

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

WWW.MaisonRochetteTraiteur.fr

1958 – 2020 une équipe à votre service

depuis plus de 60 ans

Printemps été 2020



Tel / Fax : 04.73.38.23.58

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
Plateau de canapés prestige premium (40 pièces)	46,00 €/ plateau
Plateau de canapés prestige medium (20 pièces)	23,00 €/ plateau
Plateau de carolines salées assorties premium (40 pièces)	46,00 €/ plateau
Plateau de carolines salées assorties medium (20 pièces)	23,00 €/ plateau
Plateau de macarons au foie gras (20 pièces)	30,00 €/ plateau
Verrine cocktail crémeux de petits pois à la truite fumée	1,70 €/ piece
Hérisson mélangés (50 pièces)	28,90 € / unité
Hérisson de gambas marinées (50 pièces)	63,50 € / 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	8,80 € / pers
106,10 €/Kg	
Pâté en gelée au foie gras et aiguillette de canard à l'Armagnac*	5,20 € / pers
35,90 €/ kg	
Saumon label rouge écosses fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	6,50 € / pers
53,00 €/Kg (origine écosses)	

Entrées

Boudin blanc nature	15,30 € / Kg
Boudin blanc truffé à 1 % (Tuber Mélanosporum)	39,50 € / kg
Coquille de saumon froid	4,20 €/pers
Ramequin d'ananas cocktail au crabe	3,70 €/pers
1/2 langouste Royale en bellevue	18,90 €/pers
Queue de langouste royale en bellevue	21,90 €/pers
Coquille de langouste	8,30 €/pers
Asperges fraîches, sauce mousseline (en saison)	6,50 €/pers
Saumon entier ou brochet en Bellevue (mini 10 pers) et ses barquettes	8,30 €/pers
Terrine de mousseline de merlan et saumon, sauce cocktail*	4,90 €/pers
Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates	4,90 €/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
Crème brûlée aux écrevisses et foie gras*	7,50 €/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 *	8,50 € / pers
Bouchée sauce à la reine	3,90 € / pers
Coulubiak de saumon	7,90 € / pers
Tourte aux courgettes , chèvre et tomates confites *	3,10 € / 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
Homard entier à l'armoricaine ou thermidor	15,20 € / pers
Demi Langouste à l'américaine ou thermidor	18,80 € / pers
Dos de sandre en écaille de jambon d'auvergne*	10,90 € / pers
Cassolette de gambas flambé au whisky et persillade*	10,70 € / pers
Filet de sole au champagne*	9,50 € / pers
Pavé de saumon sauce champagne	11,90 € / pers
Filet de truite au vin blanc et amandes *	11,70 € / pers
Cuisse de grenouilles à la crème en infusion de persillades*	9,90 € / 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

www.commerce-riom.com

Rejoignez nous sur notre page Facebook Maison Rochette Traiteur

Nouveautés 2020, elles sont signalées par : *

Viandes

Agneau

Rôti d'agneau à la brayaude 10,90 €/pers

Volailles et lapin

Magret de canard aux myrtilles * 10,30 €/pers
 Chapon farçi confit au miel de gingembre , son jus réduit* 7,90 €/pers
 Suprême de pintade , à la crème de cèpes* 10,80 €/pers
 Pannequet de volaille farçi aux petits légumes* 7,90 €/pers
 Sauté de lapin à la moutarde à l'ancienne * 6,70 €/pers
 Cailles rôties dans son jus flambé au cognac et champignons 9,20 €/pers
 Cailles désossées farcies au foie gras, jus réduit au porto* 12,60 €/pers
 Poulet fermier aux écrevisses* 8,90 €/pers

Bœuf et veau

Mignon de veau aux pointes d'asperges vertes 10,90 €/pers
 Escalope de ris de veau aux morilles 11,60 €/pers
 Ris de veau sauce financière 10,50 €/pers
 Rôti de veau au jus réduit au cognac* 8,60 €/pers
 Filet de bœuf sauce à l'armagnac* 12,50 €/pers
 Bourguignon de bœuf à notre façon* 7,90 €/pers

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

Mitonnade de chevreuil aux griottes 9,10 €/pers

Porc des combrailles

Filet mignon de porc aux girolles 10,00 €/pers
 Jambon cuit à l'os sauce champagne * 9,50 €/pers
 Dos de porc des Combrailles au romarin et vin blanc* 7,90 €/pers
 Andouillette à la moutarde de Charroux 5,00 €/pers

