

WWW.MaisonRochetteTraiteurFr

Une équipe à votre service depuis 1958

Maîtres artisans diplômés Createur culinaire

Chair-Cuitier, Traiteur, Pâtissier



Festivités 2025

Tel : 04.73.38.23.58

Rochette.traiteur@orange.fr

En boutique, aux 5 et 7 rue Gomot à Riom 63200

en plein centre historique

Sous la halle du marché,

place de la fédération à Riom, le samedi matin

Toute commande sera validée après réception d'un acompte





Apéritif

Petits fours salés pur beurre (environ 64 pièces / kg)	38,60 €/Kg
Pain surprise (environ 80 morceaux) charcuterie, fourme, noix et raisin de smyrne	25,60 €/ pain
Pain surprise au saumon fumé (environ 80 morceaux)	42,50 €/ pain
Plateau de canapés prestige premium (40 pièces)	48,00 €/ plateau
Plateau de canapés prestige medium (20 pièces)	24,00 €/ plateau
Verrine cocktail de mousseline de carotte fondante et écrevisses	1,80 €/pièce
Plateau de macarons garnis au foie gras (15 pièces) :	30,00 € / plateau
Brioche aux grattons maison	18,50 € / kg

Gamme d'épicerie fine

Confitures, miel, fruits et légumes appertisés, café, truffes, foie gras

Caviar russe azéri Osciètre ou Caviar français Baeri sur réservation,
tarif suivant cours du jour: **à commander au minimum 96 h 00 à l'avance**

Foie gras et saumon fumé

Foie gras de canard «Du père Rochette» et sa compotée	11,70 € /pers soit 135,00 €/Kg
Foie gras d'oie «Du père Rochette »	13,20 € / pers soit 154,00 €/Kg
Saumon fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	7,60 €/ pers soit 60,00 €/Kg
Porclet farci au foie gras façon du père Rochette	9,80 €/ pers soit 58,80 €/ Kg
Terrine de cailles au foie gras	5,10 €/ pers soit 69,80 € / kg

Entrées

Boudin blanc nature	19,10 € / Kg
Boudin blanc aux morilles	23,95 € / kg
Coquille de saumon froid	6,50 €/pers
Coquille de crabe	6,50 €/pers
1/2 langouste Royale en belle vue	20,50 €/pers
Queue de Langouste Royale en belle vue	24,50 €/pers
Coquille de langouste	9,10 €/pers
Terrine de sanglier façon chair-cuitier*	3,50 €/pers
Escargots de Bourgogne	8,90 €/ douzaine
Assortiment de salades composées (200 gr /pers)	3,50 €/pers
Assortiment de charcuterie de sélection du père Rochette	3,50 €/pers
Crèmeux avocat au saumon fumé*	5,00 €/pers

Feuilletés

Feuilleté aux ris de veau aux morilles	10,90 € / pers
Bouchée sauce à la reine aux ris de veau	4,60 € / pers

**Attention !**

**Commandez le plus tôt possible pour éviter toute rupture de stock .
Les commandes tardives ne pourront peut être honorées !**

Poissons

Coquilles St Jacques maison à notre façon	6,90 € / pers
Demi Langouste à l'américaine	20,50 € / pers
Gambas flambées au whisky	13,95 € / pers
Quenelle de brochet maison sauce normande	7,90 € / pers
Filet de sole sauce infusion fumée de poissons*	10,90 € / pers

Plat végétarien

Rizotto d'épeautre aux légumes marinés , curcuma et noix	8,50 € / pers
Velouté de potimarron à la châtaigne et sésame grillé	7,90 € / pers

Légumes d'accompagnement aux choix à 3,00 € la part

Pommes dauphines, Gratin de pomme de terre, mousseline d'artichaut et noisette
Rizotto aux petits légumes, Flan de butternut à la chataigne

Conseil de réchauffe et de dégustation, liste des allergènes sur notre site :

www.MaisonRochetteTraiteur.Fr

Rejoignez nous sur notre page Facebook Maison Rochette Traiteur

**Viandes**

Dinde rôtie lentement au jus réduit et marrons	9,10 € / pers
Chapon farci au miel auvergnat et épices de Noël	12,90 € / pers
Filet de dinde à la crème et champignons	6,90 € / pers
Veau fondant aux girolles*	11,00 € / pers
Escalope de ris de veau aux morilles	19,90 € / pers
Filet de bœuf et son jus réduit à l'Armagnac*	16,10 € / pers
Sauté de cerf à la Saint Hubert	10,80 € / pers
Mitonade de sanglier au vin de noël	10,80 € / pers

Toutes nos viandes sont d'origine France ou CEE suivant arrivages

Fromages de nos montagnes assortis : 4,00 € / pers

Conditionnement en caisson isotherme chaud : 1,60 € / pers

(sous conditions de 15 personnes minimum et de plats, à voir en boutique)

Livraison possible conditions à voir en boutique



Bûches de ma création : 4,50 € la part

Gwen : aux saveurs d'émiettee de framboises et biscuit chocolat

Jeangab : pour un voyage de saveur chocolatée et crème brûlée vanille bourbon de Madagascar

Chocotrad : traditionnelle buche roulée à la ganache chocolat

Plateau de gâteaux de soirée premium (40 pièces)

48,00 €/ plateau

Plateau de gâteaux de soirée medium (20 pièces)

24,00 €/ plateau

Galette des rois maison pur beurre et pure amande : individuelle , 4 pers , 6 pers, 8 pers, 10 et 12 pers, pensez à les réserver

Tout au long de l'année venez déguster notre gamme de pâtisseries fines maison.
(entremets, tartes, pièces montées, mignardises, macarons.....)

