

**WWW.MaisonRochetteTraiteur.Fr**

**Une équipe à votre service depuis 1958**

**Maîtres artisans diplômés Créateur culinaire**

**Chair-Cuitier, Traiteur, Pâtissier**



***Festivités 2018***

**Tel / Fax : 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**





## Alain Rochette



Membre de la confrérie des chevaliers de Saint Antoine  
garant d'une tradition charcutière de qualité,  
vous suggère :

### Apéritif

Petits fours salés pur beurre (environ 64 pièces / kg )	28,20 €/Kg
Pain surprise (environ 80 morceaux ) charcuterie, fourme, noix et raisin de smirne	23,10 €/pain
Pain surprise au saumon fumé (environ 80 morceaux )	40,50 €/pain
Brioche aux grattons	14,20 €/Kg
Plateau de canapés prestige premium (40 pièces)	44,00 €/plateau
Plateau de canapés prestige medium (20 pièces)	22,00 €/plateau
Plateau de carolines salées assorties premium (40 pièces)	44,00 €/plateau
Plateau de carolines salées assorties medium (20 pièces)	22,00 €/plateau
Verrine cocktail de crémeux aux petits pois et truite fumée	1,70 €/pièce
Hérisson mélangés ( 50 pièces)	28,00 € /unité
Hérisson de gambas marinées ( 50 pièces)	55,00 € /unité

### 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**  
champagne Ruinart

### Foie gras et saumon fumé

Foie gras de canard «Du père Rochette»	7,50 € /pers soit 97,10 €/Kg
Foie gras de canard et son chutney à la mangue	7,80 € /pers soit 98,10 € / kg
Foie gras d'oie «Du père Rochette »	8,50 € / pers soit 106,50 €/Kg
Foie gras d'oie truffé à 1 % ( Tuber Mélanosporum)	9,50 € / pers soit 108,50 € / Kg
Saumon label rouge fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	6,50 € / pers soit 60,00 €/Kg ( origine écosses)
Porcelet farci au foie gras d'oie façon du père Rochette	7,80 €/100 gr
Terrine de cailles au foie gras d'oie	6,50 €/100 gr

**Et pour présenter ou pour offrir**

**Conventionné C'Kado Corbeilles garnies, cadeaux convives, vin, champagne**  
composés de fins produits, chocolats , cadeau d'affaires, cadeau d'entreprises  
suivant vos envies et votre budget

**Entrées**

Boudin blanc nature	15,30 € / Kg
Boudin blanc truffé à 1 % (Tuber Mélanosporum)	30,50 € / kg
Boudin blanc au foie gras de canard *	20,10 €/ kg
Coquille de saumon froid	3,60 €/pers
Coquille de crabe	3,60 €/pers
1/2 langouste Royale en belle vue	17,00 €/pers
Queue de langouste royale en belle vue	21,00 €/pers
Coquille de langouste	7,00 €/pers
Saumon entier en Belle vue et ses barquettes (mini 10 pers)	8,00 €/pers
Terrine de noix de St Jacques et gambas , sauce cocktail*	5,60 €/pers
Escargots de Bourgogne	6,20 €/douzaine
Assortiment de salades composées ( 200 gr /pers)	3,50 €/pers
Assortiment de charcuterie de sélection du père Rochette	3,50 €/pers
Terrine de faisan aux aïnelles*	3,80 €/pers
Galantine de canard aux noisettes*	3,50 €/pers
Galantine de volaille truffée 1%(Tuber Mélanosporum)*	3,80 €/pers
Galantine charcutière traditionnelle	3,10€/pers
Opéra de suprême de pintade au foie gras et gelée réduite au porto	5,60 € /pers

**Feuilletés**

Jambon en croûte, sauce Périgueux ( minimum 8 pers)	7,80 € / pers
Feilleté aux ris de veau aux morilles	6,50 € / pers
Bouchée sauce à la reine aux ris de veau	3,60 € / pers
Bouchée sauce financière	3,60 € / pers



