COLLECTION



2026

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

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, hôtesses... 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 conjuger 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
COMPOSITIONS COCKTAIL

/05
PIÈCES COCKTAIL

/06
À PARTAGER

/07
SPÉCIALITÉS

/08
BUFFET

/09
COMPOSITIONS SUCRÉES

/10
NOTRE LABORATOIRE

/11
VOS MARIAGES

/12
A ROCKEUSES &
AROCKEURS

/13
CONTACT

PETIT DÉJEUNER

DÉLAI DE 72H

BOISSONS CHAUDES

Location Machine Espresso	50,00 €
Dosette Espresso	1,50 €
Coffret de thé	50,00 €
Gobelet à thé	0,20 €
Gobelet à café	0,20 €

VIENNOISERIES ASSORTIES

Mini Croissant	0,90 €
Mini Pain au chocolat	0,90 €
Mini Pain aux raisins	0,90 €
Mini viennoiseries assorties	0,90 €
Croissant	1,60 €
Pain au chocolat	1,60 €
Pain aux raisins	1,60 €
Cake citron 450g *(10 parts)*	14,00 €
Cake marbré 450g *(10 parts)*	14,00 €
Carotte cake *(10 parts)*	15,00 €
Banana bread *(10 parts)*	15,00 €
Navette bretzel Jambon & Fromage	2,30 €
Navette bretzel Emmental	2,00 €
Tortillas pour 10 personnes	17,00 €
Assiette de fruits frais de saison	25,00 €

FRUITS FRAIS

Mini brochette de fruits frais	1,60 €

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 !



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 saumon
Muffin

SALADE MENU N°4

Part de tourte aux blettes
Salade végétarienne
Bol de fruits

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

** Produits non disponible le Week-End.*

INCLUS DANS CHAQUE LUNCH BOX

Kits couverts | Pain individuel | Assaisonnement

Choisissez votre menu

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

Livraison offerte à partir
de 2 plateaux repas
sur Monaco

PLATEAUX REPAS 27 € TTC



INCLUS DANS CHAQUE PLATEAU

PAIN INDIVIDUEL

-

COUVERTS

-

FROMAGE

-

ASSAISONNEMENT

-

EAU MINÉRALE 50CL

MENU TERRACOTTA

Tartelette, crémeux de carotte & Patate douce, girolles
Suprême de poulet jaune & Purée de butternut à la châtaigne
Tartelette chocolat

MENU MIMOSA - VÉGÉTARIEN

Carpaccio de betteraves & Carottes jaunes confites au miel
Curry de lentilles corail au lait de coco
Assiette de fruits frais

MENU OCÉAN

Saumon gravelax, blini crème yuzu & Citron confit
Filet de Saint Pierre, riz vénère, brocoletti & Sauce au beurre blanc
Macaron mangue passion

COMPOSITIONS COCKTAIL

DES PLATEAUX À PARTAGER.
INSPIRÉS DU SOLEIL DE LA CÔTE D'AZUR

/04



10 - Mini Barbagiuans
6 - Mini Pan Bagnat briochés
3 - Pissaladières rouges
3 - Pissaladières blanches
6 - Tourtes aux courgettes
5 - Focaccias tomate & Mozza
5 - Focaccias jambon & Fromage

APÉ'ROCA
1 plateau : 38 pièces, format cocktail

30,00 €

COMMANDE AVEC LIVRAISON SIMPLE, PRESTATION ÉVÉNEMENTIELLE SANS CHEF SUR PLACE



5 - Blinis & Fleur de saumon fumé & Crème au yuzu

6 - Mini cakes moelleux à la pistache, crème de mozzarella & Billes de balsamique

5 - Mini cookies aux olives, crémeux d'Espelette & Carpaccio de veau au paprika

5 - Fondant de Volaille, poivronnade & Copeaux de parmesan - SANS GLUTEN

6 - Pinces de Chioggia, pickles, jeunes pousses de poireaux & Houmous VEGAN & SANS GLUTEN

5 - Piqués de Grison, tomme de brebis & Figue

APÉRO D'AZUR

1 plateau : 32 pièces,
format cocktail

58,00 €



6 - Rouleau de printemps aux gambas, œufs de saumon & Sa bataille de fleurs

5 - Sublime au foie gras & Son craquelin

5 - Piqué d'un coeur de Thon en croûte, Duo de sésame & Pointe de wasabi

6 - Piqué de saumon Gravelax & Pomme granny - SANS GLUTEN

5 - Tortilla aux piquillos, chèvre frais & Basilic

5 - Pyramide de cavolfiore parfumée à la truffe & Pécorino - SANS GLUTEN

APÉRO DOLCE VITA

1 plateau : 32 pièces,
format cocktail

75,00 €

COMMANDE AVEC LIVRAISON SIMPLE, PRESTATION ÉVÉNEMENTIELLE SANS CHEF SUR PLACE



6 - Mini Cheese Burger au cheddar & Oignons confits

8 - Croque-Monsieur à la dinde

6 - Mini quiche aux légumes confits & Fêta

10 - Mini Barbagiuan Signature

8 - Hot Roll, effiloché de bœuf confit & Comté

8 - Bouchée d'Agneau à la libanaise SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

