



ROC

Riviera Organic Catering

TRAITEUR EVENEMENTIEL

CÔTE D'AZUR - MONACO - PARIS - PROVENCE - TIGNES



BASÉ SUR LA "FRENCH RIVIERA", RIVIERA ORGANIC CATERING PROPOSE DES SERVICES SUR MESURE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL.

NOTRE ENGAGEMENT : TRAVAILLER DES PRODUITS DE SAISON ET LOCAUX D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT.

NOTRE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS VOUS PROPOSE UNE EXPERTISE ET UNE PRESTATION DE QUALITÉ SERVICE TRAITEUR AFIN DE RÉPONDRE À VOS EXIGENCES.

POSITIONNÉ SUR LES MARCHÉS DE RÉCEPTIONS ÉVÉNEMENTIELLES & CONGRÈS, ROC S'EST DOTÉ DE LABORATOIRES PROFESSIONNELS SUR LA CÔTE D'AZUR ET SUR LA RÉGION PARISIENNE PERMETTANT L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS DE PLUS DE 4000 PERSONNES.





MENU À 109,00 EUROS TTC

SUR UNE BASE DE 100 ADULTES

Le Menu est composé d'un Welcome Drink, un Cocktail Apéritif de 6 Pièces Froides - 4 Pièces Chaudes - 3 Animations Culinaires suivi d'un Repas
Entrée - Plat - Buffet de Mignardises (Pièces Montée en supplément)

**Menu incluant : le personnel - la livraison - les banquets nappés lycras blancs - la vaisselle - les serviettes blanches en tissus - les Nappages blancs tissus - les vasques - les softs
un welcome drink - le menu - Pains Individuels (Maison Jean Marc Bordonnat à Nice) - Café - Glaçons**

ALCOOLS

FORFAIT ALCOOLS & SOFTS A PARTIR DE 16 € / Personne pour le dîner (Champagne, vin rouge & vin blanc)

(1 bouteille pour 3 personnes de vin & 1 bouteille pour 5 pour le champagne)

FORFAIT ALCOOLS & SOFTS A PARTIR DE 14 € / Personne pour le Cocktail (Champagne, vin rouge, vin blanc & vin rosé)

(1 bouteille pour 3 personnes de vin & 1 bouteille pour 5 pour le champagne)

Possibilité d'emmener ses alcools avec un droit de bouchon (4 €/ Bouteille) correspondant à l'ouverture des bouteilles, le service à table, l'utilisation et nettoyage des verres.

VAISSELLE & VERRERIE

La vaisselle pour l'apéritif et le dîner est inclus dans le prix (Visible lors du testing)

Pour toute demande spécifiques concernant la vaisselle & verrerie, nous effectuons des devis auprès de nos prestataires de location.

Pour toute demande spécifique sur les nappages (lins...) un supplément est appliqué.

TESTING

Nos Testings sont réalisés dans un cadre privé à Nice - Testings facturés 50 € / Personne avec vins

Le Testing est offert pour 2 personnes si validation pour le Mariage

Menu enfant (- 10 ans) : 10,00€ TTC - Menu Prestataires (DJ, fleuristes, wedding planer ...) : 25,00€ TTC

COCKTAIL APÉRITIF 6 PIÈCES AU CHOIX

Verrine Straciatella, Petits Pois frais & Fèves

*

Sablé Parmesan, Crème de Petits Pois & Pickles

*

Tataki de Thon au Sésame, sauce aigre douce

*

Pomme de Terre safrané, Canard & Aioli

*

Cube de Betterave rôti, Mousse de Chèvre

*

Rolls de Carottes & Coriandre, Feuille de Riz

*

Roulé de Saumon Fumé & Fromage de Brebis

*

Gaspacho de Tomates Paysannes & mouillette

*

Gaspacho de Choux Fleur & Chorizo, Vieux Parmesan

*

Rolls de Légumes Confits et Fromage Frais

*

Sucette de foie gras & graines de chia

*

Paniers de Légumes "Bagnat Cauda" et Sauces (à partager)

*

Biscuit Tomates et Ail, Maquereau Mariné

*

Ceviche de bar & daurade, citron vert, frange & coriandre

*

Gougère Pancetta et Chèvre

*

Tartare de saint Jacques, petits pois du jardin & mangue

*

Verrine d'avocat, Cedrat & crevettes





COCKTAIL APÉRITIF 4 PIÈCES AU CHOIX

Croustillant de Gambas aux Amandes & Sauce Aigre douce

*

Cromesquis de Volaille à l'Estragon

*

Pain Libanais, Chich Taouk, Sauce Yaourt & Sumac

*

Hamburger Vegan & Champignons Shitakes

*

Croustillant de Canard au Curry, Fruits Secs & Raisins

*

La Sardine Roulée à la Niçoise

*

Pizzeta à la Crème de Truffes

*

Boulette de Kefta de Boeuf, Coriandre & Harissa

*

Brochette de Saumon & Nori, Gomasio

*

Tronçon de Poulpe Snacké à la Plancha

Morue à la Niçoise

*

Raviole de Canard et Cebettes & Bouillon Dashi

*

Samossa de légumes, Curry Vert

*

Crok' Brebis et pancetta

*

Brochettes de Poulet mariné au Coco, Sauce Thai

CHOISISSEZ VOS 3 ANIMATIONS PARMI LES ANIMATIONS FROIDES ET CHAUDES

TOUTES ANIMATIONS SUPPLÉMENTAIRES EST FACTURÉES 4,5 € / PERSONNE

Animations Froides

Bar à Focaccia et Mozzarella

Déclinaison de Focaccias avec accompagnements & Sélections de Mozzarella / Condiments / Huile d'olive du Pays Niçois
(Servis sur des petites assiettes et petits bocaux individuels)