## Thierry Job, notre chef , vous suggère

### Poissons

Coquilles St Jacques maison à notre façon	5,80 € /pers
Queue de lotte aux herbes safranée d'auvergne *	7,20 € /pers
Homard entier à l'armoricaine ou thermidor	13,80 € /pers
Demi Langouste à l'américaine ou thermidor	17,20 € /pers
Dos de sandre rôti, au jus d'agrumes *	8,90 € /pers
Cassolette de gambas à la fondue de poireaux*	7,50 € /pers
Roulade de sole sauce normande	7,50 € /pers
Quenelle de brochet maison à l'américaine*	7,00 € /pers
Noix de saint Jacques fondante au beurre d'oranges	14,10 € /pers

Des infos sur la vie sous marine, ou un poisson  
<http://doris.ffessm.fr/>

### Légumes aux choix à 2,60 € la part

Pommes dauphine, Gratin dauphinois, pomme rôtie à la crème de marron  
Galette du jardinier, Risotto aux petits légumes,  
Flan de girolles et châtaignes en persillade\*  
Flan de choux fleurs et brocolis\* .

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

[www.MaisonRochetteTraiteur.Fr](http://www.MaisonRochetteTraiteur.Fr)

[www.commerce-riom.com](http://www.commerce-riom.com)

Rejoignez nous sur notre page Facebook Maison Rochette Traiteur

Nouveautés 2018, elles sont signalées par : \*



## Viandes

### Volailles

Dinde rôtie lentement au jus réduit et marrons	5,70 €/pers
Magret de canard, à la crème de cèpes *	7,80 €/pers
Chapon farci aux épices de noel et safran d'auvergne*	7,90 €/pers
Suprême de pintadeau aux morilles*	7,50 €/pers
Filet de dinde à la crème et champignons	5,50 €/pers
Caille désossé farci en crapaudine sauce foie gras et cognac*	8,00 €/pers

### Bœuf et veau

Rôti de veau sauce foie gras *	7,60 €/pers
Mignon de veau snacké aux girolles	9,40 €/pers
Escalope de ris de veau aux morilles	9,50 €/pers
Filet de bœuf et son jus réduit au foie gras et cognac*	9,50 €/pers

### Gibiers ( hors fêtes de fin d'année minimum 6 pers)

Gigue de chevreuil sauce grand veneur	8,80 €/pers
Mitonnade de chevreuil aux griottes	6,80 €/pers
Sauté de cerf à la saint Hubert*	6,30 €/pers
Cassolette de sanglier aux airelles*	7,10 €/pers

### Porc

Filet mignon de porc sauce foie gras et cognac	7,70 €/pers
Jambon à l'os sauce champagne *	7,50 €/pers

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

### Pain

Baguette	0,30 € / pers
Boule individuelle et complément en baguette :	0,60 € / pers
Conditionnement en caisson isotherme chaud :	0,70 € / pers
( sous conditions de 15 personnes minimum et de plats, à voir en boutique)	

### Menu Festif

Mise en bouche

---

Terrine de faisan aux aïelles

---

Jambon à l'os sauce champagne

---

Gratin dauphinois

---

Fromages de nos montagnes

---

Bûche aux choix

19,50 € / pers

Sans le dessert 17,50 € / pers

### Menu p'tit Lutin

#### Enfant jusqu'à 10 ans

Pâté de campagne maison

----

Filet de dinde à la crème

Pommes dauphine

---

Bûche aux choix

10,00 € / pers

Sans le dessert 08,00 € / 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 modification, ni d'annulation passées ces dates.

