

COLLECTION



PRINTEMPS

ÉTÉ

2024

TRAITEUR
A ROCA
GOURMET
FOURNO

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 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

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	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 €

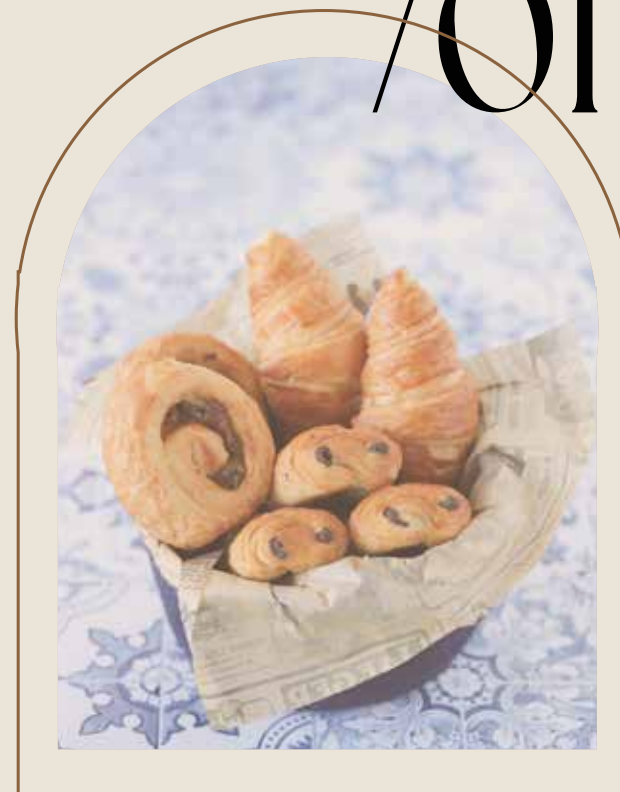
JUS DE FRUITS

Orange 1L	4,60 €
Pamplemousse 1L	4,60 €
Pomme 1L	4,60 €
Multivitaminé 1L	4,60 €

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 €



/02



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.

SALADE MENU N°1

Cornet de 3 barbajouans
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 Barbajouans
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 Barbagiuan
- 1 Pissaladière Monégasque croquante
- 1 Tourte aux courgettes
- 1 Focaccia Tomate & Mozza
- 1 Navette - Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame
- 1 Navette - Chèvre & Asperge
- 1 Navette - Roastbeef confit d'oignon & Moutarde
- 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 €





Pain individuel



Couverts



Fromage individuel



Assaisonnement



Bouteille eau minérale
plate ou gazeuse 50cl

INCLUS DANS CHAQUE PLATEAU



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

25 € TTC

LES ENTRÉES

Melon charentais & Speck fumé
Tomates d'antan & Mozzarella di buffala, pesto
Tartare d'avocat au tourteau
Antipasti de légumes grillées
Entrée du chef

LES PLATS

Tagliata de bœuf, roquette & Parmesan, balsamique
Aiguillettes de volaille à la provençale & Fagot d'haricots verts - courgettes
Filet de loup sauce vierge & Asperges vertes grillées au parmesan
Poêlée de crevettes à la citronnelle - menthe, nouille de riz & Wok de légumes croquants
Falafel, houmous coriandre citron & Taboulé quinoa aux herbes
Tartelette fine à la tomates cerises & Mozzarella, salade jeunes pousses d'épinards

LES DESSERTS

Tartelette aux fraises
Palet sablé au caramel
Tiramisu
Assiette de fruits de saison

/03



/04

* Produits non disponible le Week-End.



CANAPÉS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu	2,60 €
Saumon fumé & Croustillant à l'anis	2,90 €
Moelleux à la mousseline de cabillaud au Gomasio	2,50 €
Sushi burger	2,90 €

Sublime au Foie gras & Son craquelin	3,60 €
Ballotine de volaille & Nori	2,90 €
Mini Croque-Monsieur <small>À SERVIR TIÈDE</small>	2,30 €
Tartelette, crème parmesane & Asperge verte, chips de bresaola*	2,60 €

Panier d'un jardin de saison & Crème de petits pois* <small>VÉGÉTARIEN</small>	3,20 €
Pince de chioggia, enoki & Houmous <small>VÉGÉTARIEN</small>	2,30 €
Baby légumes farcis <small>VÉGÉTARIEN</small>	2,60 €
Pissaladière à la tomate croquante <small>VÉGÉTARIEN</small>	2,50 €
Pissaladière à la Niçoise croquante <small>VÉGÉTARIEN</small>	2,50 €
Courgette pincée, crémeux de féta & Tomate séchée <small>VÉGÉTARIEN</small>	2,60 €
Mini cake salé aux légumes du soleil <small>VÉGÉTARIEN</small>	2,60 €
Croquant au caviar d'aubergine & Germe de poireaux* <small>VÉGAN</small>	2,30 €
Palet de carotte pourpre & Crème d'amande au citron confit <small>VÉGAN</small>	2,60 €

