

COLLECTION

AUTOMNE



HIVÉR

2025

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

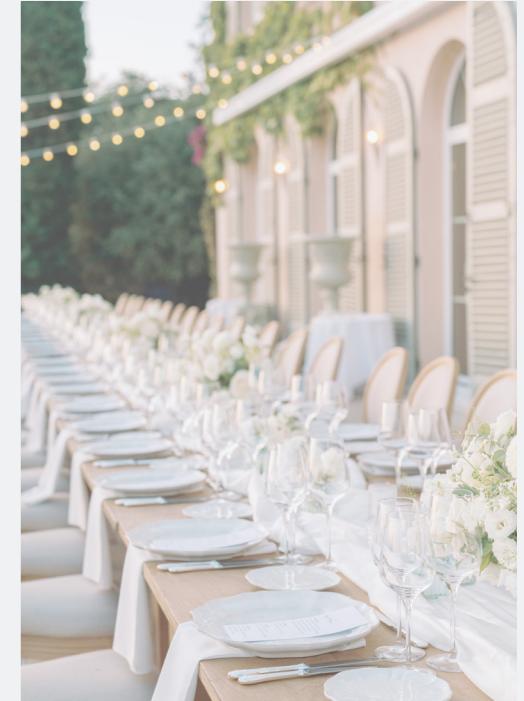
TRAITEUR
A ROCA
GOURMET
MONACO
♦♦♦

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 cœur 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 cœur de la Principauté pour conjurer 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

PETIT DÉJEUNER

DÉLAI DE 72H

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 !



/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
72h à l'avance
(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 Barbaguian

1 Pissaladière croquante

1 Tourte aux courgettes

1 Focaccia Tomate & Mozza

1 Navette - Saumon fumé Label rouge, mascarpone & Citron confit, aneth

1 Navette Veggie - Houmous de bettrave & Chèvre frais

1 Navette - Poulet césar aux herbes de Provences

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 €



PLATEAUX REPAS 27 € TTC



Choisissez votre menu



Passez commande
72h à l'avance
(sous réserve de disponibilité)



Livraison offerte à partir
de 2 plateaux repas
sur Monaco



INCLUS
DANS CHAQUE
PLATEAU

PAIN INDIVIDUE

COUVER

FROM A

ASSAISONNEMENT

EAU MINÉRALE
GAZEUSE 50CL

MENU TERRACOTTA

Salade de crozet au comté, effiloché de volaille au romarin

Épaule d'agneau confite, jus au romarin & Fondant de pommes de terre au comté

Tartelette Poire Bourdaloue

MENU MIMOSA - VÉGÉTARIEN

Quiche patate douce, noix & Reblochon

Polenta rôtie au pecorino, caviar d'aubergine & Légumes du moment

Assiette de fruits frais

MENU OCÉAN

Gravlaks de saumon & Salade de lentilles aux agrumes

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

Entremets Dulcey cassis, biscuit noisette

/04



CANAPÉS MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Moelleux à la pistache, crème de mozzarella & Cabillaud - SANS GLUTEN	2,60 €
Rouleau de printemps gambas & Oeuf de saumon, bataille de fleur - SANS GLUTEN	3,50 €
Chips de Banane plantain, avocat & Truite fumé - SANS GLUTEN	2,60 €
Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,60 €
Fondant de volaille & Espuma d'asperge au parmesan	2,60 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde - à servir tiède	2,30 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde truffé - à servir tiède	2,50 €
Bouchée d'Agneau à la Libanaise - SANS GLUTEN	2,60 €
Cookie duo d'olive & Veau	2,60 €
Pince de Chioggia pickles, jeune pousse de poireaux & Houmous - VÉGAN & SANS GLUTEN	2,30 €
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 €
Pyramide de choux fleur au cumin & Pécorino - VÉGÉTARIEN	2,60 €
Mini-croque végétarien aux légumes de saison - VÉGÉTARIEN	2,30 €
Mini cake salé aux légumes du soleil & Fête - VÉGÉTARIEN	2,50 €
Pince de Patate douce, crème de marron, sanguin & Noisette torréfiée - VÉGÉTARIEN	2,30 €
Croquant au caviar d'artichaut & Crumble au citron confit* - VÉGAN	2,60 €
Tortillas aux péquillos, chèvre frais & Basilic - VÉGÉTARIEN & SANS GLUTEN	2,30 €
Tartelette forestière aux cèpes & Jeunes pousses - VÉGÉTARIEN	2,60 €

