

# COLLECTION

HIVER



HIVER

# 2025

TRAITEUR  
**A ROCA**  
GOURMET  
MONACO  
\*\*\*

SELON LA PÉRIODE D'ACTIVITÉ, NOUS NOUS RÉSERVONS  
LE DROIT D'ACCEPTER OU DE REFUSER TOUTES COMMANDES  
DÉLAI DE COMMANDE ENTRE 48H ET 72H JOURS OUVRÉS SELON LES PRODUITS ET SERVICES

## 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 !





### **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

### **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 afin de répondre à vos demandes et suivre votre projet. 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 !**

# SOMMAIRE

/01

PETIT DÉJEUNER

/02

LUNCH BOX

/03

PLATEAUX REPAS

/04

CANAPÉS & NAVETTES

/05

VERRINES & PIQUÉS

/06

À PARTAGER

/07

COMPOSITIONS  
COCKTAIL

/08

SPÉCIALITÉS

/09

BUFFET

/10

DOUCEURS SUCRÉES

/11

SÉLECTION VIN &  
CHAMPAGNE

/12

ANIMATIONS &  
LIVE COOKING

/13

PERSONNEL &  
MATÉRIEL

## 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	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 €
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 <b>MINIMUM 20 PIÈCES</b>	2,30 €
Navette bretzel Emmental <b>MINIMUM 20 PIÈCES</b>	2,00 €
Tortillas pour 10 personnes	17,00 €

## FRUITS FRAIS

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

## JUS DE FRUITS

Orange 1L	5,70 €
Pamplemousse 1L	5,70 €
Pomme 1L	5,70 €
Multivitaminé 1L	5,70 €

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



/01

# 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 sur Monaco.



# /02

### 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 falafel 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  
Wrap Falafel  
Cookie

### SANDWICH MENU N°3

Cornet de 3 Barbagiuans  
Club Jambon  
Tiramisu au café

### SANDWICH MENU N°4\*

Salade grecque  
Club Bacon Poulet Tomate  
Bol de fruits

### INCLUS DANS CHAQUE LUNCH BOX

Kits couverts

Pain individuel

Assaisonnement

## PAUSE-DÉJEUNER

Sur plateaux à partir de 6

personnes

DÉLAI 72h

# 17,50 €

- 2 Barbagian
- 1 Pissaladière Monégasque croquante
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia Tomate & Mozza
- 1 Navette - Saumon fumé Label rouge, mascarpone & Citron confit, aneth
- 1 Navette - Chèvre à la menthe & Courgette grillée
- 1 Navette - Mini pita poulet tandoori & Yaourt Grec
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché

2 Mini pâtisseries

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

Option Verrines + 2,50 €

Boissons soft ou eau minérale + 1,00 €





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 sur Monaco

# PLATEAUX REPAS 27 € TTC



## INCLUS DANS CHAQUE PLATEAU

PAIN INDIVIDUEL

-

COUVERTS

-

FROMAGE

-

ASSAISONNEMENT

-

EAU MINÉRAL OU  
 GAZEUSE 50CL

## LES ENTRÉES

Gravlaks de truite à la betterave, tartare d'avocat & Courgette

Mosaïque de poireaux aux gingembre et citronnelle, espuma de wasabi & Mangue

Salade de légumes croquants aux agrumes

Quiche de patate douce, noix & Roblochon

Salade du chef végétarienne

## LES PLATS

Risotto de butternut & éffiloché de pleurotes à la persillade & Oeuf poché

Selle d'agneau farcis, jus au romarin & Gratin de choux fleur au comté

Pavé de cabillaud en robe de courgette, sauce moutarde à l'ancienne & Riz pilaf safrané

