WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr

Depuis plus de 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2020

Buffet froid

(proposition pour 100 pers)

Prestation sans service TVA 5,5 %, avec serveur TVA 10 % et service en sus

Ce tarif comprend uniquement la fourniture du repas.
La vaisselle, le service, le nappage, la boisson sont en sus
Buffet froid avec un plat chaud ou un atelier plancha sur devis
Devis gratuit

Buffet terre et mer

Assortiment de salades composées
—
Marquises en charcuterie
—
Farandole 1/3 de poulet,1/3 de rôti de porc,1/3 de rosbif
—
Brochet du lac farci à la mode de Kiev
—
Salade multicolore aux noix
—
Fromage de nos montagnes
—
Dessert

23,10 € /pers TVA 5,5 % dont HT 21,90 €
24,09 € /pers TVA 10 % dont HT 21,90€

Buffet léger

Assortiment de salades composées
—
Farandole en charcuterie
—
Farandole de rôti de porc et poulet
—
Fromage de nos montagnes (tranché sur plateau)
—
Dessert

15,50 € /pers TVA 5,5 % dont HT 14,69 €
16,16 € /pers TVA 10 % dont HT 14,69 €

Assortiment de salades composées pour les buffets aux choix (1 sorte pour 30 personnes)

Crudités :

Salade Carottes rapées au jus d'orange et cumin, Salade de betterave rouge, Salade de concombres à la crème ou vinaigrette, Taboulé classique , Taboulé à la pastèque, Taboulé tutti frutti

Salades composées :

Salade pomme de terre aux lardons, salade Israelienne, Salade Piemontaise, salade Chinoise, Salade de lentilles aux lardons, Salade Tomate Oeuf Thon, Salade Florida, salade du laboureur, Salade aux gésiers confit et magret de canard fumé, salade auvergnate

Dessert avec une décoration personnalisée nous consulter.

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr

WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr

Depuis plus de 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2020

Buffet Arverne

Assortiment de salades composées
—
Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates

Marquise en charcuterie
—
Farandole de rôti de porc et rosbif
—
Duo de saumon mariné à l'haneth et citron
saumon frais en présentation reconstitué
—
Fromages de nos montagne
—
Dessert

26,50 € /pers TVA 5,5 % dont HT 25,12 €
27,63 € /pers TVA 10 % dont HT 25,12 €

Buffet des puy

Assortiment de salade composées
—
Marquise en charcuterie
—
Duo Bouquet de crevette bouquet (50 gr / pers)
Et
Terrine de mousseline de poisson océane
—
Farandole de viandes froide
rôti d'agneau au thym, bœuf et volaille mariné
—
Salade multicolore aux noix
—
Fromages de nos montagnes
—
Dessert

27,80 € /pers TVA 5,5 % dont HT 26,35 €
28,98 € /pers TVA 10 % dont HT 26,35 €

Nappage du buffet

Forfait nappage et serviette papier du buffet uniquement avec TVA à 10 %	0,950 € TTC / pers
Forfait nappage et serviette papier du buffet + table des convives avec TVA à 10 %	3,600 € TTC / pers
Forfait nappage et serviette tissus du buffet uniquement avec TVA à 10 %	3,000 € TTC / pers
Forfait nappage et serviette tissus table des convives avec TVA à 10 %	3,500 € TTC / pers

Personnel de service

Mise à disposition de personnel de salle ou et cuisine

tarification par heure (minimun de 3 heures) par personnel présent , à partir de l'heure d'arrivée sur le site jusqu'au départ.

