

LE CATERING
ROBUCHON
MONACO



LE CATERING

ROBUCHON MONACO

Catalogue Produits

ANNÉE 2025/2026





Bienvenue dans l'Univers
de l'Excellence Culinaire

LE CATERING

Nous vous invitons à parcourir notre catalogue pour découvrir l'ensemble de nos créations.

Notre service de traiteur a pour vocation de vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle inspirée de l'héritage du grand chef Joël Robuchon.

Chaque plat est une œuvre d'art, élaborée avec des ingrédients d'une fraîcheur et d'une finesse incomparables, pour émerveiller vos sens et sublimer chaque occasion spéciale.

Que vous organisiez un événement intime ou une grande célébration, notre équipe de chefs talentueux et notre personnel dévoué mettront tout en œuvre pour que chaque détail soit parfait.

Découvrez notre gamme de menus raffinés, conçus pour combler toutes vos envies gastronomiques et laisser à vos convives un souvenir impérissable.



Nos tarifs LE CATERING

Les prix indiqués concernent **exclusivement** le produit lui-même en hors taxes (HT) et sont à titre indicatif.

Ils ne comprennent pas le service, le personnel, les arts de la table (bols, assiettes, couverts, etc.) ni le mobilier.

Ces tarifs seront établis sur demande, en fonction du type d'événement, du nombre de convives, de la localisation, de la durée de la prestation, des besoins spécifiques en logistique ou en matériel, ainsi que des attentes du client.

Les prix étant susceptibles de varier selon ces différents critères, il est indispensable de vérifier les tarifs auprès de nos commerciaux avant toute validation.

La livraison est assurée par nos soins. Selon le montant de la commande et la localisation de l'événement, des frais peuvent s'appliquer ou être pris en charge. Nous vous invitons à contacter notre équipe pour en savoir plus.

Ces dispositions s'appliquent à **l'ensemble** du catalogue.

NOTRE MAISON

Nos équipes sont influencées par Joël Robuchon, surnommé "le cuisinier du siècle" et véritable emblème de la cuisine française traditionnelle et prestigieuse.

Le Catering marque les esprits en revisitant les recettes classiques grâce à des techniques modernes et innovantes. Il se distingue par la précision de ses mets et une présentation soignée, digne d'un chef-d'œuvre.

Le Catering est bien plus qu'un traiteur : c'est un créateur de moments inoubliables, un architecte d'ambiances et un maestro culinaire. Il transforme chaque événement en une véritable explosion de saveurs, de goûts et d'émotions.

La plupart des traiteurs proposent un menu et un service de livraison.

Nous allons plus loin en vous offrant :



Un Menu Personnalisé, conçu selon Vos Envies

Chez Le Catering, nous savons que chaque événement est unique. C'est pourquoi nous proposons des menus sur mesure. Notre équipe de chefs expérimentés travaille en étroite collaboration avec vous afin de concevoir une expérience culinaire qui reflète votre vision et marque durablement vos invités.



Une Livraison adaptée à tous Vos Événements

Qu'il s'agisse d'un prestigieux dîner de gala, d'un cocktail networking, d'une réception VIP ou d'un événement corporatif, Le Catering assure une livraison sur mesure, respectant toutes vos exigences culinaires, dans des conditions optimales et dans les meilleurs délais.



Un Art de la Table Complet, Raffiné & Personnalisé.

Nos talentueux décorateurs et fleuristes subliment votre événement en harmonie avec votre thème et votre vision. Nous mettons à votre disposition une vaisselle élégante, des arrangements floraux d'exception et des éléments de design soigneusement sélectionnés pour créer une atmosphère unique.



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



Une Équipe de Serveurs, Barmans & Chefs à Votre Écoute !

Derrière chaque événement réussi se trouve une équipe alliant savoir-faire et expertise. Chez Le Catering, nous sommes fiers de notre personnel d'exception, engagé à offrir un service hors norme et irréprochable.



Un Agrément Européen pour Notre Cuisine Centrale

Le Catering est fier d'annoncer que notre cuisine centrale opère sous un agrément européen, garantissant le respect des normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire, de qualité et d'hygiène.



Chez Le Catering, nous sommes prêts à donner vie à vos envies. De la conception culinaire sur mesure à l'exécution méticuleuse de votre événement, en passant par une planification rigoureuse, nous nous engageons à nous surpasser pour faire de votre réception un moment unique et inoubliable.

Contactez-nous dès aujourd'hui et commençons à planifier ensemble votre prochain événement d'exception !

contact@lecateringiri.com



N O S É V É N E M E N T S

Notre succès et notre style font référence à *Le Catering Robuchon Monaco* et *Le Catering France*, garantissant une qualité et un service constants.

Le Catering Robuchon élève le service traiteur à un niveau supérieur, en apportant la sophistication et l'excellence de la haute cuisine française à l'industrie de la restauration. Formés lors des plus grands événements et au sein de restaurants étoilés, nos chefs mettent à profit plus de 30 ans d'expérience pour garantir une qualité irréprochable dans chaque création.

Tous nos plats sont préparés et servis avec la même précision et le même souci du détail que dans un restaurant gastronomique. Chaque création doit être un chef-d'œuvre, illustrant la maîtrise culinaire et notre engagement à offrir une expérience exceptionnelle à chaque client.

La précision, l'exactitude et le souci du détail sont les piliers de la qualité que nous apportons à chaque événement, en parfaite conformité avec les normes culinaires, d'hygiène et de sécurité en vigueur.

GRANDS ÉVÉNEMENTS

Lors d'événements iconiques tels que le *Grand Prix de Monaco* ou le *Rolex Monte-Carlo Masters*, **Le Catering** crée une atmosphère à la hauteur du luxe de ces rendez-vous prestigieux de la Principauté.

ÉVÉNEMENTS CORPORATES

Dans l'univers de l'entreprise, **Le Catering** incarne la sophistication et le professionnalisme. Collaborant avec des institutions prestigieuses telles que *Barclays* et *l'AS Monaco*, nos services vont bien au-delà de la simple restauration.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Pour vos réceptions privées, que ce soit dans des lieux emblématiques ou à domicile, **Le Catering** devient l'architecte de souvenirs inoubliables.

ÉVÉNEMENTS PERSONNALISÉS

Le Catering ne se limite pas à l'excellence culinaire : c'est un véritable artisan de l'ambiance. Nos mets raffinés peuvent être sublimés par un art de la table élégant, une décoration florale sur mesure et des éléments de design soigneusement sélectionnés, selon vos envies.

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTRETIENS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

NOS CHEFS



Laurent Duroyon – Chef exécutif

Passionné de cuisine depuis toujours, sensible au goût et au respect des produits, j'ai développé une expertise en création culinaire sur mesure et je reste ouvert aux influences de la cuisine du monde. Gestion de brigades de cuisine de 20 à 100 personnes. Recherche, création et développement autour des tendances culinaires actuelles.

Expérience en restauration traditionnelle, dans des hôtels et châteaux prestigieux ainsi qu'au sein de traiteurs haut de gamme. Créateur de concepts de restauration à thème pour des événements sportifs. Fort de 34 ans d'expérience, je place la rigueur et l'exigence au service du goût afin de transformer chaque événement en un moment unique.



Chef de cuisine exécutif - Brigade de 25 cuisiniers (220 000 couverts par an)

LA TRUFFE NOIRE | Marseille | Oct. 2019 – Mar. 2023

Gestion d'événements sportifs (stade vélodrome Olympique de Marseille ; Open13 ; Grand Prix de Monaco, Le Tour de France, La Marseillaise), salons professionnels, événements d'entreprises et de particuliers, événements culturels etc.



Chef exécutif adjoint de cuisine - Brigade de 60 cuisiniers

SAINT CLAIR LE TRAITEUR | Paris | Feb. 2018 – Oct. 2019

Gestion de la production et des cuisines, gestion des événements sportifs (Parc des Princes PSG ; 24h du Mans ; Coupe du monde de football féminine au Stade de France ; PSG Handball), salons professionnels, événements d'entreprises et de particuliers, événements culturels etc.



ROLAND PAIX

Chef de cuisine exécutif - Brigade de 20 cuisiniers

ROLAND PAIX | St Maximin (Var) 2016-2018

Création et développement de la gamme et des menus, gestion de la cuisine et des productions, événements d'entreprises et de particuliers.

NOS CHEFS



Jérémie Tahon - Chef Pâtissier

Passionné de pâtisserie depuis son plus jeune âge grâce à ses parents restaurateurs, Jérémie obtient son diplôme à l'école Ferrandi Paris et s'oriente vers la pâtisserie de luxe.

Il travaille pendant six ans pour Potel & Chabot en tant que responsable des entremets et acquiert l'exigence du beau et du bon, sublimant ainsi chaque événement auquel il contribue. Il rejoindra ensuite Bastien Girard pour l'ouverture de sa boutique afin d'approfondir les techniques de pâtisserie avant de retourner dans l'événementiel en tant que Chef Pâtissier Exécutif pour fournir les desserts des stades de la FIFA World Cup Qatar 2022.



Chef pâtissier exécutif Fifa World cup Qatar 2022

Jan. 2022 - Dec. 2022

- Brigade de 40 pâtissiers (120 000 couverts en un mois)



Pâtissier - Ouverture boutique Bastien Girard, Champion du monde pâtisserie 2017

Dec. 2019 - Sept 2021

Gestion de la production et des approvisionnements

Potel & Chabot
PARIS



Responsable - Potel & Chabot | Paris

Jan. 2013 - Nov. 2019

Responsable des entremets et second d'une zone (Entremets / Chocolaterie / Petits-fours)

Gestion d'événements tels que Roland-Garros, le PSG, le Salon du Bourget.

NOS CHEFS



Emmanuel Fajardi – Chef Boulanger

Passionné par l'excellence boulangère, Emmanuel Fajardi s'illustre par son savoir-faire reconnu. Parmi ses dernières distinctions, il a remporté le 2^e prix du meilleur croissant au beurre des Alpes-Maritimes en 2024. Son talent s'est aussi exprimé à l'international, notamment lors de dîners de gala à Miami aux côtés du Chef Alain Ducasse.