L'APÉRO CHO

*1 plateau : 46 pièces, format cocktail**

115,00 €

**LIVRAISON EN LIASON FROIDE, À RÉCHAUFFER SUR PLACE*



6 - Mini Pan Bagnat brioché

6 - Navette au houmous de betterave & Chèvre frais

6 - Mini croissants feuilleté, émulsion d'asperge, bresaola & Parmesan

8 - Mini wrap crème ail & Fines herbes, coppa, mesclun

6 - Club nordique, thon curry Madras & Concombre

6 - Navette chèvre frais à la menthe & Courgettes grillées

NAVETTES DU SUD

1 plateau : 38 pièces

98,00 €



6 - Verrine de tomates confites & Stracciatella - SANS GLUTEN

6 - Verrine de crabe, Avocat & Mangue - SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

6 - Verrine de tartare de bœuf à l'italienne

6 - Verrine de tartare de saumon & Crème parfumée au Yuzu

FRAÎCHEUR EN VERRE

1 plateau : 24 pièces, verre perdu

69,00 €



6 - Rigatoni à la crème de Truffe

5 - Magret de canard fumé, Foie gras & Pomme Granny

5 - Piqué de Saint-Jacques & Lomo ibérico - **SANS GLUTEN & SANS LACTOSE**

5 - Piqué chèvre frais, raisin & Pistache - **SANS GLUTEN**

6 - Piqué de Black Angus en habit d'herbes fraîches

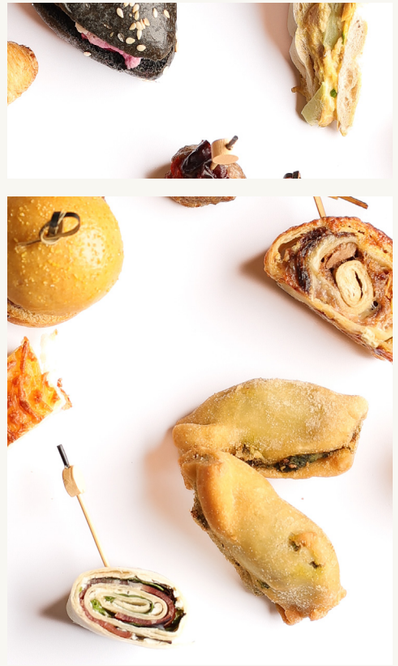
5 - Moelleux citron, Médaillon de homard & Crémeux d'Espelette

L'APÉRO PREMIUM

1 plateau : 32 pièces, format cocktail

99,00 €







COMMANDE AVEC LIVRAISON SIMPLE, PRESTATION ÉVÉNEMENTIELLE SANS CHEF SUR PLACE



/05

PIÈCES COCKTAIL

À L'UNITÉ

Blini & Fleur de saumon fumé, crème yuzu	2,60 €
Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,60 €
Piqué de Grison, Tomme de brebis & Figue	2,40 €
Navette de Saumon fumé & Mascarpone au citron confit, aneth	2,60 €
Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde - **À RECHAUFFER**	2,30 €
Mini Croque-Monsieur à la dinde truffé - **À RECHAUFFER**	2,50 €
Mini Cheese Burger au cheddar & Oignons confits	3,50 €
Mini Feuilletés assortis **(KG)**	35,00 €

PANIERS & ASSORTIMENTS

À LA PIÈCE

PANIERS DE CRUDITÉS

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

SPÉCIALITÉS

LES SPÉCIALITÉS MONÉGASQUES !

Parmi tous les délices, sans fin et sans faim, le Barbagiuan séduit tous les palais. Croustillant à l'extérieur, fondant et généreux à l'intérieur, il incarne l'essence de Monaco : audace, tradition et plaisir.

Des tables des Princes aux pique-niques ensoleillés, il traverse chaque instant avec caractère et élégance. Chaque bouchée est une invitation à savourer, à partager, et à se laisser emporter par ce goût unique qui ne ressemble à aucun autre.



