



# ROC

*Riviera Organic Catering*

TRAITEUR EVENEMENTIEL

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



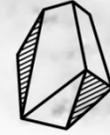
BASÉ SUR LA "FRENCH RIVIERA", RIVIERA ORGANIC CATERING PROPOSE DES SERVICES SUR MESURE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL.

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.





**Vous organisez votre Mariage à Nice, Cannes ou dans les alentours?**

**Une organisation sans faille pour une journée et une soirée inoubliable...**

**Voici la promesse de ROC.**

**Nous respectons Votre cahier des charges...**

ROC est le partenaire traiteur idéal pour votre organisation. Nous proposons plusieurs formules pour un mariage parfait.

Voici une base de formule incluant le Menu, le personnel, la vaisselle et le matériel traiteur nécessaire à la réussite du cocktail dînatoire et d'un dîner

Nous sommes à l'écoute pour tous changements ou pour un devis sur mesure.

Nous disposons d'un local sur Nice afin d'effectuer les "testings" et de finaliser tous les petits détails pour une prestation parfaite (Accords Mets et vins...).

## NOS FORMULES

### FORMULE 1

#### COCKTAIL APÉRITIF AVEC ANIMATIONS SUIVI D'UN REPAS ASSIS

Welcome Drink - Cocktail Apéritif 7 Pièces Froides - 5 Pièces Chaudes - 4 Animations Culinaires suivi d'un Repas

Entrée - Plat - Fromage & Pièce montée / Wedding Cake

### FORMULE 2

#### COCKTAIL APÉRITIF AVEC ANIMATIONS SUIVI D'UN REPAS ASSIS

Welcome Drink - Cocktail Apéritif de 7 Pièces Froides - 6 Pièces Chaudes - 5 Animations Culinaires suivi d'un Repas

Entrée - Plat - Fromage & Pièce Montée / Wedding Cake

### FORMULE 3

#### COCKTAIL APÉRITIF AVEC ANIMATIONS SUIVI D'UN REPAS ASSIS

Welcome Drink, un Cocktail Apéritif de 6 Pièces Froides - 4 Pièces Chaudes - 3 Animations Culinaires suivi d'un Repas

Entrée - Plat - Pièce Montée / Wedding Cake

### FORMULE 4

#### COCKTAIL APÉRITIF AVEC ANIMATIONS SUIVI D'UN BUFFET EN LIBRE SERVICE

Welcome Drink - Cocktail Apéritif 10 Pièces - 6 Pièces Froides - 2 Pièces Chaudes - 2 Animations Culinaires suivi d'un Buffet salé chaud & Pièce montée

### FORMULE 5

#### FORMULE VÉGÉTARIENNE / VÉGÉTALIENNE

Welcome Drink, un Cocktail Apéritif de 15 Pièces (7 Pièces Froides - 4 Pièces Chaudes - 3 Animations Culinaires)

Entrée - Plat - Pièce Montée / Wedding cake

### FORMULE 6

#### COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC ANIMATION

Welcome Drink, un Cocktail dînatoire de 21 Pièces (8 Pièces Froides - 5 Pièces Chaudes - 5 Animations Culinaires)