CANAPÉS PREMIUM MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Magret de canard fumé IGP en rosace, foie gras & Pomme Granny - SANS GLUTEN	3,80 €
Blini œufs de Saumon Royal & Citron vert	3,80 €
Médaillon 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 - SANS GLUTEN	3,80 €
Cube de maquereau à l'escabèche (grillé au chalumeau) - SANS GLUTEN	3,20 €
Mi-cuit de boeuf & Gelée passion, curry	3,80 €



NAVETTES

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge & Mascarpone au citron confit, aneth	2,60 €
Poulet César aux herbes de Provences	2,60 €
Mini Roll feuilleté au magret de Canard, figue & Mâche	2,60 €
Houmous de betterave & Chèvre frais	2,60 €
Mini double Cheese Burger au cheddar & Oignons confits	3,50 €

MINI WRAPS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Coppa, mesclun, Cream cheese ail & Fines herbes	2,00 €
Crème pesto rosso, roquette & Mozzarella di Buffala	2,20 €
Hot Roll effiloché de boeuf Bourguignon & Comté affiné	2,60 €

FEUILLETÉS

Feuilletés au kilo (environ 100 pièces)

35,00 €

CANAPÉS & NAVETTES DÉLAI DE 72H

VERRINES

Tartare de saumon Gravlax & Agrumes - SANS GLUTEN	3,20 €
Crabe & Avocat, mangue - SANS GLUTEN	3,20 €
Tartare de bœuf à l'italienne - SANS GLUTEN	3,20 €
Légumes confits & Oeuf de caille au paprika fumé - SANS GLUTEN	3,00 €
Fondue de poireaux aux poivre Timut & Cabbilaud au basilic	3,20 €
Brunoise de butternut aux noisettes, crème forestière & Herbes folles - SANS GLUTEN	3,20 €
Stracciatella & Tartare de tomate à l'échalotte, ciboulette - SANS GLUTEN	3,20 €

PIQUÉS

Tataki de thon, duo de sésame & Gelée de mangue	2,80 €
Saumon Gravlax & Pomme granny - SANS GLUTEN	3,20 €
Cube d'ananas rôti & Crevettes Thaï chilli	2,80 €
Courgette grillée & Bille de Mozzarella au paprika - SANS GLUTEN	2,40 €
Grison, tomme de brebis & Figue - SANS GLUTEN	2,40 €
Focaccia, mortadelle à la pistache & Tomate confite	2,40 €
Chèvre frais, raisin & Pistache - SANS GLUTEN	2,80 €

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

PREMIUM

Verrine d'Écrevisse & Piperade, sésame à la Prune - SANS GLUTEN	3,80 €
Verrine de Filet black Angus façon tataki	3,80 €
Piqué de Saint Jacques & Lomo Iberico - SANS GLUTEN	3,60 €

VERRINES & PIQUÉS

DÉLAI DE 72H



/05

À PARTAGER

DÉLAI DE 72H

PANIERS DE CRUDITÉS 72H 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	58,50 €
Saumon fumé	61,50 €
Crudités	57,50 €



/06

COMPOSITIONS COCKTAIL

MINIMUM 4 COMPOSITIONS PAR COMMANDE - DÉLAI DE 72H

- 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 Canapé - Fondant de volaille & Espuma d'asperge, parmesan
- 1 Pince de Chioggia, pickles, jeunes pousses de poireaux & Houmous
- 1 Mini cake salé aux légumes du soleil & Fête
- 1 Piquet de Bouchée d'agneau à la Libanaise & Prune confite
- 1 Piquet de Focaccia, mortadelle à la pistache & Tomate confite
- 1 Piquet de Cube d'ananas rôti & Crevette Thaï chili
- 2 Mignardises

(Pissaladière, tourte et focaccia en taille cocktail)

APÉRO
6 pièces par personne

12,00 €

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

18,00 €



/07

- 2 Mini Barbagiuan
- 1 Pissaladière croquante
- 1 Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Pince de Chioggia, pickles, jeunes pousses de poireaux & Houmous
- 1 Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Fondant de volaille & Espuma d'asperge, parmesan
- 1 Canapé de Tortillas aux Péquillos, chèvre frais & Basilic
- 1 Mini roll feuilleté, magret de canard, figue & Mâche
- 1 Mini Wrap crème de pesto rosso, roquette & Mozzarella di Buffala
- 1 Piquet Viande de grison, tomme de brebis & Figue
- 1 Cube d'ananas rôti, Crevette Thaï chili