Il est responsable de la fabrication des pains pour l'AS Monaco, les boutiques Robuchon Monaco et des hôtels de luxe à Cannes, garantissant une qualité irréprochable. Ancien élève du CFA de Carros, il y a ensuite enseigné en tant que formateur, transmettant sa passion aux nouvelles générations. En 2024, il décroche la 3^e place aux sélections du Concours Mondial du Pain.

Un parcours exemplaire, guidé par l'exigence, la transmission et l'amour du métier.



Chef boulanger MAYBOURNE RIVIERA | Roquebrune Cap Martin ✿

Avr. 2023 – Oct. 2023

Production de viennoiseries, gamme de pains à destination du restaurant Ceto 1 Mauro Colagrèco



Chef boulanger HÔTEL EDEN ROC | Antibes ✿

2019 – 2023

1 étoile Restaurant Lou ROC. Préparation des pains pour des événements, room service, restaurant dont amfAR Gala Cannes (1000 pax)

Boulangier GEORGES V Palace | Paris

2018 – 2019

Boulangier L'apogée - Hotel 5 étoiles | Courchevel

2017 – 2018

Apprenti boulanger Jean Paul Veziano | Antibes

2017

Mariage du Prince Albert



PIÈCES COCKTAILS



DÉJEUNER



DÎNER GALA



BOULANGERIE



ENTREMETS



BOISSONS



DERNIÈRE
MINUTE

PIÈCE COCKTAIL

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

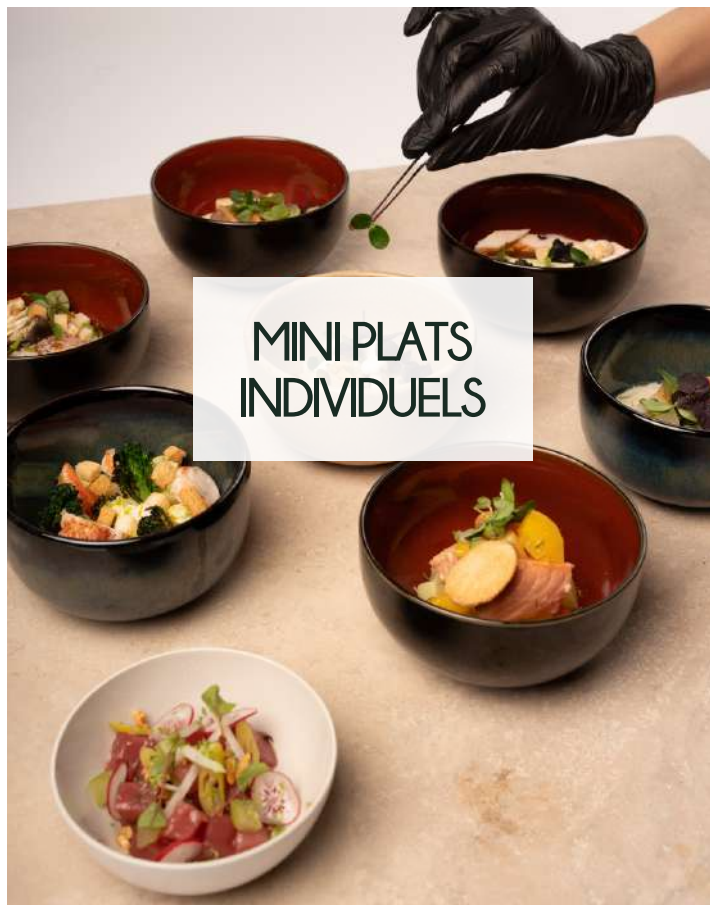
BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