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr

WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr

Depuis plus de 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2020

Service :(TVA 10 %) 45,000 € / personnel / heure

Notre prestation comprend pour le temps de service: la mise en place du nappage et vaisselle, installation et dressage, service, débarrassage

Remise dans le même état de la cuisine lors de notre arrivée si nous l'avons utilisée, le nettoyage de la salle n'est pas inclus

Location de vaisselle

Forfait vaisselle, nappage papier celisoft, pain de campagne tranché, 8,800 € / pers
Dont 8,00 € HT avec TVA à 10 %
Nappage et serviette papier celisoft, pain de campagne tranché, vaisselle : 1 verre, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, couvert pour le service, tasse à café jetable, café , sucre , chocolat, percolateur

Forfait vaisselle , café Dont 4,45 € HT avec TVA à 10 % 4,900 € / pers
1 verre, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, couvert pour le service, tasse à café jetable, café , sucre , chocolat, percolateur

Possibilité de location au détail sur devis
- Casse en sus

Location de verre pour vin d'honneur ou cocktail

Possibilité de location au détail sur devis

Location vasque + louche + seau de glace 10,900 € TTC / pers
avec TVA à 10 %
Location de verres(soit 2 verres par personnes) 0,600 € TTC / pers
avec TVA à 10 %
Casse en sus

Livraisons et déplacement

Nous nous déplaçons dans un rayon de 80 Km

Participation au frais de livraison suivant le lieu, sur devis

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr

WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr

Depuis plus de 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2020

Ateliers plancha (minimun de 50 personnes) uniquement avec la présence de notre personnel

Client responsable : prévoir le raccordements électrique par ateliers (220 v)

Atelier plancha foie gras : 6,90 € / pers
Foie gras frais sur son toast et compotées d'oignons aux figues

Atelier plancha noix de ST jacques : 6,90 € / pers
Noix de jacques et gambas décortiquées sur son lit de fondue de poireaux

Atelier plancha magret de canard et filet de volaille mariné : 6,50 € / pers
Magret de canard et filet de volaille mariné juste snacké sur son toast et confit d'oignons

Boissons

Nous pouvons vous réaliser un repas, un buffet, un cocktail du plus classique au plus sophistiqué et original au gré de votre plaisir, veuillez nous contacter afin d'élaborer ensemble le menu de vos désirs.

Notre sélection de vin fin parmi notre cave:

VIN : tarif par bouteille

Il est possible que le nom du château ou du propriétaire ou du millésime change suivant l'approvisionnement.
Si vous fournissez le vin nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Grand vin de Bordeaux blanc, Châteaux Vignol, entre deux mer, 75 cl:
Grand vin de Bordeaux rouge, Châteaux Vignol, , 75 cl:
Bordeaux rouge Grande Esteyrolles, 75 cl:
Graves sec blanc les croix blanches, 75 cl :
Domaine de Tracol rouge veilli en fût de chêne 75 cl (auvergne):
Domaine de Tracol blanc 75 cl (Auvergne) :
Champagne Veuve Pelletier75 cl :
Brut blanc de blanc Adrien Romet 75 cl :
& aussi vin conditionné en cubitainer de 10 L (blanc, rouge ou rosé)

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr

WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr

Depuis plus de 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2020

Location de 2 tonneaux factices: 41,690 € (offert si nous fournissons les cubitainers de vin)
Dont 37,900 € HT avec TVA à 10 %

Il est possible que le nom du château ou du propriétaire ou du millésime change suivant l'approvisionnement.

1 cubi Sauvignon Bergerac Rouge 10 L:	35,160 € TTC / cubi
Dont 29,300 € HT avec TVA à 20 %	
1 cubi Sauvignon Bergerac Blanc 10 L:	39,120 € TTC / cubi
Dont 32,600 € HT avec TVA à 20 %	
1 cubi Bordeaux Noaillan rouge 10 L :	45,120 € TTC / cubi
Dont 37,600 € HT avec TVA à 20 %	
1 cubi Bordeaux Blanc 10 L :	45,120 € TTC / cubi
Dont 37,600 € HT avec TVA à 20 %	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.Sachez apprécier et consommer avec modération .
Conseil du chef : base de calcul pour connaître les quantités moyennes de vin nécessaire pour un repas
Vin rouge: 1 bouteille pour 4 personnes, Vin blanc: 1 bouteille pour 6 personnes , Champagne: 1 bouteille pour 6 personnes

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr