

WWW.MaisonRochetteTraiteur.Fr

Une équipe à votre service depuis 1958

Maîtres artisans diplômés Créateur culinaire

Chair-Cuitier, Traiteur, Pâtissier



Festivités 2021

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
Plateau de canapés prestige premium (40 pièces)	46,00 €/plateau
Plateau de canapés prestige medium (20 pièces)	23,00 €/plateau
Verrine cocktail de mousseline de choux fleurs 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 Oscietre 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	9,10 € /pers soit 107,00 €/Kg
Foie gras d'oie «Du père Rochette »	10,20 € / pers soit 110,80 €/Kg
Foie gras d'oie truffé à 1 % (Tuber Mélanosporum)	12,99 € / pers soit 112,20 € / Kg
Saumon label rouge fumé à l'ancienne façon Rochette au bois de hêtre	6,50 € / pers soit 53,00 €/Kg (origine écosses)
Porcelet farci au foie gras d'oie façon du père Rochette	8,10 € / pers soit 60,80 € / Kg
Terrine de cailles au foie gras d'oie	7,30 € / pers soit 74,80 € / kg

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	5,50 €/pers
Coquille de crabe	5,60 €/pers
1/2 langouste Royale en belle vue	20,80 €/pers
Queue de langouste royale en belle vue	25,20 €/pers
Coquille de langouste	8,90 €/pers
Terrine de merlan à la ciboulette et saumon fumé , sauce cocktail*	5,60 €/pers
Escargots de Bourgogne	8,90 €/ douzaine
Assortiment de salades composées (200 gr /pers)	3,90 €/pers
Assortiment de charcuterie de sélection du père Rochette	3,90 €/pers
Terrine pressé de pâté de foie *	4,80 €/pers
Galantine de canard aux noisettes*	3,90 €/pers
Galantine de volaille truffée 1%(Tuber Mélanosporum)*	4,80 €/pers

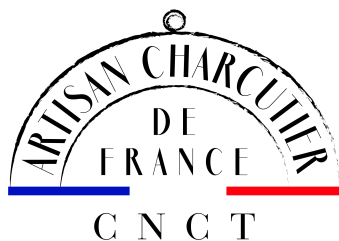
Feuilletés

Feilleté aux ris de veau aux morilles	9,20 € / pers
Bouchée sauce à la reine aux ris de veau	4,20 € / pers

Attention !

**Commandez le plus tôt possible pour éviter toute rupture de stock .
Les commandes tardives ne pourront peut être pas être honorées !**

Thierry Job, notre chef , vous suggère



Poissons

Coquilles St Jacques maison à notre façon	6,20 € / pers
Demi Langouste à l'américaine	20,80 € / pers
Dos de loup de mer, au velouté de poissons crémé *	11,10 € / pers
Cassolette de gambas flambées au whisky*	12,90 € / pers
Quenelle de brochet maison sauce normande*	7,90 € / pers

Plat végétarien

Rizotto de riz sauvage aux légumes mariné , curcuma et noix*	6,50 € / pers
Creme brulée aux betteraves, épinards et noisettes concassées*	5,90 € / pers
Velouté de potimarron à la châtaigne et sésame grillé*	5,90 € / pers

Légumes d'accompagnement aux choix à 2,95 € la part

Pommes dauphine, Gratin dauphinois, mousseline d'artichaud et noisette *
Rizotto aux petits légumes * ,
Flan de butternut au épices de noel *

Conseil de réchauffe 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 2021, 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 *	11,90 €/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
Mignon de veau snacké aux girolles	14,90 €/pers
Escalope de ris de veau aux morilles	18,20 €/pers
Filet de bœuf et son jus réduit à l'armagnac*	14,50 €/pers
Rôti de chevreuil sauce au vin de noel*	9,80 €/pers
Sauté de cerf à la Saint Hubert*	9,10 €/pers
Cassolette de sanglier aux griottes*	8,10 €/pers
Filet mignon de porc au jus réduit au cognac	11,70 €/pers

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

Conditionnement en caisson isotherme chaud : 1,60 € / 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 merlan à la ciboulette
et saumon fumé , sauce cocktail

--

Cassolette de sanglier aux griottes

Rizotto aux petits légumes

Fromages de nos montagnes

--

Bûche aux choix

25,50 € / pers

Sans le dessert 23,50 €/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

--

Bûche aux choix

10,90 € / pers

Sans le dessert 08,00 €/pers

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

Menus de **noël*** à **commander jusqu'au 19 décembre.**

Menus du **nouvel an*** à **commander jusqu'au 26 décembre.** Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles de modification, ni d'annulation passées ces dates.

- Afin de mieux vous servir . Sous réserve des approvisionnements

Menu Réveillon

Mise en bouche

Foie gras de canard et sa compotée d'oignons

Quenelle de brochet maison sauce normande

Sauté de cerf à la Saint Hubert

Flan de butternut aux épices de noel

Fromages de nos montagnes

--

Bûche aux choix

37,80 € / pers

Sans le dessert 35,80 €/pers

Menu Classique

Mise en bouche

Foie gras d'oie du père Rochette

Escalope de ris de veau aux morilles

--

Gratin dauphinois

--

Fromages de nos montagnes

--

Bûche aux choix

41,90 € / pers

Sans le dessert 39,90 €/pers



Gérald Rochette, maître pâtissier vous suggère

Bûches de ma création : 4,20 € 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

Fantasy: suprême au nougats et noisette et grand marnier *

Vanitrad : traditionnelle Buche à la vanille *

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.....)

Truffes chocolatées : 10,00 €/ 100 gr

Plateau de macarons sucrés assorties (15 pièces): 22,50 € / 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 .

Sapin de noel 31,00 €

vinaigre de truffes 180 gr
Terrine chevreuil 180 gr
Terrine de cèpes 180 gr
Bouteille de champagne Pelletier 37,5 cl

La guirlande lumineuse 35,50 €

Terrine de sanglier au Romarin 180 gr
Terrine de magret de canard fumé 180 gr
Foie gras de canard entier 190 gr
Bouteille de moelleux blanc 37,5 cl
Confit d'oignons

Nuit étoilé 41,50 €

Coffret de truffes 100 gr
Bouteille de moelleux blanc 37,5 cl
Confiture de figues ou oignons 150 gr
Rillettes de canard 190 gr
Fois Gras de canard entier 180 gr

Et pour présenter ou pour offrirConventionné 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

Bocal de foie gras entier 180 g	16,00 €
Verrines de foie gras 90 gr (nature) ou (figue)	5,00 €
Vinaigre de truffe 0,25l	6,00 €
Terrine de cerf aux airelles 180 gr	5,20 €
Terrine de sanglier aux myrtille 180 gr	5,20 €
Terrine de sanglier aux Romarin 180 gr	5,20 €
Terrine de cèpes 180 gr	5,20 €
Terrine de forestiere 180 gr	5,20 €
Terrine au magret de canard fumé180 gr	5,20 €
Confiture d'oignons 150 gr	4,00 €
Confiture de figues 150 gr	4,00 €
Crème de marron 375 gr	5,00 €
Rillettes de canard 190 gr	7,00 €
Rillettes d'oie 190 gr	9,00 €
Coupelle de truffes chocolatées 100 gr	9,00 €
Champagne Henri Verlainé 37,5 cl	15,00 €
Vin blanc moelleux Arguillet , 37,5 cl	5,50 €
Bouteille de vin bordeaux rouge 37,5cl	5,00 €
Bouteille de vin bordeaux blanc 37,5 cl	5,00 €



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

Bon de commande**Nom , prénom :****Adresse postale :****Numéro de téléphone :****Mail :****Date de votre réception :****Acompte 30 %:****Heure de prise de votre commande à notre boutique :****Allergie :****Observation :****Date :**

Nom produit ou menu	Tarif unitaire	Nombre de personnes	Total
<p>Menus de Noël* <u>à commander</u> jusqu'au 19 décembre. Menus du nouvel an* <u>à commander</u> jusqu'au 26 décembre. Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles de modification, ni d'annulation</p> <p>Attention ! Commandez le plus tôt possible pour éviter toute rupture de stock . Les commandes tardives ne pourront peut être pas être honorées !</p>			
			Montant total :

Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise de Covid 19 donnera uniquement lieu à un report de l'évènement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avance ou justifier son annulation .

Signature :