SOMMAIRE • SALÉ



COCKTAIL
CANAPÉS



MINI PLATS
INDIVIDUELS



ANIMATIONS
SALÉES

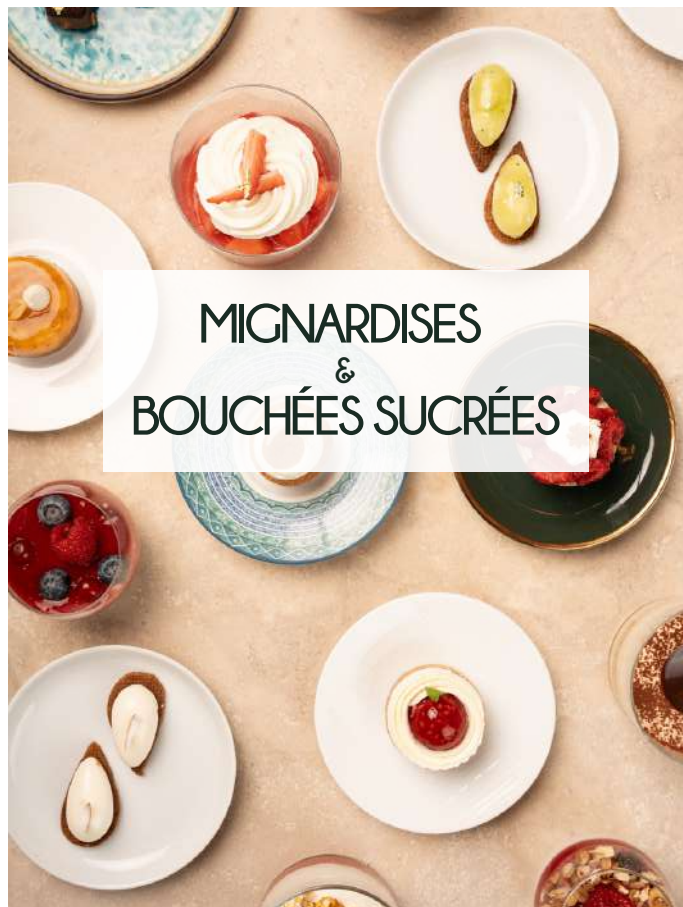


SUR LE POUCE



CHARCUTERIES
&
FROMAGES

SOMMAIRE • SUCRÉ



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



PIÈCE COCKTAIL

COCKTAIL CANAPÉS :

PIÈCES SALÉES FROIDES & CHAUDES

Les cocktails canapés, qu'ils soient servis froids ou chauds, sont le choix parfait pour sublimer vos réceptions.

Ces amuse-bouches raffinés allient élégance et praticité, proposant une palette de saveurs délicates et des présentations sophistiquées.

Parfaits pour les cocktails, les événements professionnels ou les soirées élégantes, ils garantissent une expérience culinaire mémorable en toute simplicité.

01



Cocktail Canapés : Pièces Salées Froides

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTRETIENS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

POISSONS / CRUSTACÉS

Le Homard Bleu en Bellevue, Sablé Croquant & Basilic TS
Le Camberoni Ananas Sweet Sour TS
Tartelette Façon Pissaladière, Rouget Confit à l'Huile d'Olive TS
Saumon en Gravlax, Crème Citronnée TS
Gravlax de Loup, Beurre Battu aux Algues TS
Petit Pain Crevette-Avocat, Mayonnaise Coraillée TS
Tartelette Caviar Oscietre A/H
Noix de Saint Jacques Pomme Verte

VIANDE

Le Tataki de Bœuf Wagyu, Fraîcheur d'Herbes TS
La Tartelette de Veau, Condiment Provençal TS
Brochette de Cécina, Fruit du Moment à Croquer & Menthe TS
Bœuf Confit, Condimenté à la Sauce Tartare TS
Tataki de Bœuf au Gingembre TS
Coppa, Bille de Pomme Verte & Huile de Truffe TS

VOLAILLE

Volaille Caesar TS
Canard Fumé, Fruit & Poivre de Timut TS
La Volaille en Chaud-Froid, Truffe & Vin Jaune TS
Foie Gras au Thé Fumé, Chutney de Figue TS
Volaille à la Basquaise, Pain Craquant TS
Perle de Mousse de Foie Gras, Fruits Acidulés TS
Magret de Canard Fumé, Pomme Verte & Crémeux à la Figue

VEGETARIEN 🌿

Pain Moelleux Toasté, Asperge Verte, Pecorino P/E
Tartelette Purée Champignon & Truffe d'Été TS
Tartelette Petit Pois Rafraîchis à la Menthe P/E
Tomate Colorée & Marinée au Pesto, Sablé Croquant P/E
Pastèque, Feta, Olive de Kalamata P/E
Tartelette Artichaut en Barigoule TS
Radis "Red Meat", Légumes Anciens & Coriandre A/H

VEGAN 🌱

Concombre & Mangue Rafraîchie au Combawa TS
Tonnelet de Carotte Jaune, Yuzu, Houmous TS
Céleri Confit au Parfum de Truffe & Graines de Moutarde TS
Courgette Roulée aux Champignons TS
Tacos Avocat, Pickles d'Oignon Rouge TS

JR



Cocktail Canapés : Pièces Salées Chaudes

POISSONS / CRUSTACÉS

La Saint-Jacques Rôtie au Sésame Noir & Condiment Moutarde **A/H**

Le Homard en Fine Tartelette d'Oignon Nouveau **TS**

Gambas Croustillante à la Pomme de Terre, Sauce Piquante **TS**

Cromesqui de Morue, Sauce aux Herbes **TS**

Tempura de Crevette Panko **TS**

Brochette de Saumon Rôtie aux Agrumes **TS**

Le Thon Rôti, Tomate, Sucrine & Sauce au Curry Doux

Le Thon Rôti, Sauce Aigre-Douce

VIANDE

Le Burger Joël Robuchon **TS**

Le Foie Gras Chaud en Brioche **TS**

Croque-Monsieur au Cheddar Fumé **TS**

Brochette d'Onglet de Bœuf, Sauce Chimichurri **TS**

Empanadas **TS**

Keftas de Bœuf au Cumin **TS**

VOLAILLE / GIBIER

Nems de Canard **TS**

Croque Volaille & Champignons **TS**

Le Filet de Caille au Pruneau **TS**

Le Croque-Monsieur Volaille & Truffe **TS**

Vol-au-Vent de Volaille à la Crème de Champignons **TS**

Sot-l'y-Laisse de Volaille Caramélisé au Soja & Miel **TS**

VEGETARIEN

La Tartelette aux Cèpes & Cébettes **A/H**

Le Cromesqui au Canard Confit **TS**

Croquetas de Tome Fraîche & Truffe **TS**

Tartelette Tiède de Légumes aux Graines de Courge **TS**

Barbajuan aux Herbes **TS**

Gougères Artichaut & Sarrasin **TS**

Tzatziki & Falafel

VEGAN

Le Croustillant de Légumes à la Truffe **TS**

Gyoza Vegan, Sauce Ponzu **TS**

Clafoutis de Légumes **TS**

Croque Végétarien **TS**

RADIS "RED MEAT", LÉGUMES
ANCIENS & CORIANDRE



FOIE GRAS AU THÉ FUMÉ,
CHUTNEY DE FIGUE



SAUMON EN GRAVLAX, CRÈME CITRONNÉE



LE HOMARD BLEU EN BELLEVUE,
SABLÉ CROQUANT & BASILIC



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



GRAVLAX DE LOUP, BEURRE
BATTU AUX ALGUES

NOIX DE SAINT JACQUES POMME VERTE



DIAMANT DE CÉLERI TRUFFE NOIRE



LA VOLAILLE EN CHAUD-
FROID, TRUFFE & VIN JAUNE



TATIN DE BUTTERNUT AUX FRUITS SECS



BULLE DE CHOU-FLEUR CAVIAR



DERNIÈRE
MINUTE

BOISSONS

ENTREMETS

BOULANGERIE

DINER GALA

DÉJEUNER

PIÈCE
COCKTAIL

BEST SELLER



TARTELETTE CAVIAR
OSCIETRE



PIÈCE COCKTAIL

MINI PLATS INDIVIDUELS : MINI PLATS INDIVIDUELS SALÉ FROIDS & CHAUDS

Les mini plats individuels apportent une touche d'innovation & d'élégance à vos réceptions. Ces mini plats individuels, qu'ils soient froids ou chauds, offrent une variété culinaire exceptionnelle.

Idéals pour les cocktails dînatoires, buffets ou événements sophistiqués, les Bols Food permettent à vos invités de savourer une diversité de saveurs tout en appréciant la praticité des portions individuelles.

Découvrez comment ces créations culinaires peuvent enrichir vos événements avec modernité & raffinement.

02





Mini Plats Individuels Froids

POISSONS / CRUSTACÉS

Le Homard Bleu, Pêche & Verveine, Riz Noir **P/E**
Le Tartare de Saint-Jacques aux Agrumes & Salicorne **A/H**
Céviche de Daurade Royale, Leche de Tigre **TS**
Salade de Gambas & Légumes Croquants en Verdurette **TS**
Maquereau Infusé dans un Bouillon de Concombre **TS**
Ventrèche de Thon, Condimentée Comme une Salade Niçoise **TS**
Le Saumon Mariné en Gravlax Comme une Salade Caesar
Gambas Sautées à la Coriandre & Légumes Croquants

VIANDE

Le Tartare de Filet de Bœuf & Huître de l'Étang de Thau, Pomme Paille **TS**
Agneau Tonnato, Câpres Frites & Shiso **TS**
Carpaccio de Veau Tonnato & Roquette **TS**
Tataki de Bœuf, Légumes en Barigoule **TS**
Bœuf Confit & Légumes "Pot-au-Feu", Sauce Gribiche **TS**
Salade de Petit Épeautre au Pastrami & Moutarde Violette **TS**

VOLAILLE / GIBIER

Asperge Verte Comme une Salade Caesar & Volaille **P/E**
Salade de Haricots Verts & Magret Fumé aux Agrumes **TS**
Le Foie Gras Mi-Cuit & Chutney de Figue, Tuile de Pain d'Épices **TS**
Pâté en Croûte aux Fruits Secs & Foie Gras, Pickles de Légumes **TS**
Volaille & Légumes Condimentés Comme une Niçoise **TS**
Lentilles Roses, Caille Fumée & Séchée, Figue & Noix **TS**
La Salade Caesar **P/E**

JR



Mini Plats Individuels Froids

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTRETIENS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

