanche en fer forgé avec coussin 7,00 €
Chaise Trocadero blanche avec assise et dossier blanc 7,00 €
Chaise Montaigne 36,00 €

Mange-debout rond ou carré housé en lycra blanc ou noir ou nappé 80,00 €
Mange-debout croisé blanc plateau bois carré 70,00 €

Buffet housé en lycra blanc ou noir ou nappé 220,00 €

Salon d'extérieur lounge tressé gris à partir de 500,00€
1 canapé 2 places, 2 fauteuils, 1 table basse rectangulaire

Salon d'extérieur Bali à partir de 500,00€
1 canapé 2 places, 2 fauteuils

AUTRE GAMME SUR DEMANDE

/18

Mobilier





Contactez-nous

MAIL :

contact@arocagourmet.com

TÉLÉPHONE :

+377 92 05 99 55

SITE WEB :

www.arocagourmet.com

ADRESSE :

Le Lumigean
3 rue du Gabian
98000 MONACO

TRAITEUR
A ROCA
GOURMET
MONACO
...



INVITÉS

Ces menus sont établis sur la base de 80 convives, en deçà des frais supplémentaires pourront s'appliquer.

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
Centre de tables
Chariot & accessoires
Buffet

TOUTE DEMANDE EST ENVISAGABLE, NOUS CONTACTER



Conditions

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 entrainera 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.