

***Maîtres artisans diplômés  
Créateur culinaire  
Chair-Cuitier, Traiteur, Pâtissier***

**WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr**

***1958 – 2019 une équipe à votre service***

***depuis plus de 60 ans***

***Printemps été 2019***



***Tel / Fax : 04.73.38.23.58***

***[rochette.traiteur@orange.fr](mailto:rochette.traiteur@orange.fr)***

***MaisonRochetteTraiteur***



***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 (environ 64 pièces / kg )	28,20 €/Kg
Pain surprise (environ 80 morceaux )	23,10 €/pain
Pain surprise au saumon fumé (environ 80 morceaux )	40,50 €/pain
Brioche aux grattons	14,20 €/Kg
Pompe aux grattons et fourme ambert	14,50 €/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
Plateau de macarons au foie gras (20 pièces)	30,00 €/plateau
Verrine cocktail crémeux de petits pois à la truite fumée	1,70 €/pièce
Hérisson mélangés ( 50 pièces)	28,90 € /unité
Hérisson de gambas marinées ( 50 pièces)	56,50 € /unité

Gamme d'épicerie fine

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

Caviar russe azeri 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 produits « maison »

Foie gras de canard « maison » et son chutney	7,60 € / pers
97,10 €/Kg	
Pâté en gelée au foie gras et aiguillette de canard à l'Armagnac*	5,90 € / pers
35,90 €/ kg	
Saumon label rouge écosse fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	6,50 € / pers
60,00 €/Kg ( origine écosse)	

Entrées

Boudin blanc nature	15,30 € / Kg
Boudin blanc truffé à 1 % (Tuber Mélanosporum)	30,50 € / kg
Coquille de saumon froid	3,50 €/pers
Ramequin d'ananas cocktail au crabe	3,70 €/pers
1/2 langouste Royale en bellevue	16,50 €/pers
Queue de langouste royale en bellevue	20,00 €/pers
Coquille de langouste	7,00 €/pers
Asperges fraîches, sauce mousseline ( en saison)	6,50 €/pers
Saumon entier ou brochet en Bellevue (mini 10 pers) et ses barquettes	7,50 €/pers
Terrine de mousseline de merlan et saumon, sauce cocktail*	5,60 €/pers
Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates	5,20 €/pers
Terrine de pâté de foie forestier ( meilleur apprentie Auvergne )	3,00 €/pers
Escargots de Bourgogne	6,20 €/douzaine
Assortiment de salades composées ( 200 gr /pers)	3,50 €/pers
Assortiment de charcuterie de fabrication « maison »	3,50 €/pers
Dés de foie gras et magret fumés et croustons sur un lit de mesclun*	5,60 €/pers
Ananas au crabe sauce aurore	3,50 €/pers
Crème brûlée au saumon fumé et épinard*	6,60 €/pers
Galantine de canard aux noisettes*	3,10 €/pers
Galantine de volaille truffée 1%(Tuber Mélanosporum)*	3,50 €/pers
Galantine charcutière traditionnelle	3,00€/pers

**Nous avons obtenu le label Qualichef depuis 2014 pour la qualité de nos produits fait chez nous pour vous.**

Feuilletés

Jambon en croûte, sauce Périgueux ( minimum 8 pers)	7,80 € / pers
Carré feuilleté aux cèpes et escargots*	3,55 € / pers
Feuilleté aux ris de veau aux morilles *	6,30 € / pers
Bouchée sauce à la reine	3,60 € / pers
Bouchée sauce financière	3,60 € / pers
Coulubiatic de saumon	4,70 € / pers
Tourte aux courgettes , chèvre et tomates confites *	2,90 € / pers

Thierry Job, notre chef, vous suggère

Poissons

Coquilles St Jacques maison à notre façon	5,80 € /pers
Cassolette de noix de St jacques en fondue de poireaux *	8,50 € / pers
Filet de merlu basse température aux zest d'oranges et cognac*	7,20 € /pers
Homard entier à l'armoricaine ou thermidor	13,80 € /pers
Demi Langouste à l'américaine ou thermidor	16,80 € /pers
Dos de sandre au safran d'auvergne*	8,90 € /pers
Cassolette de gambas flambé au whisky et persillade*	7,90 € /pers
Filet de sole au champagne*	7,30 € /pers
Pavé de saumon sauce champagne	7,50 € /pers
Filet de truite au vin blanc et amandes *	7,90 € /pers
Cuisse de grenouilles à la crème en infusion de persillades*	7,20 € /pers

Des infos sur la vie sous marine, ou un poisson

<http://doris.ffesm.fr/>

Légumes aux choix à 2,70 € la part

Pommes dauphines, Gratin dauphinois, purée de pomme de terre à la main, pomme de terre forestière\*  
, Flan de tomates à l'estragon, Galette du jardinier, endives braisées aux zests d'oranges\*  
Risotto aux asperges vertes\*  
gratiné de choux fleurs aux copeaux de cantal\* . Épinards à la crème\*

Truc, astuces et recettes du mois sur [www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

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

Rejoignez nous sur notre page Facebook Maison Rochette Traiteur

Nouveautés 2019, elles sont signalées par : \*

Viandes

## Agneau

Rôti d'agneau à la brayaude	7,90 €/pers
-----------------------------	-------------

## Volailles et lapin

Magret de canard aux myrtilles *	7,50 €/pers
Chapon farçi confit au miel de gingembre , son jus réduit*	7,70 €/pers
Suprême de pintade , à la crème de cèpes*	6,80 €/pers
Pannequet de volaille farçi aux petits légumes*	6,90 €/pers
Sauté de lapin à la moutarde à l'ancienne *	6,70 €/pers
Cailles rôties dans son jus flambé au cognac et champignons	6,00 €/pers
Cailles désossées farcies au foie gras, jus réduit au porto*	8,00 €/pers
Poulet fermier aux écrevisses*	6,80 €/pers

## Bœuf et veau

Mignon de veau aux pointes d'asperges vertes	9,40 €/pers
Escalope de ris de veau aux morilles	9,50 €/pers
Ris de veau sauce financière	8,50 €/pers
Rôti de veau sauce aux foie gras*	7,90 €/pers
Filet de bœuf sauce à l'armagnac*	9,50 €/pers
Bourguignon de bœuf à notre façon*	7,00 €/pers

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

Mitonnade de chevreuil aux griottes	6,80 €/pers
-------------------------------------	-------------

## Porc

Filet mignon de porc aux girolles	7,70 €/pers
Jambon cuit à l'os sauce champagne *	7,50 €/pers
Dos de porc des Combrailles au romarin et vin blanc*	5,80 €/pers
Andouillette à la moutarde de Charroux	5,00 €/pers

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

### Menu rose

Ananas au crabes sauce aurore  
---  
Jambon à l'os sauce champagne  
Ou  
Pannequet de volaille farçi aux petits légumes  
---  
1 légumes au choix  
---  
Fromages de nos montagnes  
---  
Pièce montée premium  
Ou  
Dessert en présentation

18,00 € / pers.  
Sans le dessert 16,00 € / pers

### Menu p'tit brin

#### Enfant jusqu'à 10 ans

Salade de taboulé orientale et jambon blanc  
----  
Filet de dinde à la crème  
Gratin dauphinois  
---  
Pièce montée premium  
Ou  
Dessert en présentation

10,00 € / pers  
Sans le dessert 08,00 € / pers

Facilitez vous la vie en commandant à l'avance, l'un de nos menus à emporter  
Afin de mieux vous servir, sous réserve des approvisionnements

### Menu dalhias

Mise en bouche  
---  
Foie gras de canard du père Rochette  
---  
Filet de merlu basse températures aux zests  
d'oranges et cognac  
---  
Filet mignon de porc aux girolles  
---  
2 légumes aux choix  
---  
Fromages de nos montagnes  
---  
Pièce montée premium  
Ou  
dessert en présentation

28,50 € / pers  
Sans le dessert 26,50 € / pers

### Menu tulipe

Mise en bouche  
---  
Coquille de langouste  
---  
Chapon farçi confit au miel de gingembre et son jus  
réduit  
---  
1 légume aux choix  
---  
Fromages de nos montagnes  
---  
Pièce montée premium  
Ou  
dessert en présentation

22,50 € / pers  
Sans le dessert 20,00 € / pers

### Menu jonquille

Mise en bouche

---

Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates

---

Filet de sandre au safran d'auvergne

---

Rôti de veau aux écrevisses

Ou

Rôti d'agneau aux girolles

---

2 légumes au choix

---

Fromages de nos montagnes

---

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

26,80 € / pers

Sans le dessert 24,80 € / pers

### Menu capucine

Mise en bouche

Asperges fraîches , sauce mousseline ( en saison)

Ou

Pressé de foie gras canard au confit de poule

Ou

Saumon fumé maison à l'ancienne

---

Coquille Saint jacques à notre façon

---

Filet mignon de veau aux girolles

---

2 légumes aux choix

---

Fromages de nos montagnes

---

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

32,00 € / pers

Sans le dessert 29,00 € / pers

**Pensez à notre formule :plat du jour + dessert du jour, la part en boutique**

### Menu crocus

Mise en bouche

---

Dés de foie gras et magret de canard fumé et croûtons  
sur un lit de mesclun

---

Cassolette de gambas flambé au whisky et persillades

---

Magret de canard au fruits rouges et miel

---

2 légumes aux choix

---

Fromages de nos montagnes

---

Pièce montée premium

Ou

Dessert en présentation

32,80 € / pers

Sans le dessert 30,80 € / pers

### Menu muguet

Mise en bouche

---

Crème brulée aux écrevisses et foie gras

---

Pavé de saumon sauce champagne

---

Escalope de ris de veau aux morilles

---

2 légumes aux choix

---

Fromages de nos montagnes

---

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

35,00 € / pers

Sans le dessert 33,00 € / pers

### Buffet froid Gomot

Assortiment de salades composées  
---  
Farandole de charcuterie maison  
Condiment offert : mayonnaise, coornichon,  
moutarde  
---  
Farandole de rôti de porc et poulet  
---  
Fromages de nos montagnes  
---  
Pièce montée premium  
Ou  
dessert en présentation

13,90 € / pers  
Sans le dessert 11,90 € / pers

### Buffet froid Rochette

Assortiment de salades composées  
---  
Terrine de mousseline de merlan et filet de saumon  
sauce cocktail  
---  
Farandole de charcuterie maison  
Condiment offert : mayonnaise, coornichon,  
moutarde  
---  
Trilogie de viande froide ( porc, bœuf, volaille)  
---  
Salade multicolore aux noix  
Fromages de nos montagnes  
---  
Pièce montée premium  
Ou  
dessert en présentation

23,00 € / pers  
Sans le dessert 21,00 € / pers

Concernant les formules barbecue les viandes sont crues, prête à cuire en barbecue ou en pierrade  
vous pouvez aussi faire votre assortiment barbecue ou plancha directement en boutique

### Panier viande crue Bougnat

10 saucisse tomate confite et basilic  
10 merguez au boeuf,  
1 Kg cuisse de poulet mariné au citron confit  
1 KG côtelette d'agneau marinée

40,00 €

### Panier viande crue Estivale

1 Kg émincé de bœuf mariné barbecue  
10 saucisse gourmande  
10 merguez  
1 Kg Filet de volaille marinée  
1 Kg Sauté porc mariné au thym

50,00 €





**Parmi notre sélection de vin fin,  
nous vous suggérons notre coup de cœur**

**Côtes du Rhône, Auvergne, Bordeaux, Muscadet, Champagne, ....  
Apéritifs et liqueurs , cadeaux gourmands**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé . A consommer avec modération .