VÉGÉTARIEN

L'Œuf Poché Basse Température, Crème de Laitue & Truffe TS

La Salade d'Asperges Vertes, Stracciatella & Morille P/E

Gaspacho de Tomate & Pastèque, Fromage de Brebis P/E

Salade de Légumes Anciens au Pecorino Truffé A/H

Tomates Multicolores, Mozzarella & Huile de Basilic P/E

Déclinaison de Légumes du Moment, Brousse & Citron Confit TS

Tortelloni aux Légumes Grillés, Parmesan & Basilic

VEGAN

La Salade de Courgette à la Menthe & Noix de Cajou P/E

La Salade d'Artichaut Poivrée à la Truffe TS

Ceviche de Légumes au Coulis Herbacé TS

Salade de Champignons de Paris & Épeautre TS

Betterave Grillée au Barbecue, Crispy de Fruits & Balsamique Blanc TS

Salade d'Aubergine Rôtie, Tahina & Olive TS

Pâtes "Coquillages" à la Méditerranéenne, Pesto Rosso TS

Céréales aux Fruits Secs & Agrumes TS

Pois Chiches & Légumes Comme à la Médina, Parfumés d'Épices TS

JR



Mini Plats Individuels Chaud

POISSONS / CRUSTACÉS

La Saint-Jacques Rôtie au Vin Jaune, Pousse d'Épinard & Céleri Confit **A/H**
Le Black Cod, Pak Choi & Shitake **TS**
Rouget & Daurade, Fenouil & Pomme de Terre au Suc de Bouillabaisse **TS**
Poulpe Rôti au Piment Doux Fumé, Maïs en Déclinaison **TS**
Saumon Label Rouge "Rôti", Crème Homardine & Fregola Sarda **TS**
Filet de Loup Poêlé, Écrasé de Pomme de Terre & Salicorne **TS**

VIANDE

Agneau Confit, Panais en Déclinaison **TS**
Brisket Rôti aux Herbes, Pommes de Terre Délicatesse Fumées & Rôties **TS**
Joue de Bœuf Mijotée en Estouffade, Mousseline de Panais **TS**
Paleron de Veau Confit, Patate Douce au Beurre Noisette **TS**
Blanquette de Veau, Riz Vénéré Sauté aux Légumes **TS**
Bœuf Mijoté à la Provençale, Olives & Polenta **TS**

VOLAILLE / GIBIER

Pintadeau "Façon Grand-Mère", Risotto de Coquille Parfumé à l'Huile de Truffe **TS**
Parmentier de Canard Confit au Topinambour & Noisettes **A/H**
La Volaille au Foie Gras, Purée de Joël Robuchon **TS**
Le Canard de Challans Laqué au Miel du Pays, Déclinaison de Courge **A/H**
Filet de Caille Cuisiné dans un Jus Corsé de Raisin, Purée au Basilic **TS**
Volaille Fermière Rôtie, Champignons, Oignons & Artichauts **TS**
Parfait de Foie Gras, Garniture Grand-Mère **TS**

JR



Mini Plats Individuels Chaud

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

VÉGÉTARIEN 🌿

Chou-Fleur Rôti au Miso & Beurre Blanc Citronnelle TS

Risotto à la Truffe TS

Gnocchi Laqué au Jus de Légumes, Siphon Truffé TS

Risotto de Céleri & Girolles, Émulsion de Persil TS

Raviole de Champignons & Bouillon Infusé au Thym TS

Curry de Légumes de Saison au Lait de Coco TS

Œuf Parfait, Crémeux Champignons TS

VEGAN 🌱

La Raviole Végétale de Butternut, Espuma à la Truffe A/H

Mijoté de Lentilles Vertes du Puy aux Champignons des Bois, Œuf Bio Mollet TS

Pomme de Terre Cuisinée Comme un Risotto, Asperge & Noisette TS

Velouté de Cèpes & Cébettes A/H

Boullgour Mitonné, Champignons & Carotte Colorée TS

Nouilles Soba Sautées & Légumes Wok TS



La Volaille au Foie
Gras, Purée de
"Joël Robuchon"



Agneau en
Déclinaison
Panais



Œuf Parfait, Crémeux
Champignons



Parfait de Foie Gras,
Garniture Grand-
Mère



Ventresca de Thon,
Condimentée Comme
une Salade Niçoise



Salade Parisienne au
Homard Bleu



Le Saumon Mariné
en Gravlax Comme
une Salade Caesar



La Saint-Jacques Rôtie
au Vin Jaune, Pousse
d'Épinard & Céleri Confit

JR

VENTRESCA DE THON, CONDIMENTÉE
COMME UNE SALADE NIÇOISE



LE SAUMON MARINÉ EN GRAVLAX
COMME UNE SALADE CAESAR



ŒUF PARFAIT, CRÉMEUX
CHAMPIGNONS



SALADE PARISIENNE AU
HOMARD BLEU



BEST SELLER

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



PARFAIT DE FOIE GRAS,
GARNITURE GRAND-MÈRE



LE CATERING
ROBUCHON
MONACO
JR

Laurent Duroyon
Executive Chef

PIÈCE COCKTAIL

ANIMATIONS SALÉES : SHOW COOKING SALÉ FROIDS & CHAUDS

Les Animations Salées font de votre événement une expérience culinaire interactive.

Sous les yeux de vos invités, nos chefs préparent en direct des mets savoureux, froids & chauds. De la découpe des ingrédients à la cuisson, chaque geste devient un spectacle.

Parfaites pour cocktails, buffets ou dîners, elles offrent une immersion gustative unique. Vos convives savoureront des créations gourmandes tout juste réalisées, ajoutant une touche de spectacle & de convivialité à votre réception.