TAILLE COCKTAIL
PRIX AFFICHÉS PAR PIÈCE

MINI BARBAGIUAN (25G)

Signature le traditionnel	1,00 €
Végétarien	1,00 €
Artichaut	1,00 €
Boeuf séché	1,00 €

PISSALADIÈRE

Pissaladière blanche	0,80 €
Pissaladière rouge	0,80 €

TOURTE

Tourte aux courgettes	0,90 €
Tourte aux blettes	0,90 €

FOCACCIA

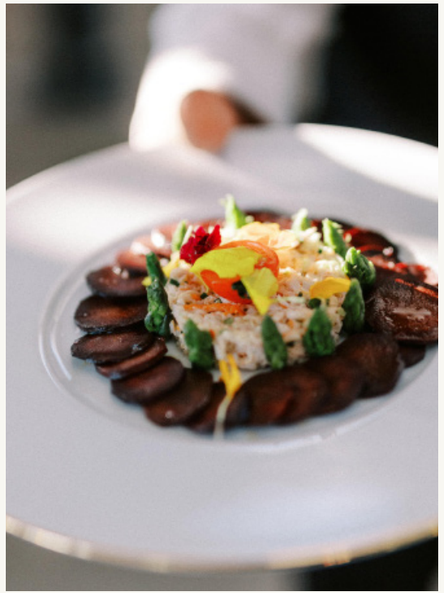
Focaccia jambon/ fromage	0,90 €
Focaccia tomate/ mozza	0,90 €

LES SALADES 5 PERSONNES
DÉLAI DE 72H

Salade César	30,00 €
Salade Grecque	30,00 €
Salade Cœur d'artichauts à l'orientale	32,00 €
Salade de lentille moutarde, agrumes & Éffiloché de saumon	38,00 €
Salade Boulgour au citron & Medley de légumes	32,00 €
Salade Niçoise	32,00 €
Salade de tomates & Mozzarella di bufafala	30,00 €

BUFFET

/08



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 Ardoise	60,00 €
Duo de charcuterie & Fromage	66,00 €
Taglita de boeuf charolais, mesclun & Parmesan	100,00 €
Tataki de thon & Sauce Tahinée	85,00 €
Suprême de volaille rôti, lit de pomme de terre, radis & Roquette	120,00 €
Roastbeef, salade de pomme grenailles & Cheddar	100,00 €

DISPONIBLE SUR DEMANDE
PLATS CHAUDS À PARTAGER
À PARTIR DE 5 PERSONNES

DÉLAI DE 72H

UNE OFFRE SUR MESURE CONSULTEZ NOUS !



5 - Tartelette au citron meringué
5 - Baby tropezienne
5 - Tartelette tout chocolat
5 - Tartelette aux abricots & Amande
5 - Opéra
5 - Carré framboises & Speculoos

COMPOSITIONS SUCRÉES

LES DOLCE
1 plateau : 30 pièces, format cocktail

75,00 €

/09

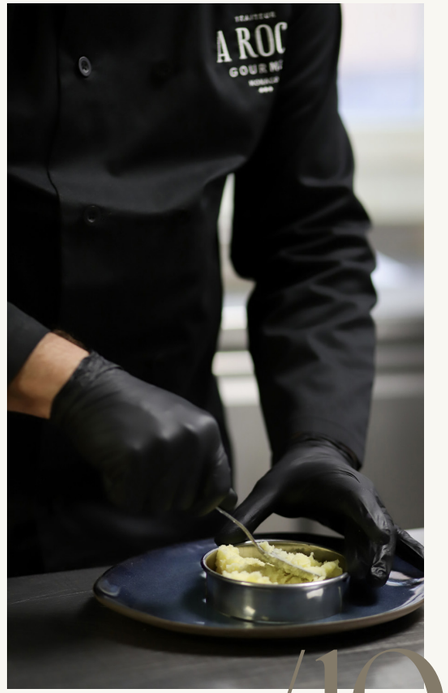


5 -Tartelette au citron meringué
5 - Baby tropezienne
5 - Macarons assortis
5 - Tartelette à la pistache & Fleur d'oranger
5 - Entremet aux fruits rouges
5 - Mini éclair au chocolat

ROC'A DÉLICE
1 plateau : 30 pièces, format cocktail

75,00 €

COMMANDE AVEC LIVRAISON SIMPLE, PRESTATION ÉVÉNEMENTIELLE SANS CHEF SUR PLACE



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 "Mariage" pour découvrir nos réalisations et inspirations pour votre mariage.

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

DITES OUI À L'AMOUR DE VOTRE VIE...

LES AROCKEUSES & AROCKEURS



GRÉGORY
Directeur Général



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



LIONEL
Chef Pâtissier



MÉLANIE
Administration des ventes
melanie@arocagourmet.com



AUDREY
Chef de projets
audrey@arocagourmet.com



LEILA
Chargée de développement & projets
leila@arocagourmet.com



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