Rouget aux légumes & Fondant de pomme de terre aux cébettes

Magret de canard à l'orange & Spaghetti de légumes

## LES DESSERTS

Assiette de fruits frais

Aumonière pomme caramel au beurre salé

Tartelette au citron meringuée

Dôme chocolat mandarine





## CANAPÉS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Croquette de crabe	2,30 €
Rouleau de printemps gambas & Oeuf de saumon, bataille de fleur	3,50 €
Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,60 €
Soufflé de volaille au curry, Nori & Chantilly passion	2,90 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde <b>À SERVIR TIÈDE</b>	2,30 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde truffée <b>À SERVIR TIÈDE</b>	2,50 €
Baby légumes farcis <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,30 €
Pissaladière croquante <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,60 €
Mini cake salé aux légumes du soleil & Fêta <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,50 €
Crêpe au mascarpone & Cèpes aux herbes sauvages <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,30 €
Croustillant de pomme de terre, épinard & Ricotta <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,50 €
Corolle de radis noir, poire & Fourme d'Ambert <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,20 €
Mini tatin d'endives & Fenouil <b>VÉGÉTARIEN</b>	2,20 €
Champignon gratiné au butternut & éclats de noisette <b>VÉGAN</b>	2,30 €
Croquant au caviar d'artichaut & Crumble de citron confit* <b>VÉGAN</b>	2,60 €
Pince de chioggia, enoki & Houmous <b>VÉGAN</b>	2,30 €

## 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 €
Médailon 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 €
Corolle au chocolat noir, gelée d'hibiscus & Foie gras	3,80 €

\* Produits non disponible le Week-End.



## NAVETTES

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge, mascarpone & Citron confit, aneth	2,60 €
Bresaola IGP & Beurre de parmesan	2,60 €
Chèvre à la menthe & Courgette grillée	2,60 €
Mini double Cheese Burger au cheddar & Oignons confits	3,50 €
Mini pita poulet tandoori & Yaourt Grec	2,60 €
Pain nordique au chorizo & Goutte de poivron jaune	2,60 €

## MINI WRAPS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Coppa, mesclun, Cream cheese ail & Fines herbes	2,00 €
Truite fumée & Tatziki, poivron rouge	2,60 €

## FEUILLETÉS

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

# CANAPÉS & NAVETTES

## VERRINES

Fondue de poireaux aux baies & Vapeur de cabillaud	3,00 €
Crabe & Avocat aux agrumes	3,20 €
Tataki de bœuf à l'italienne	3,20 €
Légumes confits & Oeuf de caille au paprika fumé	3,00 €
Butternut, noisette & Crème de marron <b>VÉGAN</b>	3,20 €

## PIQUÉS

Bille de panais, spinata picante & Mozzarella	2,40 €
Tataki de thon, duo de sésame & Gelée de mangue	2,80 €
Saumon Gravlax & Pomme granny	3,20 €
Grison, tomme de brebis & Figue	2,40 €
Focaccia, mortadelle à la pistache & Tomate confite	2,40 €
Chèvre frais, éclats de pistache & Raisin	2,40 €
Bouchée d'agneau à la libanaise & Prune confite	2,50 €

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

## PREMIUM

Verrine - Écrevisse & Piperade , sésame rose	3,80 €
Piqué - Saint Jacques & Lomo Iberico	3,60 €

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

# VERRINES & PIQUÉS

# /05



## À PARTAGER

### 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 SANDWICHS

Mix charcuterie	58,50 €
Saumon fumé	61,50 €
Crudités	57,50 €



# /06

# COMPOSITIONS COCKTAIL

MINIMUM 4 COMPOSITIONS PAR COMMANDE

- 2 Mini Barbagiuani
- 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 Barbagiuani
- 1 Canapé - Blini Fleur de saumon fumé Label rouge & Crème yuzu
- 1 Canapé - Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Canapé - Soufflé de volaille au curry, Nori & Chantilly passion
- 1 Piqué - Grison, tomme de brebis & Figue

## APÉRO

6 pièces par personne

12,00 €

- 2 Mini Barbagiuani
- 1 Pissaladière Monégasque croquante
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Bouchée d'agneau à la libanaise & Prune confite
- 1 Canapé - Blini Fleur de saumon fumé Label rouge & Crème yuzu
- 1 Canapé - Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Canapé - Croustillant de pomme de terre, épinard & Ricotta
- 1 Piqué - Focaccia, mortadelle à la pistache & Tomate confite
- 1 Piqué - Grison, tomme de brebis & Figue
- 2 Mignardises

