

**WWW.MaisonRochetteTraiteur.Fr**

**Une équipe à votre service depuis 1958**

**Maîtres artisans diplômés Créateur culinaire**

**Chair-Cuitier, Traiteur, Pâtissier**



***Festivités 2024***

**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 )	37,20 €/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 choux fleurs et saumon fumé	1,80 €/pièce
Plateau de macarons garnis au foie gras ( 15 pièces) :	30,00 € / plateau
Brioche aux grattons maison	15,90 € / kg

## Gamme d'épicerie fine

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

Caviar russe azéri Oscietre 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	6,60 € / pers soit 60,00 €/Kg
Porcelet farci au foie gras façon du père Rochette	10,80 € / 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 poisson océane, sauce cocktail*	5,90 €/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 écrevisses sauce façon tartare	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 pas 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
Blanquette du pêcheur aux fruits de mer	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 potiron à la châtaigne

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

[www.MaisonRochetteTraiteur.Fr](http://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
Mignon de porc sauce au porto	11,00 € / pers
Escalope de ris de veau aux morilles	20,90 € / pers
Filet de bœuf et son jus réduit au porto	17,10 € / 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

**Pomarsachoc** : Pomme de marsat confite au caramel et son crème au chocolat au lait

**Exocoma** : à la mangue , biscuit chocolat noix de coco

**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.....)

Truffles chocolatées : 12,90 €/ 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 crèmerie**

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 panier garnie

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

**Panier Bonhomme neige 30,00 €**

Confiture de marron 370 gr  
Terrine chevreuil 180 gr  
Terrine de sanglier aux aïelles 180gr  
Bouteille de bordeaux rouge 37,5 cl

**Panier Décoration de Noël 35,00 €**

Coffret de truffes en chocolat 100 gr  
Champagne 37,5 cl  
Confiture d'oignon 150 gr

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 panier suivant votre budget et votre choix de  
garnitures .

Les garnitures peuvent varier suivant les arrivages et les stocks.

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

Huile de noix 0,25l : 9,00 €  
Huile de colza grillé vierge 0,25l : 5,20 €  
Terrine canard au porto 180gr : 8,50 €  
Terrine de cerf aux aïelles 180 gr : 8,50 €  
Terrine de sanglier aux aïelle 180 : 8,50 €  
Terrine de chevreuil 180 gr : 8,50 €  
Terrine campagne 180 gr : 8,50 €  
Confiture d'oignons 150 gr : 5,00 €  
Crème de marrons 375 gr :6,50 €  
Sachets de croquant R'ochette 150gr : 10,00 €  
Coupelle de truffes chocolatées 100 gr : 12,90 €  
Champagne 37,5 cl : 14,00 €  
Vin blanc moelleux Arguillet , 37,5 cl :7,50 €  
Bouteille de vin bordeaux rouge 37,5cl :6,50 €



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

### Menu Festif

Boudin blanc aux morilles  
--  
Mitonnade de sanglier au vin de Noël  
---  
Gratin de pomme de terre  
--  
Bûche aux choix

21,20 € / pers  
Sans le dessert 19,20 € / 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'écrevisses sauce façon tartare  
---  
Quenelle de brochet sauce normande  
---  
Chapon farci au miel auvergnat et épices  
---  
Mousseline d'artichaud à la noisette  
--  
Bûche aux choix

31,90 € / pers  
Sans le dessert 29,90 € / pers

### Menu Classique

Foie gras de canard du père Rochette  
---  
Coquille St Jacques à notre façon  
---  
Mignon de porc des combrailles sauce au porto  
--  
Flan de potimarron et châtaignes  
--  
Bûche aux choix

37,00 € / pers  
Sans le dessert 35,00 € / pers



Signature :