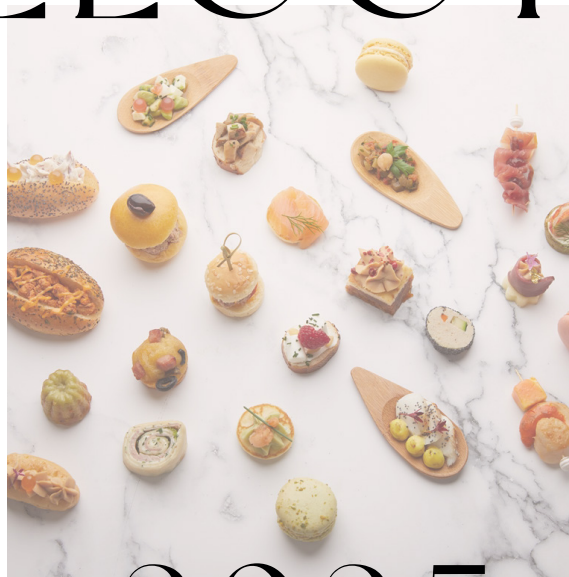


COLLECTION

PRINTEMPS



ÉTÉ

2025

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

TRAITEUR
A ROCA
GOURMET
MONACO
♦♦♦

30 ANS DE TRADITION, D'AUTHENTICITÉ ET DE GASTRONOMIE

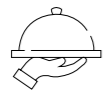
A ROCA Gourmet décline et conjugue avec passion toute la richesse des produits de la Riviera afin de vous proposer une cuisine raffinée.

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

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

LUNCHBOX

/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 €
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	2,30 €
Navette bretzel Emmental	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 !

PETIT DÉJEUNER

/01



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 €



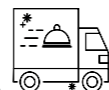
Choisissez une formule



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 A

3 petits farcis niçois
Pan Bagnat
Mousse au chocolat

SANDWICH MENU B

Part de pissaladière
Club Tomate & Mozzarella
Cookie

SANDWICH MENU C

Cornet de 3 Barbagiuans
Club Jambon
Tiramisu au café

SANDWICH MENU D

Salade grecque
Club poulet
Bol de fruits

INCLUS DANS CHAQUE LUNCH BOX

Kits couverts

Pain individuel

Assaisonnement

PAUSE-DÉJEUNER

Sur plateau à partir de **6 personnes**

DÉLAI 72h

17,50 €

- 2 Barbagiuans
- 1 Pissaladière Rouge
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia Tomate & Mozza
- 1 Navette - Saumon fumé Label rouge, mascarpone & Citron confit, aneth
- 1 Mini Roll - Bresaola, crème d'asperge & Copeaux de parmesan
- 1 Navette Veggie - Houmous de betterave & Chèvre frais
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché

2 Mini pâtisseries

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

- Option (1 Verrine) + 2,50 €
- Boissons soft ou eau minérale + 1,00 €

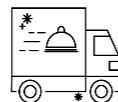




Composez votre menu
À partir de 8 plateaux commandés,
merci de sélectionner maximum 3
entrées, 3 plats et 3 desserts



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



Livraison offerte à partir
de 2 plateaux repas
sur Monaco

PLATEAUX REPAS 27 € TTC



/03

INCLUS DANS CHAQUE PLATEAU

PAIN INDIVIDUEL

-

COUVERTS

-

FROMAGE

-

ASSAISONNEMENT

-

EAU MINÉRALE OU
GAZEUSE 50CL

MENU TERRACOTTA

Tartelette à la crème de petit pois, Féta & Ciboulette
Suprême de volaille tandoori & Crumble de légumes à l'indienne
Banoffee

MENU OCÉAN

Cheescake chèvre & Menthe, coulis pesto rosso
Filet de daurade, sauce vierge, tian de légumes & Polenta aux olives
Tartelette poire amandine & Amandes effilées

MENU MIMOSA - VÉGÉTARIEN & VEGAN

Salade végétarienne estivale
Dahl de lentille coraille au curry
Assiette de fruits de saison

LIVRAISON EN LIAISON FROIDE



CANAPÉS MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Moelleux citron, gravlaks truite à la betterave & Avocat	2,60 €
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 - À SERVIR TIÈDE	2,30 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde truffé - À SERVIR TIÈDE	2,50 €
Stick de polenta, pointe d'asperge & Lard grillé	2,60 €

Pince de wrap, artichauts & Aubergine grillée - VÉGÉTARIEN	2,20 €
Baby légumes farcis - VÉGÉTARIEN	2,60 €
Pissaladière croquante - VÉGÉTARIEN	2,50 €
Mille-feuille de sarrasin, crème de petits-pois à la menthe & Courgette grillée - VÉGÉTARIEN	2,20 €
Croustillant de pomme de terre, carotte mixte au cumin & Mozzarella - VÉGÉTARIEN	2,50 €
Mini-croque végétarien aux légumes de saison - VÉGÉTARIEN	2,30 €
Mini cake salé aux légumes du soleil & Fêta - VÉGÉTARIEN	2,50 €
Poireaux braisés au rosé, espuma de gorgonzola & Éclats de noix - VÉGÉTARIEN	2,50 €
Croquant au caviar d'aubergine & Crumble au citron confit* - VÉGAN	2,60 €
Pince de chioggia, enoki & Houmous - VÉGAN	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 €
Médaille de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP*	5,10 €
Rigatoni à la crème de truffe blanche	3,20 €
Corolle au chocolat noir, gelée d'hibiscus & Foie gras	3,80 €
Cube de maquereau à l'escabèche (grillé au chalumeau)	3,20 €

* Produits non disponibles le Week-End.



NAVETTES

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge & Mascarpone au citron confit, aneth	2,60 €
Mini rolls bresaola & Crème d'asperge, copeaux de parmesan	2,60 €
Roast-beef, mescluns & Oignons confit, moutarde à l'ancienne	2,60 €
Houmous de betterave & Chèvre frais	2,60 €

Mini double Cheese Burger au cheddar & Oignons confits	3,50 €
Hot rolls, pulled pork saté, crémeux curry coco & Croustillant cacahuète	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

Tartare de saumon gravlaks & Agrumes	3,20 €
Crabe & Avocat, mangue	3,20 €
Tartare de bœuf à l'italienne	3,20 €
Légumes confits & œuf de caille au paprika fumé	3,00 €
Quinoa rouge, grenade, ciboulette & Concombre	3,00 €
Brocciu, artichauts & Coppa	3,20 €
Stracciatella & Tartare de tomate à l'échalotte, ciboulette	3,20 €

PIQUÉS

Tataki de thon, duo de sésame & Gelée de mangue	2,80 €
Saumon Gravalax & Pomme granny	3,20 €
Crevette satay & Sésame noir	2,60 €
Grison, tomme de brebis & Abricot	2,40 €
Focaccia, mortadelle à la pistache & Tomate confite	2,40 €
Bouchée d'agneau à la libanaise & Prune confite	2,50 €
Melon à la menthe & Bresaola	2,40 €
Chèvre frais, raisin & Pistache	2,40 €

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

PREMIUM

Verrine d'Écrevisse & Piperade, sésame rose	3,80 €
Verrine de Filet black Angus façon tataki	3,80 €
Piqué de Saint Jacques & Lomo Iberico	3,60 €



/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

VERRINES & PIQUÉS

COMPOSITIONS COCKTAIL

MINIMUM 4 COMPOSITIONS PAR COMMANDE

- 2 Mini Barbagiuan
- 2 Mini Pan Bagnat briochés
- 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 Barbagiuan
- 1 Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge & Crème yuzu
- 1 Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Piqué de Crevette satay & Sésame noir
- 1 Piqué de Grison, tomme de brebis & Figue

