



Repas chaud assis

Sensuel

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Salade de magret fumés, tomates confites et vinaigrette à la framboise

ou

Hure de saumon en cornet sur son lit de mesclun, réduction balsamique

Pavé de Cabillaud sauce Champagne

Rizotto

Trou Auvergnat

Suprême de pintade basse température, jus réduit au vin jaune et figues

Garniture de légumes

salades multicolore aux noix

Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium

ou

Crèmeux de nougat à la verveine en infusion, coulis de fruits rouges, croustillant

51,195 € /pers TTC

TVA 10 % dont HT 45,450 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Formule en 2 plats, sans le trou auvergnat

Sensuel: 41,552 € / pers

TVA 10 % dont HT 36,684 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Voyages : 48,400€ / pers

TVA 10 % dont HT 42,909 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Voyages

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Foie gras de canard mi cuit façon Rochette, pain d'épices et sa compotée d'oignons confits

Pavé de loup de mer en habit vert

Rizotto tomate

Trou Auvergnat

Rôti de veau basse température , sauce aux girolles garniture de légumes

salades multicolore aux noix

Fromages de nos montagnes

Triangulation chocolatée, croustillant aux amandes et agrumes, coulis caramélisée passion

55,000 € / pers TTC

TVA 10 % dont HT 48,909 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

vin : Bordeaux superieur entre deux mer blanc
Bordeaux rouge superieur château la châtaigneraie

Menu enfant

Crudités, Charcuterie

Filet de dinde à la crème, légumes

dessert

12,00 € / enfant de moins de 10 ans ; TVA 10 % dont HT 10,909 €

Sont compris dans notre tarif pour les formules Sensuel et Voyages : repas, forfait vaisselle, nappage et serviette papier, pain, vin, café, service (arrivé de notre équipe vers 18 h 30 , début du repas vers 20 h 30 fin du repas 1 h 30) dépassement horaire 35,00 € de l'heure par personnel présent (service et cuisine), - Casse en sus. Si le nombre de convives est inférieur à 50 adultes il y aura un supplément de 10% sur le tarif par personnes pour le service à la facturation.





Confiance

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Terrine de cerf en forestières, réduction balsamique

Merine de rougets à la crème de cèpes
ou
Timbaline de noix de St Jacques à l'anis étoilé, émulsion de
bouillabaisse à l'huile d'olive
Timbaline de riz basmati

Trou Auvergnat

Jambonnette de canard aux fruits des bois
Garniture de légumes

salades multicolore aux noix
Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium
ou
Verrine de mousse chocolatée origine 70%, macarons et jus
de myrtille réduit

40,000 € / pers

TVA 10 % dont HT 35,273 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Formule en 2 plats, sans le trou auvergnat :

Confiance : 35,000 € / pers

TVA 10 % dont HT 30,727 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Passion : 40,000 € / pers

TVA 10 % dont HT 35,273 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Passion

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Préssé de foie gras aux lentilles et sa compotée

Pavé de saumon d'écosse basse température et tomates
confites ,réduction au miel
ou
Cassolette de gambas au gingembre et citron confit
Timbaline de riz basmati

Trou Auvergnat

Eventail de magret de canard aux mousserons
garniture de légumes

salades multicolore aux noix
Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium
ou
Crèmeux aux agrumes et son crumble chocolatée à la
coriandre, jus réduits au miel et zest

46,000 € / pers

TVA 10 % dont HT 40,727 €, dont 1,00 € HT (TVA 20 %)

Bordeaux sauvignon blanc
Bordeaux rouge château grande Esteyrolle

Option Wedding cake : 6,00 € / pers TTC

- Sont compris dans notre tarif pour les formules Confiance et Passion: repas, forfait vaisselle, nappage et serviette papier, pain, vin, café, service (arrivé de notre équipe vers 19 h 00 , début du repas vers 20 h 30 fin du repas 1 h 30) dépassement horaire 35,00 € de l'heure par personnel présent (service et cuisine), - Casse en sus
- Si le nombre de convives est inférieur à 50 adultes il y aura un supplément de 10% sur le tarif par personnes pour le service à la facturation. Vin prévu : vin blanc une bouteille pour 6 pers, vin rouge une bouteille pour 4 pers

Ces prix s'entendent TTC, le marché du jour peut faire varier quelque peu les prix indiqués dont il faudra tenir compte lors de la facturation.

- Participation aux frais de déplacement: suivant lieu

- Nos services vous proposent : Options :

-nappage tissus (voir nappage)

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

Soupe à l'oignon avec croûtons et gruyère

dont 1,90 HT avec TVA 5,5 %

2,005 € /pers TTC

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