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

## PAUSE SALÉE/ SUCRÉE

12 pièces par personne

18,00 €



/07

- 2 Mini Barbagiuani
- 1 Pissaladière croquante
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Canapé - Cube de bœuf black angus en habit d'herbes fraîches
- 1 Canapé - Blini Fleur de saumon fumé Label rouge & Crème yuzu
- 1 Canapé - Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Canapé - Mini cake salé aux légumes du soleil
- 1 Canapé - Croustillant de pomme de terre, épinard & Ricotta
- 1 Canapé - Soufflé de volaille au curry, Nori & Chantilly passion
- 1 Piqué - Tataki de thon, duo de sésame & Gelée de mangue
- 1 Piqué - Grison, tomme de brebis & Figue

## 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 Canapé - Rigatoni à la crème de truffe blanche
- 1 Canapé - Médaillon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP
- 1 Canapé - Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert

## APÉRITIF PREMIUM

*4 pièces par personne*

15,00 €

- 1 Canapé - Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Canapé - Blini œuf de saumon royal, citron vert
- 1 Canapé - Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Piqué - Rigatoni à la crème de truffe
- 1 Piqué - Saint jacques & Lomo Iberico
- 1 Canapé - Cube de bœuf black angus en habit d'herbes fraîches
- 1 Verrine - Écrevisse & Piperade, sésame rose
- 1 Verrine - Tataki de boeuf à l'italienne
  
- 1 Goutte chocolatée
- 1 Mini brochette de 5 fruits

## COCKTAIL PREMIUM

*10 pièces par personne*

32,00 €



# SPÉCIALITÉS

## LES SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES !

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



## TAILLE COCKTAIL PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

Barbagiuau	1,20 €
Mini barbagiuau	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 €

*\* Produits non disponible le Week-End.*

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

## LES SALADES 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

Salade Cœur d'artichauts à l'orientale	32,00 €
Salade Boulgour au citron & Medley de légumes	32,00 €
Salade de pomme de terre à la ciboulette & Hareng fumé	35,00 €
Salade de pousse d'épinard, betterave, fêta & Noix	32,00 €
Salade de lentilles moutarde & Agrumes, effiloché de saumon fumé	38,00 €
Salade de fenouil, orange, grenade & Menthe	32,00 €
Salade Niçoise	32,00 €
Salade César	32,00 €

# BUFFET

# /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	85,00 €
Ardoise de Charcuterie	60,00 €
Ardoise de Fromage	60,00 €
Terrine de légumes automnale	55,00 €
Tataki de thon & Sauce Tahinée	85,00 €
Tataki de bœuf & Salade thaï croquante	85,00 €
Suprême de volaille, légumes rôtis & Condiments	120,00 €
Roastbeef, salade de pommes grenailles & Cheddar	100,00 €
Pavé de cabillaud en croûte de graines torrifiées, courgettes & poivrons marinés	120,00 €

**DISPONIBLE SUR DEMANDE  
PLATS CHAUDS À PARTAGER  
À PARTIR DE 5 PERSONNES  
DÉLAI DE 72H**

**UNE OFFRE SUR MESURE CONSULTEZ NOUS !**

## GOURMANDISES

20 PIÈCES MINIMUM / PRODUIT

Mini pâtisseries assorties	2,50 €	Chou Roca White	2,50 €
Mignardises assorties	1,80 €	Chou Roca Red	2,50 €
Macarons assortis	1,40 €	Sweet yellow meringué	2,50 €
Mini financiers	0,75 €	Bounty revisité	2,50 €
Mini cookies	0,90 €	Mini Paris-Brest	2,50 €
Mini Muffin	1,40 €	Baby tropézienne	2,50 €
Mini Brochettes de fruits frais	1,60 €	Cheesecake aux fruits rouges	2,60 €
Mini Brochettes de fruits frais & Guimauve	2,00 €	Verrine Speculoos	2,90 €
Brochettes de 5 fruits frais <b>PREMIUM</b>	2,60 €	Verrine Stracciatella vice & versa	2,90 €
Tartelette Caramel & Chocolat, noix de pécan <b>PREMIUM</b>	3,20 €	Verrine de Tiramisu au Nutella	2,90 €
Tartelette comme un Snickers <b>PREMIUM</b>	3,20 €	Verrine Coco & Passion	2,90 €
Tartelette aux fruits frais de saison	2,90 €	Verrine de fruits frais	2,90 €
Tartelette au citron & Éclats de meringue	2,90 €	Verrine Baba al Limoncello	2,90 €
Tartelette aux fruits rouges & Crumble	2,90 €	Wood box de fruits de saison découpés (1kg)	25,00 €



## SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES

Mini fougasses monégasque	0,80 €
Fougasses Monégasque (délai 72h)	3,30 €
Mini barbaguan au Nutella (minimum 100 pièces)	1,10 €
Tourte aux blettes sucrées (taille cocktail)	1,00 €

# DOUCEURS SUCRÉES



/11

## CHAMPAGNES

Champagne Nicolas Feuillate <b>75cl</b>	39,00 €
Champagne Moet & Chandon <b>75cl</b>	75,00 €

## VINS BLANCS

IGP - R du Château Roubine	18,50 €
Terre de Berne - AOP Côtes de Provence	28,00 €
M du Chateau Minuty - AOP Côtes de Provence	35,00 €
« le Petit Chablis » sur les clos Domaine Damp Frère <b>75cl</b>	26,50 €
Prosecco <b>75cl</b>	16,00 €

## VINS ROUGES

IGP - R de Château Roubine	18,50 €
Terre de Berne - AOP Côtes de Provence	28,00 €
M du Chateau Minuty - AOP Côtes de Provence	35,00 €

## VINS ROSÉS

IGP - R du Château Roubine	18,50 €
Terre de Berne - AOP Côtes de Provence	28,00 €
M du Chateau Minuty - AOP Côtes de Provence	35,00 €
La vie en Rose du Château Roubine	28,00 €

SÉLECTION NON EXHAUSTIVE  
NOUS CONSULTER

## AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Heineken <b>25cl</b>	3,50 €
Monte Carlo Beer <b>25cl</b>	4,50 €
Virgin Mojito <b>1L</b>	22,50 €
Virgin Pina Colada <b>1L</b>	26,00 €
Spritz	12,00 €

## EAUX & SOFTS

Eau minérale plate/ gazeuse <b>75cl</b>	3,00 €
Eau minérale plate/ gazeuse <b>50cl</b>	2,00 €
Canette sodas <b>33cl</b>	2,50 €
Jus de fruits <b>1L</b>	5,70 €

# SÉLECTION VIN & CHAMPAGNES



# ANIMATIONS & LIVE COOKING

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

/12



DÉCOUPE  
DE SAUMON GRAWLAX  
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 €

## PERSONNEL

*Minimum 5 heures*

Maître d'hôtel

Chef de rang

Chef

**DÉLAI DE 72H**

# PERSONNEL & MATÉRIEL



**FORFAIT LIVRAISON MATÉRIEL  
ALLER/ RETOUR  
POUR CHAQUE LOCATION**

**À PARTIR DE 260,00 €**

## 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 housé	220,00 €
Mètre de nappage blanc	8,50 €
Mètre de nappage 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 !**



# 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.



Rendez-vous sur notre  
site internet :  
[www.arocagourmet.com](http://www.arocagourmet.com)



Cliquez sur l'onglet  
"Menus Mariage" pour  
découvrir notre carte  
spéciale Mariage



Vous êtes intéressés ?  
Prenez contact avec notre  
équipe commerciale :  
[contact@arocagourmet.com](mailto:contact@arocagourmet.com)

## DITES OUI À L'AMOUR DE VOTRE VIE...

# NOTRE ÉQUIPE



**GRÉGORY**  
Directeur Général



**CÉCILE**  
Directrice A Roca Gourmet  
cecile@arocagourmet.com  
+33 (0)6 43 91 55 34



**MÉLANIE**  
Administration des ventes  
m.savalli@arocagourmet.com



**MÉL**  
Cheffe de projet événementiel  
m.lepolard@arocagourmet.com



**LEILA**  
Chargée du développement  
commercial & projets  
leila@arocagourmet.com



**GWENAELLE**  
Cheffe du laboratoire



**SÉBASTIEN**  
Chef de partie chaud





## 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