Truffes chocolatées : 13,90 €/ 100 gr

Plateau de macarons sucrés assortis (15 pièces): 25,50 € / plateau

« Un p'tit morceau de sucre rend la vie moins amère » Marie Poppins

Volailles crues fermières : origine France (Auvergne)

(sur commande et suivant disponibilités)

Et aussi possibilité de farcir les volailles que vous nous commandez

Porcs des Combrailles (Auvergne)

Découpe de viande de porc (origine Combrailles) crue toute l'année .

Rayon boucherie sur commande

Viande de bœuf et veau et agneau d'origine Auvergne et France

Rayon crémierie

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs, lait, crème, beurre fin, œufs de plein air....

**Des analyses bactériologiques volontaires régulières garantissent
la qualité constante de nos produits**

Toutes nos viandes sont d'origine France ou CEE

Toute notre équipe vous souhaite de joyeux moments!

Le marché du jour peut faire varier quelque peu les prix indiqués

Pour les commandes un acompte vous sera demandé,
afin de confirmer votre réservation.
Merci de votre compréhension.

Pour toutes vos prestations traiteur , prenez contact avec notre service traiteur afin de pouvoir vous aider et vous conseiller dans l'organisation de votre réception repas d'entreprises, séminaires, plateaux repas, buffets froids, cocktails dînatoires, brunch, repas de famille ou entre amis, mariage, baptême, pacs, repas à thèmes.



Offrez un cadeau utile et original : une panière garnie

**Nous réalisons votre panière suivant votre budget et vos envies
Sont compris dans notre tarif diverses fournitures pour le décor
et l'emballage de celle-ci, la panière est offerte .**

Paniere Bonhomme neige 30,00 €

Confiture de marron 370 gr
Terrine de cerf 180 gr
Terrine de sanglier aux aïrelles 180gr
Huile olive 50 cl

Et pour présenter ou pour offrir

Conventionné C'Kado

Corbeilles garnies, cadeaux convives, vin, champagne ...

composés de fins produits, chocolats , cadeaux d'affaires, cadeaux d'entreprises
suivant vos envies et votre budget

Nos chocolats et pâtes de fruits sont maison

Nous pouvons vous personnaliser une panière suivant votre budget et votre choix de
garnitures .

Les garnitures peuvent varier suivant les arrivages et les stocks.

La panière et sa décoration sont offertes à partir de 15,00 € d'achat

Huile de noix 0,25l : 9,00 €

Huile d'olive vierge 0,50l : 12,50 €

Terrine canard au porto 180gr : 8,50 €

Terrine de cerf aux aïrelles 180 gr : 8,50 €

Terrine de sanglier aux aïrelles 180 : 8,50 €

Terrine de chevreuil 180 gr : 8,50 €

Terrine campagne 180 gr : 8,50 €

Confiture d'oignons aux épices 150 gr : 5,00 €

Crème de marrons 375 gr : 8,00 €

Sachets de croquant R'ochette 150gr : 10,00 €

Coupelle de truffes chocolatées 100 gr : 13,90 €

Champagne 37,5 cl : 14,00 €

Vin blanc moelleux 37,5 cl : 7,50 €



Nous pouvons vous personnaliser une panière suivant votre budget et votre choix de
garnitures .

Menu Festif

Terrine de sanglier façon chair-cuitier

Dinde rôtie au marrons

Gratin de pomme de terre

Bûche aux choix

20,00 € / pers

Sans le dessert 18,00 € / pers

Menu p'tit Lutin

Enfant jusqu'à 10 ans

Pâté de campagne maison

Filet de dinde à la crème

Gratin de pomme de terre

Bûche aux choix

13,90 € / pers

Sans le dessert 11,90 € / pers

Facilitez vous la vie en commandant, à l'avance, l'un de nos menus

Menus de Noël* à commander jusqu'au 19 décembre.

Menus du **nouvel an* à commander jusqu'au 26 décembre**. Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles de modifications, ni annulations passées ces dates.

- Afin de mieux vous servir . Sous réserve des approvisionnements



Menu Réveillon

Crèmeux d'avocat au saumon fumé

Filet de sole à l'infusion de fumé de poissons

Mousseline d'artichaud à la noisette

Bûche aux choix

23,50 € / pers

Sans le dessert 21,50 € / pers

Menu Classique

Foie gras de canard du père Rochette

Sauté de cerf à la Saint Hubert

Flan de potimarron et chataignes

Bûche aux choix

30,00 € / pers

Sans le dessert 28,00 € / pers

Bon de commande**Nom , prénom :****Adresse postale :****Numéro de téléphone :****Mail :****Date de votre réception :****Acompte 30 %:****Heure de prise de votre commande à notre boutique :****Allergie :****Observation :****Date :**

Nom produit ou menu	Tarif unitaire	Nombre de personnes	Total
Menus de Noël* <u>à commander</u> jusqu'au 19 décembre.			
Menus du nouvel an* <u>à commander</u> jusqu'au 26 décembre.			
Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles de modifications, ni d'annulations			
Attention !			
Commandez le plus tôt possible pour éviter toute rupture de stock .			
Les commandes tardives ne pourront peut être honorées !			
Montant total :			

Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise de Covid 19 donnera uniquement lieu à un report de l'évènement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avance ou justifier son annulation .

Signature :