(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 COMPOSITIONS PAR COMMANDE



APÉRITIF PREMIUM

4 pièces par personne

15,00 €

- 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

COCKTAIL PREMIUM

10 pièces par personne

32,00 €

- 1 Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny
- 1 Blini œuf de saumon royal, citron vert
- 1 Pince de chioggia, pickles, jeune poussée de poireaux & Houmous
- 1 Rigatoni à la crème de truffe
- 1 Piquet de Saint jacques & Lomo Iberico
- 1 Mi-cuit de bœuf & Gelée passion curry
- 1 Verrine d'Écrevisse & Piperade & Sésame rose
- 1 Verrine de Brunoise de butternut, noisette & Crème forestière aux herbes folles
- 1 Mini brochette de fruits frais
- 1 Tartelette Tonka & Chocolat Manjari

SPÉCIALITÉS

LES SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES !

Parmi tous les délices, sans fin et sans faim, le Barbaguian 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

Barbaguian	1,20 €
Mini barbaguian	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
DÉLAI DE 72H

BUFFET

LES SALADES 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

Salade César	30,00 €
Salade Cœur d'artichauts à l'orientale	32,00 €
Salade Boulgour au citron & Medley de légumes	32,00 €
Salade Niçoise	32,00 €



/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 gravlax & Saumon fumé	85,00 €
Ardoise Duo de charcuterie & Fromage	66,00 €
Tataki de thon & Sauce Tahinée	85,00 €
Tataki de bœuf & Salade thaï croquante	85,00 €
Suprême de volaille rôti, lit de pomme de terre, radis & Roquette	120,00 €
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 !

GOURLANDISES

20 PIÈCES MINIMUM / PRODUIT - DÉLAI DE 72H

Mini pâtisseries assorties	2,50 €
Mignardises assorties	1,80 €
Macarons assortis	1,40 €
Mini financier	0,75 €
Mini cookie	0,90 €
Mini muffin	1,40 €
Mini brochette de fruits frais	1,60 €
Tartelette Caramel beurre salé & mousse de Carambar	3,20 €
Tartelette Praliné & Gianduja	2,90 €
Tartelette Citron Meringuée	2,90 €
Tartelette Tonka & Chocolat Manjari	2,90 €
Tartelette Fruits frais de saison	2,90 €

Entremet Dulcey cassis & Biscuit noisette	2,90 €
Entremet Exotique mangue passion & Coco lime	2,90 €
Baby tropézienne	2,50 €
Mini Paris Brest	2,90 €
Opéra Café	2,90 €
Verrine Fruits frais	2,90 €
Verrine de Tiramisu café	2,90 €
Verrine de Panna cotta & Coulis de saison	2,90 €
Verrine de Mousse au chocolat noir	2,90 €
Wood box de fruits de saison découpés (1kg)	25,00 €

DOUCEURS SUCRÉES



/10

SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES

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



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 Dampt 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

SÉLECTION VIN & CHAMPAGNES

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

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
PLANCH

inclus 2 brochettes, Chef & Matériel de cuisine

22,00 €

LIVE COOKING
TATAKI

inclus 100g/ personne, Chef & Matériel de cuisine

15,00 €

PERSONNEL & MATÉRIEL

PERSONNEL

Minimum 5 heures

- Maître d'hôtel
- Chef de rang
- Chef

DÉLAI DE 72H



**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 Cuillière à thé	2,20 €
Buffet houssé 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

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 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.

DITES OUI À L'AMOUR DE VOTRE VIE...



Rendez-vous sur notre site
internet :
www.arocagourmet.com



Cliquez sur l'onglet
"Menus Mariage" pour dé-
couvrir notre carte spéciale
Mariage



Vous êtes intéressés ?
Prenez contact avec notre
équipe commerciale :
contact@arocagourmet.com

NOTRE ÉQUIPE



GRÉGORY
Directeur Général



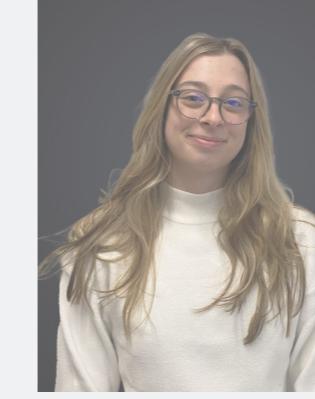
CÉCILE
Directrice A Roca Gourmet
cecile@arocagourmet.com
+33 (0)6 43 91 55 34



MÉLANIE
Administration des ventes
m.savalli@arocagourmet.com



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



LIZÉA
Chef de Projet Junior
lizea@arocagourmet.com



GWAENAEILLE
Chef du laboratoire



LIONEL
Chef 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
♦♦♦