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 €
Cube de bœuf black angus en habit d'herbes fraîches	3,80 €
Rigatoni à la crème de truffe blanche	3,20 €

NAVETTES

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Mini Pan Bagnat brioché	2,60 €
Saumon fumé Label rouge, beurre tendre citronné & Sésame	2,60 €
Bresaola IGP & Beurre de parmesan	2,60 €
Roastbeef confit d'oignon & Moutarde	2,60 €
Navette chèvre & Asperge	2,60 €

Mini double Cheese Burge au cheddar & Oignons confits	3,50 €
---	--------

MINI WRAPS

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

Coppa, mesclun, Cream cheese ail & Fines herbes	2,00 €
Cream cheese au pesto rosso	2,00 €

FEUILLETÉS

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



CANAPÉS & NAVETTES

VERRINES

Gaspacho & Fêta	3,00 €
Crabe & Avocat aux agrumes	3,20 €
Vitello Tonnato	3,20 €
Légumes confits & Oeuf de caille	3,00 €
Tartare de courgettes du pays & Stracciatella	3,20 €

PIQUÉS

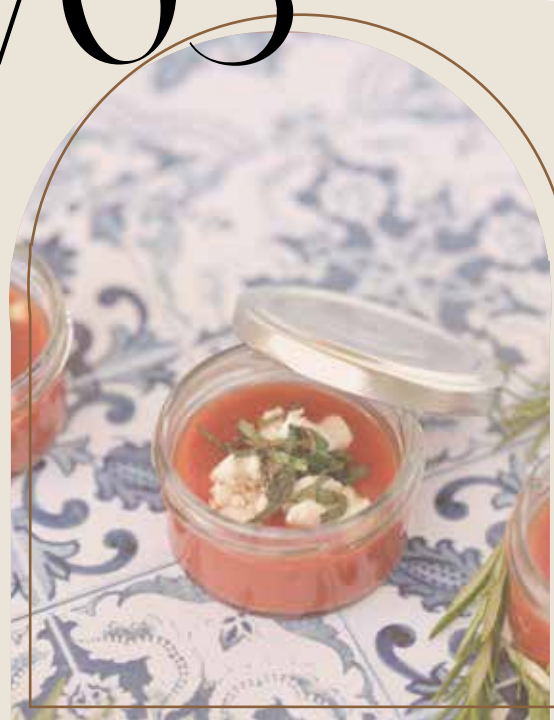
Polenta croquante, tomates confites, Pécorino romano & Olive Taggiasche	3,00 €
Saumon Gravalax & Pomme grany	3,20 €
Tataki de thon, gel mangue & Sésame	2,80 €
Grison, tomme de brebis & Abricot moelleux	2,40 €
Bresaola, melon & Menthe	2,60 €
Anchois marinés, olive verte & Oeuf de caille	2,60 €

MINIMUM 20 PIÈCES / PRODUIT

PREMIUM

Verrine - Tartare de langoustine à la grenade & citron caviar	3,80 €
Verrine - Filet de Black angus, façon tataki	3,50 €
Piqué - 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

/07

- 2 Mini Barbagiuau
- 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 Barbagiuau
- 1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Courgette pincée, crémeux de féta & Tomate séchée
- 1 Canapé - Soufflé de volaille au curry, Nori & Chantilly passion
- 1 Piqué - Bresaola, melon & Menthe

APÉRO
6 pièces par personne

12,00 €

- 2 Mini Barbagiuau
- 1 Pissaladière Monégasque croquante
- 1 Navette - Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Canapé blini -Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Cube de bœuf black angus en habit d'herbes fraîches
- 1 Canapé - Courgette pincée, crémeux de féta & Tomate séchée
- 1 Mini Wrap - Crudités & Tzatziki
- 1 Piqué - Bresaola, melon & Menthe
- 1 Piqué - Tataki de thon, gel mangue & Sésame

2 Mignardises

(Pissaladière, tourte et focaccia en taille cocktail)

**PAUSE SALÉE/
SUCRÉE**
12 pièces par personne

18,00 €



- 1 Mini Barbagiuau
- 1 Pissaladière à la tomate croquante
- 1 Pissaladière à la Niçoise croquante
- 1 Navette Mini Pan Bagnat brioché
- 1 Canapé - Courgette pincée, crémeux de féta & Tomate séchée
- 1 Canapé - Blini & Fleur de saumon fumé Label rouge, crème yuzu
- 1 Canapé - Mini cake salé aux légumes du soleil
- 1 Canapé - Soufflé de volaille au curry, Nori & Chantilly passion
- 1 Canapé - Cube de bœuf black angus en habit d'herbes fraîches
- 1 Piqué - Tataki de thon, gel mangue & Sésame
- 1 Piqué - Piqué de Bresaola, melon & Menthe
- 1 Mini Wrap - Crudités & Tzatziki
- 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 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 €