Pièce Montée / Wedding cake

## EXEMPLE DE PIÈCES COCKTAIL FROIDES

---

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

\*

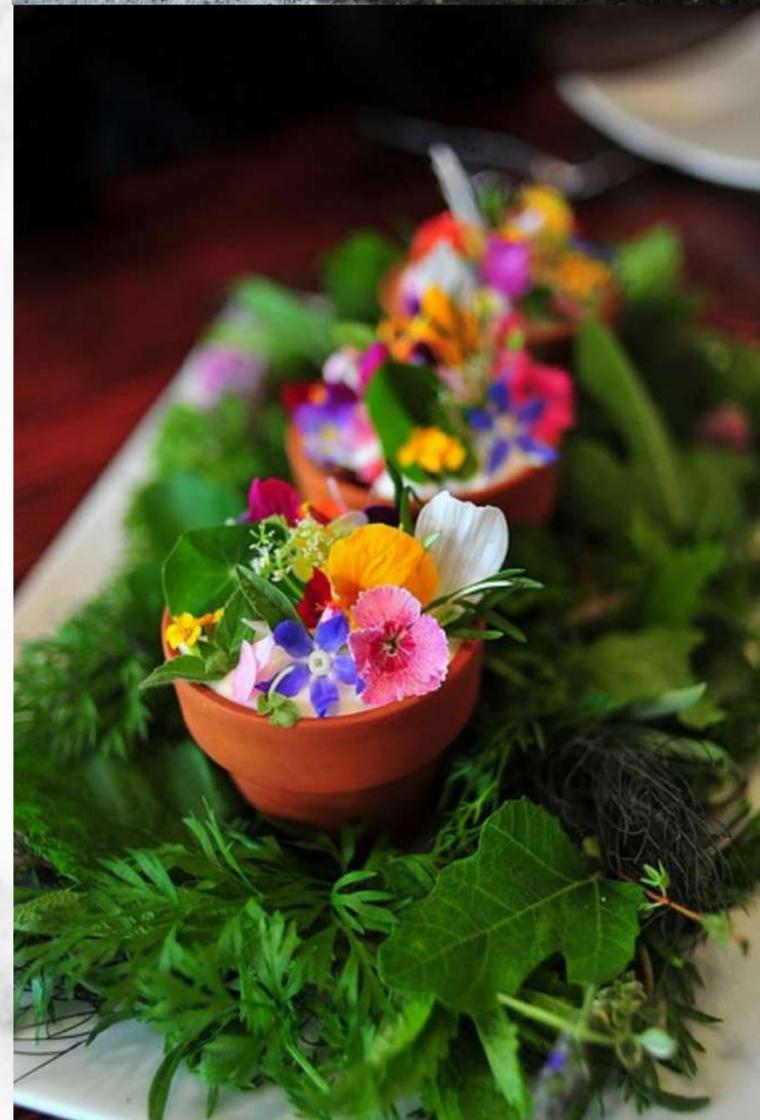
Gougère Pancetta et Chèvre

\*

Tartare de saint Jacques, petits pois du jardin & mangue

\*

Verrine d'avocat, Cedrat & crevettes





## EXEMPLES DE PIÈCES CHAUDES

---

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

## EXEMPLES D'ANIMATIONS FROIDES

### 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 / Bœuf Limousin / Bacon & Condiments

### Bar à Teppanyaki

Animation sur une plaque Teppanyaki  
Brochette Marinée de bœuf & 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 / Citronnelle

#### 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



## EXEMPLE D'ENTRÉES & PLATS

### 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.



## PIÈCE MONTÉE & WEDDING CAKE

---

**NOS PIÈCES MONTÉES & WEDDING CAKE SONT RÉALISÉES PAR LA MAISON CAPPA A NICE**

3 Choux/ Personne avec Nougatine

\*

Pour le wedding cake nous pouvons faire selon vos envies

**(CHEF PÂTISSIER SERGE SEREIN)**

## EXEMPLES MIGNARDISES

---

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

\*

Le Chocolat : Gianduja, Mousse légère et Praliné aux Noisettes

\*

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





## FROMAGES

---

Jean Luc notre Fromager Affineur de Nice vous propose une sélection de fromages affinés  
Plusieurs Options s'offrent à vous :

Plateau de fromage en Buffet libre service

OU

Plateau de fromage pour 10 personnes posé sur table

OU

Assiette de fromage individuelle

Nos fromages sont accompagnés de différentes variétés de pains individuels  
(céréales, campagne) & condiments



## PERSONNEL POUR 100 PERSONNES

3 CHEFS.....HORAIRES À DÉFINIR

2 BARMANS.....HORAIRES À DÉFINIR

3 MAÎTRES D'HÔTELS.....HORAIRES À DÉFINIR

**Vacation de 8h00 / 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....)**