Bar à Saumon Gravlax

Saumon Gravlax en 2 façon découpé par nos soins / Blinis Minute au Sarrasin et crème aux herbes
Gravlax Aneth & Citron Vert / Gravlax betteraves et fenouils

Bar à Jambon (A partir de 100 personnes)

Découpe de Jambon minute affiné 16 mois par nos soins / "Pan con Tomate" / Sauce Tomate Fraîche

Bar à Sushis

Maki et California rolls de Saumon & Bonite (ou thon selon la saison) Monté et découpé sous vos yeux

Bar à Soupe glacées

3 variétés de soupes froides en verrines et éprouvettes dressées en direct
Gaspacho de tomates de la famille Cassar / Soupe froide carotte & coriandre / gaspacho petits pois & Menthe

Bar à Foie gras

Découpe de foie gras frais en Terrine du Gers de la ferme d'Aubiet servi sur un bon Pain de campagne Toasté / Sucette de foie gras minute en gelée





Animations Chaudes

Bar à Burgers

Animation à la plancha :
Buns de notre Boulanger / Boeuf Limousin / Bacon & Condiments

Bar à Teppanyaki

Animation sur une plaque Teppanyaki
Brochette Marinée de boeuf & larmes du Tigres / Poulet Mariné coco / Poisson selon arrivage

Bar à Ravioles

Ravioles Cuites minute et servis dans un bouillon agrémenté d'une émulsion Truffée
Ravioles Thaï au Canard & gingembre, Bouillon de poule corsé & Coriandre

Animation Plancha au choix

Choisissez parmi ces 3 mets à la plancha réalisé par un cuisinier
Saint Jacques & Crème de Petits Pois / Poulpes & Poivrons / Légumes sautés façon "Pad Thai"

Bar a Dim Sum

3 Raviolis Pekinois revisités à la Française et cuits en direct dans des Minis paniers Vapeurs
Porc de Bigorre / Crabe / Volaille

NOS BARS À JUS ORGANIC / CITRONNADES / THÉ GLACÉS

WELCOME DRINK

Choisissez un jus à l'extracteur, Une citronnade et un thé glacé

Extracteurs à Froid

Red

Betteraves / Fruits rouges / Pomme / Menthe

Green

Choux Kale / Concombre / Pomme / Gingembre

Citronnade et Eaux Infusées

Citronnade de Menton

Citron de Menton / Cedrat / Kumquat

Eau infusé

Concombre / Verveine / Citronelle

Thé Glacé Organic

Noir

Thé Noir glacé / Pêche / Jasmin

Rouge et vert

Thé aux Fruits Rouges/ Menthe / Galanga





LE DÎNER

Menus réalisés à partir de produits frais, locaux et biologiques

Entrée - Plat - buffet de Mignardises Ou dessert à l'assiette



Choisissez parmi les entrées, les plats et desserts à l'assiette

Entrées

Soupe glacée de Tomates, Crème de Straciatella et Huile d'herbes & Mouillette Croustillante

*

Tagliatelles de Courgettes de Pays, Magret Rôti au Piment d'Espelette, Copeaux de Foie-Gras & Bouillon à l'Ail.

*

Cannelloni Vert de blettes et d'épinards au Crabe et Brebis & Mousse d'Avocat relevé au Raifort

*

Tartelette de Gambas et Copeaux de Légumes, Emulsion de Bisque

Plats

Pavé de Loup rôti, condiments de Tomates ancienne et Citron de Menton, crème de petits pois & bisque

*

Boeuf Limousin de "José" en croûte, polenta crémeuse et Betteraves rôties, Jus corsé

*

Porc Fermier en 2 Façons, Poitrine Confitée à basse température & Filet Mignon Rôti, Shitakes & Pakchoï braisés à l'Asiatique

*

Risotto à la Truffe, Emulsion Parmesan & Chips de Légumes Multicolores.

Mignardises (déclinable en dessert à l'assiette)

Le Citron : Sablé aux Agrumes, Crème Allégée au Cédrot et Zeste Confit

*

Le Chocolat : Gianduja, Mousse légère et Praliné aux Noisettes

*

Fruits rouges : Pavlova, Crème Mascarpone et Chocolat Blanc et Vanille

Nous pouvons réaliser sur demande un Wedding Cake OU Une Pièce montée -
Supplément de 8,50€ TTC / Personne



PERSONNEL POUR 100 PERSONNES

3 CHEFS.....	15H - 00H
2 BARMANS.....	18H - 03H
3 MAÎTRES D'HÔTELS.....	15H - 00H

Vacation de 9h00 / Heures supplémentaires en sus (voir conditions *)

Selon l'organisation de votre Mariage, les besoins en personnel peuvent changer

(Animations culinaires supplémentaires, besoin de personnel pour la soirée....)

* Tout dépassement des heures convenues sur le devis sont facturées 40 € / H.

MATÉRIEL ET VAISSELLE POUR 100 PERSONNES

COCKTAIL APERITIF

- Verres à eaux
- Verres à vins
- Tumbler (verre à softs et à jus)
- Plateau de service
- Banquets Nappés blancs
- Vasques à champagnes
- Matériel Animation (Présentoirs,plancha, inductions....)
- Serviettes Cocktails
- Contenants pour cocktail apéritif

DINER

- Verres à eaux
- Verres à vins Rouges et blancs
- Flûtes à champagnes
- Couverts pour le repas
- Assiettes pour l'entrée, le plat et le dessert
- Tasses et sous tasses à café
- Serviette en tissus blanches
- Nappes tissus blanches

Ce tarif n'inclus pas la location des tables et des chaises.