APÉRO
6 pièces par personne

12,00 €

- 2 Mini Barbagiuan
- 1 Pissaladière blanche
- 1 Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Piqué de Bouchée d'agneau à la libanaise & Prune confite
- 1 Piqué de Crevette satay & Sésame noir
- 1 Piqué de Focaccia, mortadelle à la pistache & Tomate confite
- 1 Piqué de Melon à la menthe & Bresaola

2 Mignardises

(Pissaladière, tourte et focaccia en taille cocktail)

**PAUSE SALÉE/
SUCRÉE**
12 pièces par personne (10 +2)

18,00 €



/07

- 1 Mini Barbagiuan
- 1 Pissaladière croquante
- 1 Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Mini cake salé aux légumes du soleil & Fêta
- 1 Croustillant de pomme de terre, carotte mixte au cumin & Mozzarella
- 1 Pince de wrap, artichauts & Aubergine grillée
- 1 Piqué de Bouchée d'agneau à la libanaise & Prune confite
- 1 Piqué de Tataki de thon, duo de sésame & Gelée de mangue
- 1 Piqué de Melon à la menthe & Bresaola

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 €



- 1 Magret de canard fumé en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Rigatoni à la crème de truffe blanche
- 1 Médailon de Homard bleu, émulsion au piment d'espelette AOP
- 1 Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert

APÉRITIF PREMIUM

4 pièces par personne

15,00 €

PREMIUM

POUR LES COMPOSITIONS PREMIUM, DELAI DE **72H00** MINIMUM

MINIMUM DE 6 COMPOSITIONS PAR COMMANDE

- 1 Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Blini œuf de saumon royal, citron vert
- 1 Pince de chioggia, enoki & Houmous
- 1 Rigatoni à la crème de truffe
- 1 Piqué de Saint jacques & Lomo Iberico
- 1 Mi-cuit de bœuf & Gelée passion curry
- 1 Verrine d'Écrevisse & Piperade & Sésame rose
- 1 Verrine de Stracciatella & Tartare de tomate à l'échalotte, ciboulette

- 1 Mini brochette de 5 fruits
- 1 Goutte chocolatée

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.



/08

TAILLE COCKTAIL PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

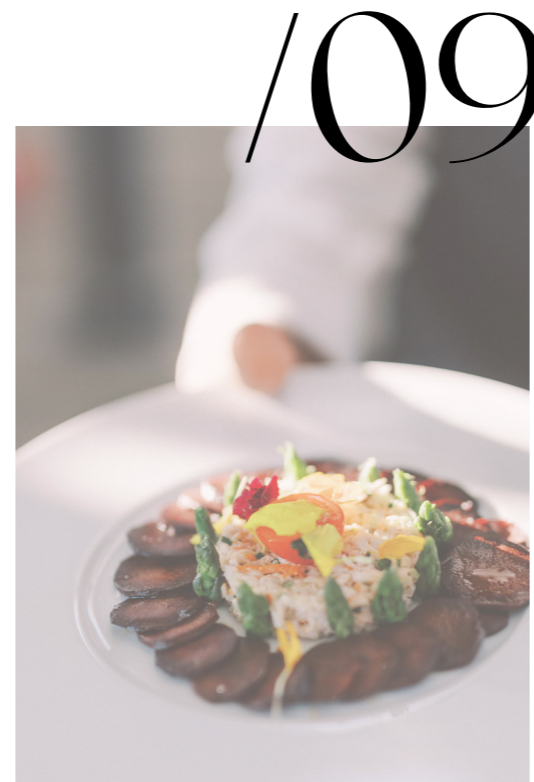
Barbagiuau	1,20 €
Mini barbagiuau	1,00 €
Pissaladière blanche	0,80 €
Pissaladière rouge	0,80 €
Tourte aux courgettes	0,90 €
Tourte aux blettes	0,90 €
Focaccia jambon/ fromage	0,90 €
Focaccia tomate/ mozza	0,90 €
Petits farcis assortis	1,30 €
Quiche au jambon	0,90 €
Quiche du mois	0,90 €