03





Animations Salées : Show Cooking Froids

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

POISSONS / CRUSTACÉS

Le Sashimi de Poisson sur Glace, Légumes Croquants & Tutti Frutti (Mini 30 Pax) TS

Le Homard en Verdurette, Mirepoix de Légumes Glacés (Mini 30 Pax) TS

Ceviche de Loup, Leche de Tigre & Agrumes (Mini 30 Pax) TS

Gambas Marinée au Piment Fumé, Maïs Grillé & Piquillos (Mini 30 Pax) TS

Gravlax de Saumon à la Betterave, Condiment au Raifort (Mini 30 Pax) TS

VIANDE

Le Jambon Bellota à la Découpe (7 kg Environ) & ses Antipasti (Mini 100 Pax) TS

Bœuf en Gravlax Fumé sous Cloche, Condiment Moutarde Violette (Mini 30 Pax) TS

Jambon à l'Os Rôti Parfumé d'Herbes, Pain de Campagne Toasté & Condiment

Tartare (Mini 100 Pax) TS

VOLAILLE / GIBIER

Pâté en Croûte de Volaille au Foie Gras & Pistache, Vinaigrette Truffée (Mini 30 Pax) TS

Pressé de Canard Confit, Chutney (Mini 30 Pax) TS

VEGETARIEN

Gaspacho de Tomate & Céleri, Mozzarella Tressée & Pesto (Mini 30 Pax) P/E

Stracciatella "Di Buffala" & Légumes Verts (Mini 30 Pax) P/E

Bar à Mozzarella & Tomates Multicolores (Mini 30 Pax) P/E

VEGAN

Bavarois de Petits Pois & Carotte, Huile Perlée au Basilic (Mini 30 Pax) P/E

Aubergine Grillée & Marinée à l'Huile d'Olive, Pâte de Sésame (Mini 30 Pax) TS

JR



POISSONS / CRUSTACÉS

Le Bar Cuit à l'Étouffée en Croûte d'Argile, Légumes de Saison & Beurre au Champagne (Mini 30 Pax) **TS**

Le Homard Cuit en Carapace, Sucrs des Têtes, Gnocchi & Émulsion Truffe (Mini 30 Pax) **TS**

Poisson de Roche & Suc de Bouillabaisse, Rouille Allégée (Mini 30 Pax) **TS**

Poulpe à la Galicienne, Pomme Grenaille Confitée (Mini 30 Pax) **TS**

Aïoli Moderne (Mini 30 Pax) **TS**

VIANDE

Train de Côte de Bœuf Rôti & Tourbé au Whisky, Pommes de Terre Fumées (Mini 40 Pax) **TS**

Longe de Veau Caramélisée à la Graine de Moutarde, Pomme Purée (Mini 30 Pax) **TS**

Jarret de Bœuf en Croûte de Feuilletage, Caponata & Jus au Balsamique (Mini 40 Pax) **TS**

VOLAILLE / GIBIER

Le Canard en Croûte de Pain aux Céréales, Jus Corsé & Jardinière au Beurre Demi-Sel (Mini 30 Pax) **TS**

Canard Confit Comme un Parmentier, Pleurotes, Topinambour & Fraîcheur d'Herbes (Mini 30 Pax) **A/H**

Volaille Farcie & Champignons "Des Sous-Bois", Purée de Panais (Mini 40 Pax) **TS**

VEGETARIEN 🌿

L'Œuf Presque Parfait aux Cèpes, Mouillette de Pain de Campagne (Mini 30 Pax) **TS**

Risotto aux Cèpes Lié de Parmesan dans sa Meule (Mini 50 Pax) **TS**

Aubergine à la Parmesane, Émulsion Parmesan (Mini 30 Pax) **TS**

VEGAN 🌱

Gâteau de Céleri & Pomme de Terre Truffé (Mini 30 Pax) **A/H**

Tatin de Tomate Roma, Sorbet Basilic (Mini 30 Pax) **P/E**

Chou-Fleur Rôti Entier, Crème de Sésame & Grenade (Mini 30 Pax) **TS**



PIÈCE COCKTAIL

SUR LE POUCE : BOUCHÉES INDIVIDUELLES

Offrez à vos invités une dégustation ludique & raffinée avec nos Finger Food, idéales pour cocktails, buffets & réceptions.

Élaborées avec soin, ces bouchées savoureuses, chaudes ou froides, allient créativité & gourmandise. Élégantes et faciles à déguster, elles favorisent l'échange & la convivialité.

Pensées pour éveiller les papilles, elles apportent une touche d'originalité & d'élégance à votre événement, garantissant un moment aussi savoureux que mémorable.