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

Saveurs d'ici et d'ailleurs à partager

Truffade (salade verte, jambon sec)	11,65 € / pers
Aligot avec sa saucisse à l'ancienne	10,95 € / pers
Potée Auvergnate	13,95 € / pers
Pied de porc et haricot coco	6.90 € / pers
Poule au pot aux saveurs d'Henri IV	7,50 € / pers
Coq au vin et ses pomme de terre vapeur	10,40 € / pers
Saucisse aux choux, purée fondante	5,00 € / pers
Saucisse à l'ancienne et ses lentilles AOC du puy	5.50 € / pers
Tripes à la tomate ou au vin blanc, pomme vapeur	5,90 € / pers
Choucroute Brasserie	10.50 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse Montbéliard, 1 tr rôti)	
Choucroute Fermière	11,40 € / 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	12.90 € / 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, crevettes, poulet, lapin)	10,30 € / pers
Couscous Royal (poulet, merguez, agneau)	11,00 € / pers
Couscous poulet	8,80 € / pers
Couscous du pêcheur au poisson (végétarien)	11,80 € / pers
Poulet tandoori et son riz pilaf	6.90 € / pers
Boeuf à la provençales	7,90 € / pers
Côtes de porc à la Champvallon	7,90 € / pers
Cassoulet garni	10.20 € / pers
Pot au feu de bœuf	10,20 € / pers

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

20,00 € / pers
Sans le dessert 18,00 €/ 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

Menu dalhias

Mise en bouche

Foie gras de canard du père Rochette
--
Coquille St jacques

Filet mignon de porc aux girolles

2 légumes aux choix

Fromages de nos montagnes
--
Pièce montée premium
Ou
dessert en présentation

34,00 € / pers
Sans le dessert 32,00 €/ 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

26,50 € / pers
Sans le dessert 24,50 €/ pers

Menu jonquille

Mise en bouche

Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates

Filet de sandre en écailles de jambon sec

ou

Rôti de veau au jus réduit au cognac

2 légumes au choix

Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

25,00 € / pers.

Sans le dessert 23,00 € / pers

Menu capucine

Mise en bouche

Asperges fraîches , sauce mousseline (en saison)

Ou

Saumon fumé maison à l'ancienne

Coquille Saint jacques à notre façon

Filet mignon de veau aux pointes d'asperges verte

2 légumes aux choix

Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

33,00 € / pers.

Sans le dessert 31,00 € / 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 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 aux myrtilles

2 légumes aux choix

Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium

Ou

Dessert en présentation

35,00 € / pers.

Sans le dessert 33,00 € / 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

40,00 € / pers.

Sans le dessert 38,00 € / 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

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

17,70 € / pers.
Sans le dessert 15,70 € / 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

Panier viande crue Bougnat 10 pers

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 €

Soit pour 10 pers 4,00 € / pers

Panier viande crue Estivale 10 pers

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

75,00 €

Soit pour 10 pers 7,50 € / pers



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 gastronomique



pétit futé

Pain

Boule individuelle et complément en baguette :

0,60 € / pers

Pain de campagne tranché (100 gr / pers)

0,60 € / pers

Baguette Rochette

1,10 € / piece

Conditionnement en caisson isotherme chaud :

1,10 € / pers

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

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 *

3,20 € la part,

Plateau de gâteaux de soirées premium (40 pièces)

46,00 €/plateau

Plateau de gâteaux de soirées medium (20 pièces)

23,00 €/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): 27,50 € / plateau

Arabesque de pièce montée en macarons assorties (50 pièces) : 90,00 € ou 100 pièces : 180,00 €

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, retrouvailles, ect...

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)	11,65 € / pers
Aligot avec sa saucisse à l'ancienne	10,95 € / pers
Potée Auvergnate	13,95 € / pers
Pied de porc et haricot coco	6.90 € / pers
Poule au pot aux saveurs d'Henri IV	7,50 € / pers
Coq au vin et ses pomme de terre vapeur	10,40 € / pers
Saucisse aux choux, purée fondante	5,00 € / pers
Saucisse à l'ancienne et ses lentilles AOC du puy	5.50 € / pers
Tripes à la tomate ou au vin blanc, pomme vapeur	5,90 € / pers
Choucroute Brasserie	10.50 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse Montbéliard, 1 tr rôti)	
Choucroute Fermière	11,40 € / 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	12.90 € / 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, crevettes, poulet, lapin)	10,30 € / pers
Couscous Royal (poulet, merguez, agneau)	11,00 € / pers
Couscous poulet	8,80 € / pers
Couscous du pêcheur au poisson (végétarien)	11,80 € / pers
Poulet tandoori et son riz pilaf	6.90 € / pers
Boeuf à la provençales	7,90 € / pers
Côtes de porc à la Champvallon	7,90 € / pers
Cassoulet garni	10.20 € / pers
Pot au feu de bœuf	10,20 € / pers