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 - 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 - Tartare de langoustine & Gambas, grenade, citron caviar
- 1 Verrine - Filet de Black angus, façon tataki

- 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 Barbagiuan 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

Barbagiuan	1,20 €
Mini barbagiuan	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 €

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

LES SALADES 5 PERSONNES DÉLAI DE 72H

Salade César	30,00 €
Salade Exotique	35,00 €
Salade de légumes croquants	30,00 €
Salade Cœur d'artichauts à l'orientale	32,00 €
Salade de Gnochetti à la Grecque	30,00 €
Salade Jambon cru & Melon au parmesan	32,00 €
Salade Boulgour au citron & Medley de légumes	32,00 €
Salade Niçoise	32,00 €

(vinaigrette à part dans l'ensemble des salades)



Pain individuel inclus

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 €
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 €

/09

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

DÉLAI DE 72H

UNE OFFRE SUR MESURE CONSULTEZ NOUS !

DOUCEURS SUCRÉES

/10

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 PREMIUM	2,60 €	Verrine Stracciatella vice & versa	2,90 €
Tartelette Caramel & Chocolat, noix de pécan PREMIUM	3,20 €	Verrine de Tiramisu au Nutella	2,90 €
Tartelette comme un Snickers PREMIUM	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	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 barbagiuau au Nutella (minimum 100 pièces)	1,10 €
Tourte aux blettes sucrées (taille cocktail)	1,00 €

CHAMPAGNES

Champagne Nicolas Feuillate **75cl** 39,00 €

Champagne Moët & Chandon **75cl** 75,00 €

VINS BLANCS

IGP - R du Château Roubine 18,50 €

Terre de Berne - AOP Côtes de Provence 28,00 €

M du Château Minuty - AOP Côtes de Provence 32,00 €

« le Petit Chablis » sur les clos Domaine Dampé Frère **75cl** 26,50 €

Prosecco **75cl** 16,00 €

VINS ROUGES

IGP - R de Château Roubine 18,50 €

Terre de Berne - AOP Côtes de Provence 28,00 €

M du Château Minuty - AOP Côtes de Provence 32,00 €

VINS ROSÉS

IGP - R du Château Roubine 18,50 €

Terre de Berne - AOP Côtes de Provence 28,00 €

M du Château Minuty - AOP Côtes de Provence 32,00 €

La vie en Rose du Château Roubine 28,00 €

SÉLECTION NON EXHAUSTIVE
NOUS CONSULTER

SÉLECTION VIN & CHAMPAGNES

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Heineken **25cl** 3,50 €

Monte Carlo Beer 4,50 €

Virgin Mojito **1L** 22,50 €

Virgin Pina Colada **1L** 26,00 €

Spritz 12,00 €

EAUX & SOFTS

Eau minérale plate/ gazeuse **75cl** 3,00 €

Eau minérale plate/ gazeuse **50cl** 2,00 €

Canette sodas **33cl** 2,00 €

Sodas, Jus de fruits **1L** 4,50 €

/11



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*

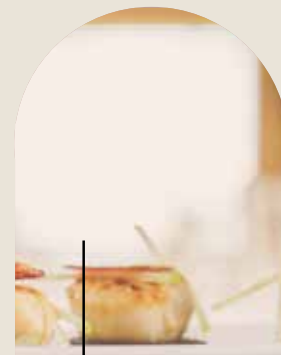
15,00 €



LIVE COOKING FOIE
GRAS 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*

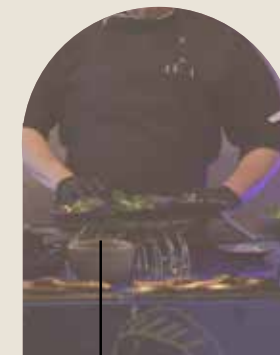
15,00 €



LIVE COOKING
PLANCHA

*inclus 2 brochettes, Chef
& Matériel de cuisine*

22,00 €



LIVE COOKING
TATAKI

*inclus 100g/ personne, Chef
& Matériel de cuisine*

15,00 €

/13

PERSONNEL

Minimum 5 heures

Maître d'hôtel

Chef de rang

Chef

DÉLAI DE 72H



PERSONNEL & MATÉRIEL

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 houssé	200,00 €
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 !

FORFAIT LIVRAISON MATÉRIEL ALLER/ RETOUR POUR CHAQUE LOCATION

À PARTIR DE 260,00 €



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
découvrir notre carte
spéciale Mariage



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



NOTRE ÉQUIPE



GRÉGORY
Directeur Général



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



MÉLANIE
Commerciale & chargée de
projet événementiels
m.savalli@arocagourmet.com



MÉL
Commerciale & chargée de
projet événementiels
m.lepolard@arocagourmet.com



AURÉLIEN
Responsable des
opérations



SÉBASTIEN
Chef de cuisine



GWENAELLE
Chef traiteur



CÉLINE
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

