

WWW.MaisonRochetteTraiteur.Fr

Une équipe à votre service depuis 1958

Maîtres artisans diplômés Créateur culinaire

Chair-Cuitier, Traiteur, Pâtissier



Hiver 2020 .21

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



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)	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
Verrine cocktail de mousseline de carotte au cumin et saumon fumé	1,70 €/pièce
Plateau de macaron garni au foie gras (15 pièces) : *	30,00 € / plateau

Gamme d'épicerie fine

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

Caviar russe azéri Oscière 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» et sa compotée	8,60 €/pers soit 106,00 €/Kg
Foie gras d'oie «Du père Rochette »	9,50 € / pers soit 117,80 €/Kg
Saumon label rouge fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	6,50 €/ pers soit 53,00 €/Kg (origine écosses)

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

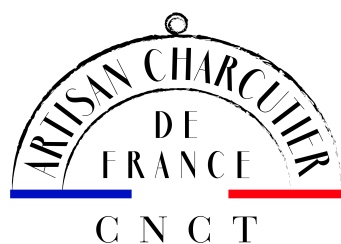
Entrées

Boudin blanc nature	18,30 € / Kg
Boudin blanc truffé à 1 % (Tuber Mélanosporum)	39,50 € / kg
Coquille de saumon froid	4,30 €/pers
Coquille de crabe	3,80 €/pers
1/2 langouste Royale en belle vue	18,80 €/pers
Queue de langouste royale en belle vue	23,10 €/pers
Coquille de langouste	8,30 €/pers
Saumon entier en Belle vue et ses barquettes (mini 10 pers)	8,90 €/pers
Terrine de merlan à la ciboulette et noix de St jacques , 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	3,60 €/pers
Terrine pressé de foie aux morilles*	4,80 €/pers
Galantine de canard aux noisettes*	3,60 €/pers
Galantine de volaille truffée 1%(Tuber Mélanosporum)*	3,80 €/pers
Lucullus de fond d'artichaud au saumon fumé*	6,90 €/pers

Feuilletés

Jambon en croûte, sauce Périgueux (minimum 8 pers)	10,95 € / pers
Feuilleté aux ris de veau aux morilles	10,90 € / pers
Bouchée sauce à la reine aux ris de veau	3,90 € / pers
Bouchée sauce financière	3,90 € / pers
Coulibiac de saumon sauce normande	10,90 €/pers

Thierry Job, notre chef , vous suggère



Poissons

Coquilles St Jacques maison à notre façon	5,90 € / pers
Homard entier à l'armoricaine	15,50 € / pers
Demi Langouste à l'américaine	18,80 € / pers
Dos de truite de mer, au velouté de poissons crémé *	10,80 € / pers
Cassolette de gambas flambées au whisky*	10,90 € / pers
Quenelle de brochet maison sauce normande*	7,90 € / pers
Noix de saint Jacques fondante aux agrumes	17,50 € / pers

Plat végétarien

Rizotto de riz sauvage aux légumes mariné safrané et noix*	6,20 € / pers
Crème brûlée aux betteraves, épinards et noisettes concassées*	5,80 € / pers
Velouté de potimarron à la châtaigne et sésame grillé*	4,90 € / pers
Couscous du pêcheur au poisson	11,80 € / pers

Légumes d'accompagnement aux choix à 2,85 € la part

Pommes dauphine, Gratin dauphinois, mousseline d'artichaud et noisette *
Embeurré de choux rouge et granny*, Riz pilaf tomate*,
Flan de butternut au épices de noel*

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

www.MaisonRochetteTraiteur.Fr

www.commerce-riom.com

Rejoignez nous sur notre page Facebook Maison Rochette Traiteur

Nouveautés 2020, elles sont signalées par : *

Viandes

Dinde rôtie lentement au jus réduit et marrons	8,20 €/pers
Magret de canard, au miel et vinaigre de cidre *	11,30 €/pers
Chapon farci aux épices de noel et safran d'auvergne*	11,50 €/pers
Filet de dinde à la crème et champignons	6,90 €/pers
Caille désossé farci en crapaudine sauce foie gras et cognac*	12,70 €/pers
Mignon de veau snacké aux girolles	12,90 €/pers
Escalope de ris de veau aux morilles	13,20 €/pers
Filet de bœuf et son jus réduit à l'armagnac*	12,50 €/pers
Rôti de chevreuil sauce au vin de noel*	8,90 €/pers
Sauté de cerf à la Saint Hubert*	8,90 €/pers
Cassolette de sanglier aux griottes*	8,10 €/pers
Filet mignon de porc au jus réduit au cognac	10,70 €/pers

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

Pain

Baguette	1,00 € / piece
Boule individuelle	0,60 € / piece
Conditionnement en caisson isotherme chaud :	1,20 € / pers
(sous conditions de 15 personnes minimum et de plats, à voir en boutique)	

Livraison possible conditions à voir en boutique

Menu Festif

Mise en bouche

Terrine de pressé de foie aux morilles
--
Cassolette de sanglier aux griottes

Gratin dauphinois

Fromages de nos montagnes
--
Dessert aux choix

24,50 € / pers
Sans le dessert 22,50 €/ 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
--
Dessert aux choix

10,80 € / pers
Sans le dessert 08,00 €/ pers

Facilitez vous la vie en commandant, à l'avance, l'un de nos menus

- Afin de mieux vous servir . Sous réserve des approvisionnements
- Livraison possible sur réservation à voir en boutique

Menu Réveillon

Mise en bouche

Foie gras de canard et sa compotée d'oignons

Quenelle de brochet maison sauce normande

Chapon farci aux épices de noel et safran
d'auvergne

Embeurré de choux rouges et granny

Fromages de nos montagnes
--
Dessert aux choix

35,50 € / pers
Sans le dessert 32,50 €/ pers

Menu Classique

Mise en bouche

Foie gras de canard
du père Rochette

Coquille de langouste

Escalope de ris de veau aux morilles
ou
Filet de bœuf et son jus réduit à l'armagnac
--
Mousseline artichaud et noisette
--
Fromages de nos montagnes
--
Dessert aux choix

40,90 € / pers
Sans le dessert 38,90 €/ pers

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	5,50 € / 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	12,50 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse Montbéliard, 1 tr rôti)	
Choucroute Fermière	13,80 € / 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	14,90 € / pers
(choucroute, pomme de terre, 2 tr de cervelas, 1 saucisse de Francfort, 1 saucisse Montbéliard, 1 tr rôti de porc, 1 jarretton de porc, 1 tr de poitrine fumée)	
Paella Royale (calamars, crevettes, poulet, lapin)	10,30 € / pers
Couscous Royal (poulet, merguez, agneau)	11,20 € / pers
Couscous poulet	8,90 € / 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	11,80 € / pers
Langue de bœuf sauce piquante	7,80 € / pers
Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf	9,20 € / pers

Gérald Rochette, maître pâtissier vous suggère

Dessert de ma création : 3,80 € 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

willov : suprême à la poire confite et éclats crémeux aux marrons *

Pralitrad: la traditionnelle biscuit à la vanille et praliné d'amande et noisettes *

Plateau de gâteaux de soirée premium (40 pièces)	46,00 €/plateau
Plateau de gâteaux de soirée medium (20 pièces)	23,00 €/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.....)

Plateau de macarons sucrés assorties (15 pièces): 16,90 € / 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 flocon de neige 28,00 €

Panier du berger 35,00 €

Nuit étoilé 40,00 €

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

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

