

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 2021



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 €/pièce
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 sa compotée d'oignons	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 écossé fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	6,50 € / pers
53,00 €/Kg (origine écossé)	

Entrées

Boudin blanc nature	18,30 € / Kg
Boudin blanc truffé à 1 % (Tuber Mélanosporum)	39,50 € / kg
Coquille de saumon froid	4,50 €/pers
Ramequin d'ananas cocktail au crabe	5,00 €/pers
1/2 langouste Royale en bellevue	18,90 €/pers
Queue de langouste royale en bellevue	23,10 €/pers
Coquille de langouste	8,30 €/pers
Asperges fraîches (200 gr), sauce mousseline (en saison)	7,80 €/pers
Saumon entier ou brochet en Bellevue (mini 10 pers) et ses barquettes	9,90 €/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)	3,60 €/pers
Assortiment de charcuterie de fabrication « maison »	3,60 €/pers
Dés de foie gras et magret fumés et croutons sur un lit de mesclun*	6,90 €/pers
Crème brûlée aux écrevisses et foie gras*	7,80 €/pers
Galantine de volaille truffée 1%(Tuber Mélanosporum)*	3,50 €/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)	10,95 € / pers
Carré feuilleté aux cèpes et escargots*	3,90 € / pers
Feuilleté aux ris de veau aux morilles *	10,90 € / pers
Bouchée sauce à la reine	3,90 € / pers
Coulubiatic de saumon	10,90 € / pers

Thierry Job, notre chef, vous suggèrePoissons

Coquilles St Jacques maison à notre façon	5,90 € / pers
Homard entier thermidor	15,50 € / pers
Demi Langouste thermidor	18,80 € / pers
Dos de sandre en écaille de chorizo*	11,20 € / pers
Cassolette de gambas flambé au whisky et persillade*	10,90 € / pers
Filet de sole sauce bonne femmes*	9,80 € / pers
Pavé de saumon à l'infusion d'agrumes	11,90 € / pers
Cuisse de grenouilles à la crème en infusion de persillades*	9,90 € / pers
Filet d'omble chevalier à l'infusion d'ail des ours *	12,15 € / pers

Plat végétarien

Rizotto de riz sauvage aux asperges vertes et champignons et noix*	6,20 € / pers
Gratin de patate douce et pousses d'épinards*	5,80 € / pers
Gaspacho à ma façon suivant le marché*	5,80 € / pers
Couscous du pêcheur au poisson (végétarien)	11,80 € / pers
Paella au poisson (calamars, crevettes, moules, poisson du jour, langoustine)	10,60 € / pers

Légumes aux choix à 2,85 € la part

Pommes dauphines, Gratin dauphinois, Purée de pomme de terre à la main, pomme de terre forestière* , mousseline d'artichaud et noisette, Tomates provençales, riz créole , Flan de courgettes à la ciboulette , Galette du jardinier, endives braisées aux zests d'oranges* gratiné de choux fleurs aux copeaux de cantal* .

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 2021, elles sont signalées par : *

Viandes

Agneau

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

Volailles et lapin

Magret de canard aux fruits rouges *	11,30 €/pers
Chapon farçi confit au miel de gingembre , son jus réduit*	11,50 €/pers
Suprême de pintade , à la crème de cèpes*	10,90 €/pers
Sauté de lapin à la moutarde à l'ancienne *	6,70 €/pers
Cailles rôties dans son jus flambé au cognac et champignons	10,90 €/pers
Poulet fermier aux langoustines*	8,90 €/pers

Bœuf et veau

Mignon de veau aux girolles	13,10 €/pers
Escalope de ris de veau aux morilles	13,50 €/pers
Ris de veau sauce financière	13,10 €/pers
Rôti de veau au jus réduit au cognac*	8,90 €/pers
Filet de bœuf sauce à l'armagnac*	13,10 €/pers
Estouffade de bœuf aux olives et vin rouge à notre façon*	7,90 €/pers
Langue de bœuf sauce piquante	7,80 €/pers

Porc des combrailles

Filet mignon de porc aux girolles	10,70 €/pers
Jambon cuit à l'os sauce champagne *	9,60 €/pers
Dos de porc des Combrailles au romarin et vin blanc*	7,90 €/pers
Andouillette maison 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	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 jarreton de porc, 1 tr de poitrine fumée)	
Paella Royale (calamars, crevettes, moules, poulet, lapin, langoustine)	10,60 € / pers
Paella poulet (calamars, crevettes, moules, poulet)	8,30 € / pers
Couscous Royal (poulet, merguez, agneau)	11,20 € / pers
Couscous poulet	8,90 € / 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
Blanquette de veau à l'ancienne et son riz pilaf	9,20 € / pers

Menu rose

Ananas au crabes sauce aurore

--

Jambon à l'os sauce champagne

1 légumes au choix

Fromages de nos montagnes

--

Pièce montée premium

Ou

Dessert en présentation

23,70 € / pers

Sans le dessert 21,70 €/ 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

11,00 € / pers

Sans le dessert 09,00 €/ 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

39,00 € / pers

Sans le dessert 37,00 €/ pers

Menu tulipe

Mise en bouche

Coquille de langouste

Chapon farci confit au miel de gingembre et son jus réduit

1 légume aux choix

Fromages de nos montagnes

--

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

30,50 € / pers

Sans le dessert 28,50 €/ pers

Menu jonquille

Mise en bouche

Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates

Filet de sandre en écailles de chorizo

ou

Rôti de veau au jus réduit au cognac

2 légumes au choix

Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

25,50 € / pers.

Sans le dessert 23,50 € / 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

36,20 € / pers.

Sans le dessert 34,20 € / 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

43,70 € / pers.

Sans le dessert 41,70 € / pers

Menu muguet

Mise en bouche

Crème brulée aux écrevisses et foie gras

Pavé de saumon sauce champagne

1 légumes aux choix

Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium

Ou

dessert en présentation

30,50 € / pers.

Sans le dessert 28,50 € / pers

Couvrant les familles barbecue les viandes sont crues, prêts à cuire en barbecue ou en plancha
vous pouvez aussi faire votre assemblage barbecue ou plancha directement en boutique

Buffet froid Gomot

Assortiment de salades composées

--

Farandole de charcuterie maison

Condiment offert : mayonnaise, cornichon, 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

Cocktail dejeunatoire pascal (minimum 6 pers)

Verrine cocktail (1 / pers)

Salade cocktail (1 / pers)

Mini wraps à l'agneau rôti (2/ pers)

Gambas marinée sur son lit de verdure (2 / pers)

Toast de foie gras et pain d'épices et sa
compotée d'oignons (1 / pers)

Canapés prestige assortis (2 / pers)

Gâteaux de soirées assortis (4 / pers)

18,60 € / pers

Cocktail dejeunatoire arverne (minimum 6 pers)

Verrine cocktail (1 / pers)

Salade cocktail (1 / pers)

Mini wraps à l'agneau rôti (2/ pers)

Assortiment de cochonaille (3 / pers)

Canapés prestige assortis (2 / pers)

Gâteaux de soirées assortis (4 / pers)

15,00 € / 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
Le guide des Gourmands



petit futé

Pain

Boule pain individuelle :	0,60 € / pers
Pain de campagne tranché (100 gr / pers)	0,60 € / pers
Baguette Rochette	1,10 € / piece
Conditionnement en caisson isotherme chaud : (sous conditions de 15 personnes minimum et de plats, à voir en boutique)	1,20 € / pers

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 : 3,80 € / pers

Modèle : 4,80 € / pers

Originale (personnalisé suivant votre thème, une création unique pour vous) : 7,20 €

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