**Gault & Millau**  
l'expert gourmand



**petit futé**

**Pain**

Baguette	0,30 € / pers
Boule individuelle et complément en baguette :	0,60 € / pers
Pain de campagne tranché	0,60 € / pers
Baguette Rochette	1,10 € / piece
Conditionnement en caisson isotherme chaud :	0,70 € / pers
<u>( sous conditions de 15 personnes minimum et de plats, à voir en boutique)</u>	

Gérald Rochette, maître pâtissier vous suggère

Entremets

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

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

**Magyoha** : Biscuit cake pistache, compotée de framboises, crémeux à la mangue et miel

**Fraisier ou framboisier ou forêt noire** : un classique revisité, un régal

**Veincho**: crème brûlée au thé earl grey, mousse au chocolat au lait et son biscuit \*

**Richelieu** : Biscuit chocolat et une délicieuse crème au chocolat \*

3,60 € la part,

Plateau de gâteaux de soirées premium (40 pièces)

44,00 €/plateau

Plateau de gâteaux de soirées medium (20 pièces)

22,00 €/plateau

Tartes

au citron, tartes aux pommes, tartes bourdaloue aux poires et noix caramélisées, tartes framboises, tarte aux fruits cocktail, tartes aux fraises, tartes aux abricots rôtis, tarte au chocolat

**Pièce montée en choux et nougatine**

( classé lors du concours de croquembouche croq'nroll à la foire international de clermont )

Premium : 3,70 € / pers

Modèle : 4,70 € / pers

Originale ( personnalisé suivant votre thème, une création unique pour vous) : 6,90 €

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

Avez vous goûté nos Roche 'ttes ? Si craquantes 3,90 € / 100 gr

Ballotin de truffes chocolat maison : 8,90 €/ 100 gr

Plateau de macarons sucrés assorties (15 pièces): 17,50 € / plateau

Arabesque de pièce montée en macarons assorties ( 50 pièces) : 60,00 € ou 100 pièces : 110,00 €

Pièce en sucre d'art personnalisées sur devis

« 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 .

Saucisses, chipolatas, brochette de porc, saucisse aux herbes, saucisses au curry, saucisses à la sauge, saucisse à la tomate confite et basilic, brochettes de bœuf mariné, brochettes de poulet mariné à la sénégalaise, cotelettes agneau marinées, merguez (au boeuf)

### Boeuf et agneau ( Auvergne)

### Rayon crèmerie

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs, lait, crème, beurre fin, oeufs 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 traiteurs , 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 dinatoire, staff,

repas de famille ou entre amis, mariage, baptême, pacs, ect...

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

**Offrez un cadeau utile et originale : 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 .**

**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.

Nos chocolats et pâtes de fruits sont maison  
Nous pouvons vous personnaliser une panier suivant votre budget et votre choix de  
garnitures .

**Lors d'une envie au bureau ou en déplacement pensez à nos plateaux repas ou box garnie**

**Saveurs d'ici et d'ailleurs à partager**

Truffade (salade verte, jambon sec)	7,50 € / pers
Aligot avec sa saucisse à l'ancienne	7,50 € / pers
Potée Auvergnate	7,50 € / pers
Pied de porc et haricot coco	6.80 € / pers
Poule au pot aux saveurs d'Henri IV	7,50 € / pers
Coq au vin et ses pomme de terre vapeur	7,50 € / pers
Saucisse aux choux, purée fondante	7,00 € / pers
Saucisse à l'ancienne et ses lentilles	7.00 € / pers
Tripes à la tomate ou au vin blanc, pomme vapeur	5,30 € / pers
Choucroute Brasserie	7.50 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse Montbéliard, 1 tr rôti)	
Choucroute Fermière	8,40 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse Montbéliard, 1 jarretine de dindonneau cuite fumée, 1 tr de poitrine fumée)	
Choucroute Alsacienne	8.90 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Francfort, 1 saucisse Montbéliard, 1 tr rôti de porc, 1 jarreton de porc, 1 tr de poitrine fumée)	
Paella Royale (calamars, langoustine, poulet, lapin)	8,90 € / pers
Couscous Royal ( poulet, merguez, mouton)	8,90 € / pers
Couscous poulet	8,40 € / pers
Couscous du pêcheur au poisson ( végétarien)	8,90 € / pers
Poulet tandoori et son riz pilaf	6.90 € / pers
Boeuf à la provençales	7,50 € / pers
Côtes de porc à la Champvallon	7,50 € / pers
Cassoulet garni	7.50 € / pers
Pot au feu de bœuf	8,20 € / pers