\* Afin de mieux vous servir . Sous réserve des approvisionnements

### Menu Réveillon

Mise en bouche

---

Foie gras de canard et son chutney à la mangue

---

Dos de sandre rôti au jus d'agrumes

---

Caille en crapaudine farcie sauce foie gras

---

Flan de choux fleurs et brocolis

---

Fromages de nos montagnes

---

Bûche aux choix

30,80 € / pers

Sans le dessert 28,80 € / pers

### Menu Classique

Mise en bouche

---

Foie gras d'oie du père Rochette

---

1/2 langouste Royale en bellevue

ou thermidor

---

Escalope de ris de veau aux morilles  
ou

Gigue de chevreuil sauce grand veneur

---

Galette du jardinier

---

Fromages de nos montagnes

---

Bûche aux choix

40,20 € / pers

Sans le dessert 38,20 € / pers



Gérald Rochette, maître pâtissier vous suggère

Bûches de ma création : 3,50 € la part,

**Gwen** : aux saveurs d'émiettée de framboises et biscuit chocolat

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

**Richelieu** : biscuit chocolatée et crème au chocolat \*

**Orantrad**: la traditionnelle bûche au grand marnier et orange de mon enfance \*

Plateau de gâteaux de soirée premium (40 pièces) 44,00 €/plateau

Plateau de gâteaux de soirée medium (20 pièces) 22,00 €/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 pâtisserie fine maison.

( entremets, tartes, pièces montées, mignardises, macarons.....)

Truffles chocolatées : 9,00 €/ 100 gr

Plateau de macarons sucrés assorties (15 pièces): 16,50 € / plateau

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



### Volailles crues fermières : origine France (Auvergne)

Dinde, chapon, pintade, poularde, caille, oie, poulet, canette, faisan,  
cuisse de dinde, magret ....( sur commande)  
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 toute 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, buffet froid, cocktail dînatoire, staff,

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 guillande de Noël 25,00 €**

Terrine de au magret de canard 180 gr  
Rillettes de saumon 90 gr  
Confiture au figue 150 gr  
Crème de marron 250 gr  
Bouteille de blanc moelleux 37,5 cl  
Bocal fruits tropicaux 160gr

**Panier bonhomme de neige 30,00 €**

Terrine d'oie aux marrons 180 gr  
Terrine de magret de canard 180gr  
Bouteille de moelleux blanc 37,5 cl  
Coffret de truffes 100 gr  
Confiture d'oignon aux truffes 150 gr  
Rillettes de saumon 90gr

**Panier Etoile du berger 40,00 €**

Coffret de truffes 100 gr  
Bouteille de champagne 37,5 cl  
Bouteille de bordeaux rouge 37,5 cl  
Confiture de figue 150 gr  
Terrine de faisan aux griottes 180 gr  
Terrine de cerf à l'armagnac 180 gr

Et pour présenter ou pour offrir

Conventionné C'Kado

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

composés de fins produits, chocolats , cadeau d'affaires, cadeau 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 variées suivant les arrivages et les stocks.

La panier et sa décoration est offerte à partir de 15,00 € d'achat

Bocal de foie gras entier 180 g	16,00 €
Bocal fruits tropicaux 160 gr	5,00 €
Verrines de foie gras 90 gr (nature, figue)	7,00 €
Terrine de cerf à l'armagnac, 180 gr	5,00 €
Terrine de sanglier aux airelles 180 gr	5,00 €
Terrine de faisan aux griottes 180 gr	5,00 €
Terrine d' oie aux marrons 180 gr	5,00 €
Terrine de aux magret de canard 180 gr	5,00 €
Confiture d'oignons 150 gr	4,50 €
Confiture de figues 150 gr	4,50 €
Rillettes pur canard 190 gr	7,00 €
Rillettes de homard 90 gr	5,50 €
Coupelle de truffes chocolatées 100 gr	7,00 €
Champagne Henri Verlainé 37,5 cl	15,00 €
Blanc moelleux Arguillet , 37,5 cl	5,50 €
Bouteille de vin bordeaux rouge 37,5cl	5,00 €
Bouteille de vin bordeaux blanc 37,5 cl	5,00 €

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