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

LES SALADES 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

Salade César	30,00 €
Salade Grecque	30,00 €
Salade de pomme de terre aux cébettes & Roast-beef au poivre de Sichuan	38,00 €
Salade Cœur d'artichauts à l'orientale	32,00 €
Salade de lentilles moutarde & Agrumes, effiloché de saumon fumé	38,00 €
Salade de fenouil, orange, grenade & Menthe	32,00 €
Salade Boulgour au citron & Medley de légumes	32,00 €
Salade Niçoise	32,00 €

BUFFET



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 €
Ardoise Duo de charcuterie & Fromage	66,00 €
Tagliata de bœuf charolais, mesclun & Parmesan	100,00 €
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 torréfiées, 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 €	Moelleux tigré au caramel beurre salé	2,50 €
Mignardises assorties	1,80 €	Bounty revisité	2,50 €
Macarons assortis	1,40 €	Baby tropézienne	2,50 €
Mini financiers	0,75 €	Verrine Cheese cake aux fruits exotiques	2,90 €
Mini cookies	0,90 €	Verrine de Tiramisu café	2,90 €
Mini Muffin Choco noisette	1,40 €	Goutte chocolatée	2,90 €
Mini Brochettes de fruits frais	1,60 €	Croquant chocolat saveur mojito	2,90 €
Brochettes de 5 fruits frais PREMIUM	2,60 €	Wood box de fruits de saison découpés (1kg)	25,00 €
Tartelette Caramel & Chocolat, noix de pécan PREMIUM	3,20 €		
Tartelette comme un Snickers PREMIUM	3,20 €		
Tartelette aux fruits frais de saison*	2,90 €		
Tartelette au citron & Éclats de meringue	2,90 €		
Tartelette aux fruits rouges & Crumble	2,90 €		

* Produits non disponible le Week-End.

DOUCEURS SUCRÉES



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 €



/11

CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS DE PROVENCE

IGP - R du Château Roubine	18,50 €
« le Petit Chablis » sur les clos Domaine Damppt Frère 75cl	26,50 €
IGP - Gourmandise	18,00 €
AOC - Note Bleue	28,00 €

VINS ROUGES DE PROVENCE

IGP - R de Château Roubine	18,50 €
IGP - Gourmandise	18,00 €
AOC Note Bleue	28,00 €

VINS ROSÉS DE PROVENCE

IGP - R du Château Roubine	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 €
IGP - Gourmandise	18,00 €
AOC - Note bleue	28,00 €

SÉLECTION NON EXHAUSTIVE
NOUS CONSULTER

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Heineken 25cl	3,50 €
Monte Carlo Beer 33cl	5,00 €
Prosecco 75cl	16,00 €

EAUX & SOFTS

Eau minérale plate/ gazeuse 75cl	3,00 €
Eau minérale plate/ gazeuse 50cl	2,00 €
Canette sodas 33cl	2,00 €
Sodas 1L	4,50 €
Jus de fruits 1L	5,70 €

COCKTAILS & MOCKTAILS SUR DEMANDE

SÉLECTION VIN & CHAMPAGNES

ANIMATIONS & LIVE COOKING

/12

À PARTIR DE 30 PERSONNES

PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE - DÉLAI 7 JOURS



DÉCOUPE
DE SAUMON GRAYLAX
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 POÛLÉ

*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	55,00 €
40 Verre à whisky	50,00 €
24 Verres à vin	38,00 €
Tasse, sous tasse et Cuillère à café	2,20 €
Tasse, sous tasse et Cuillère à thé	2,20 €
Buffet housé en lycra	220,00 €
Mètre de nappage blanc	8,50 €
Mètre de nappage noir	10,00 €
Mange debout	80,00 €

FORFAIT MATÉRIEL COCKTAIL

75,00 €

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

ART DE LA TABLE

DÉVIS 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 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.



Rendez-vous sur notre
site internet :
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

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



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



SERVANE
Chef de projet événementiel
servane@arocagourmet.com



AURÉLIEN
Responsable des
opérations



GWENAELLE
Chef du laboratoire



NICOLAS
Pâtissier



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
♦♦♦