04





Sur le Pouce : Bouchées Individuelles Froides

SANDWICHES

POISSONS / CRUSTACÉS

Saumon Gravlax, Fromage Frais à l'Aneth & Radis Croquant
Lobster Roll à la Béarnaise Coraillée & Œuf de Saumon
Rillettes de Crabe au Concombre à la Coriandre
Cambas Rôtie au Satay, Pomme & Grenade
Saumon Fumé, Pousse d'Épinard & Parmesan
Rillettes de Crabe au Gingembre, Provolone & Petits Légumes

VIANDE

Pastrami en Chiffonnade & Cheddar Fumé, Sauce Choron
Veau Comme un Vitello Tonnato
Comme une Tagliata, Parmesan & Roquette

VOLAILLE / GIBIER

Volaille Fermière Comme une Caesar Salade
Volaille en Chiffonnade, Relish d'Oignons de Roscoff & Pecorino

VÉGÉTARIEN 🌿

Mimosa d'Œuf aux Graines de Moutarde, Comté & Roquette
Mozzarella, Caviar d'Artichaut & Tomate Confitée
Confit d'Aubergine au Raisin, Mozzarella au Basilic

VEGAN 🌱

Caviar de Tomate, Houmous & Salade Romaine

JR



Sur le Pouce : Bouchées Individuelles Chaudes

FAÇON "CROQUE MONSIEUR" :

VIANDE

Bœuf à la Crème de Truffe & Comté Fruité

Veau à la Moutarde, Cheddar Fumé & Sauce Texane

VOLAILLE / GIBIER

Volaille Fermière, Crème de Truffe & Gruyère Suisse

Volaille au Basilic, Poivron Confit & Chèvre

VÉGÉTARIEN 🌿

Burrata au Pesto, Tomate Confitée à l'Huile d'Olive

Mozzarella di Buffalo, Pesto & Tomate Rôtie

Steak Haché Végétal, Mozzarella & Pesto

VEGAN 🌿

Houmous de Patate Douce & Courgette Grillée

Houmous au Basilic & Légumes Grillés de Provence

SANDWICHES :

VIANDE

Confit de Bœuf Façon Barbacoa

Le Burger Joël Robuchon

VOLAILLE / GIBIER

Volaille Rôtie à la Mexicaine & Chipotle

Canard Confit, Mimolette & Chutney d'Oignon aux Figues

VEGAN 🌿

Avocat Rôti à l'Estragon, Houmous & Falafel

Galette de Légumes, Sauce Barbecue & Herbes en Fraîcheur

JR

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



VOLAILLE FERMÈRE COMME
UNE CAESAR SALADE



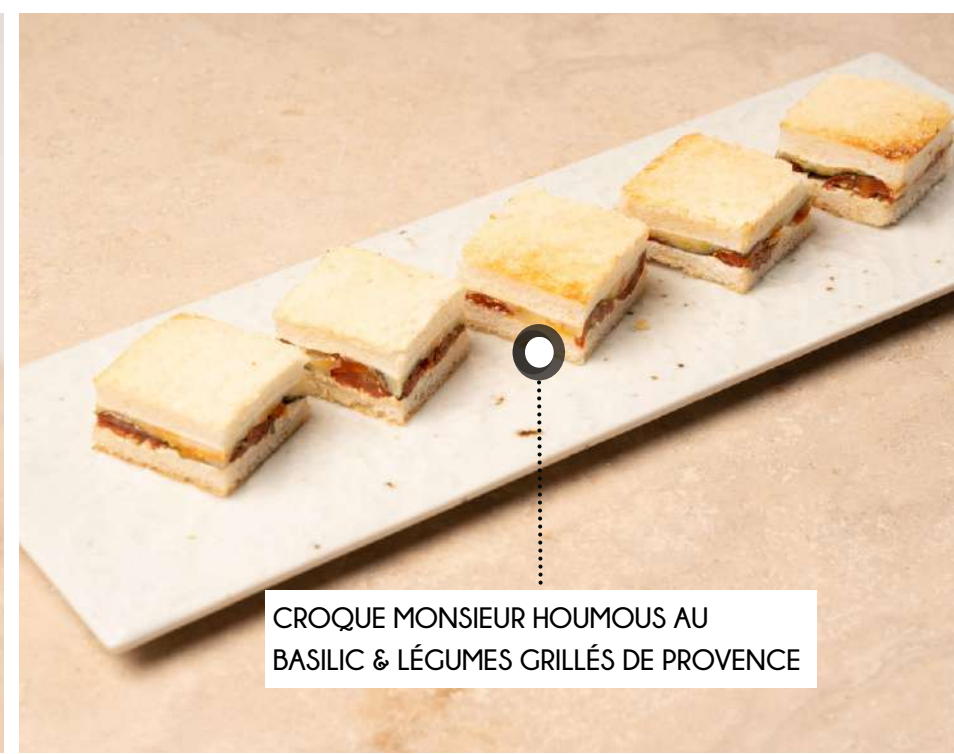
VOLAILLE FERMÈRE, CRÈME
DE TRUFFE & GRUYÈRE SUISSE



PASTRAMI EN CHIFFONNADE &
CHEDDAR FUMÉ, SAUCE CHORON



SANDWICH VEAU COMME UN VITELLO TONNATO



CROQUE MONSIEUR HOUMOUS AU
BASILIC & LÉGUMES GRILLÉS DE PROVENCE

BEST SELLER

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

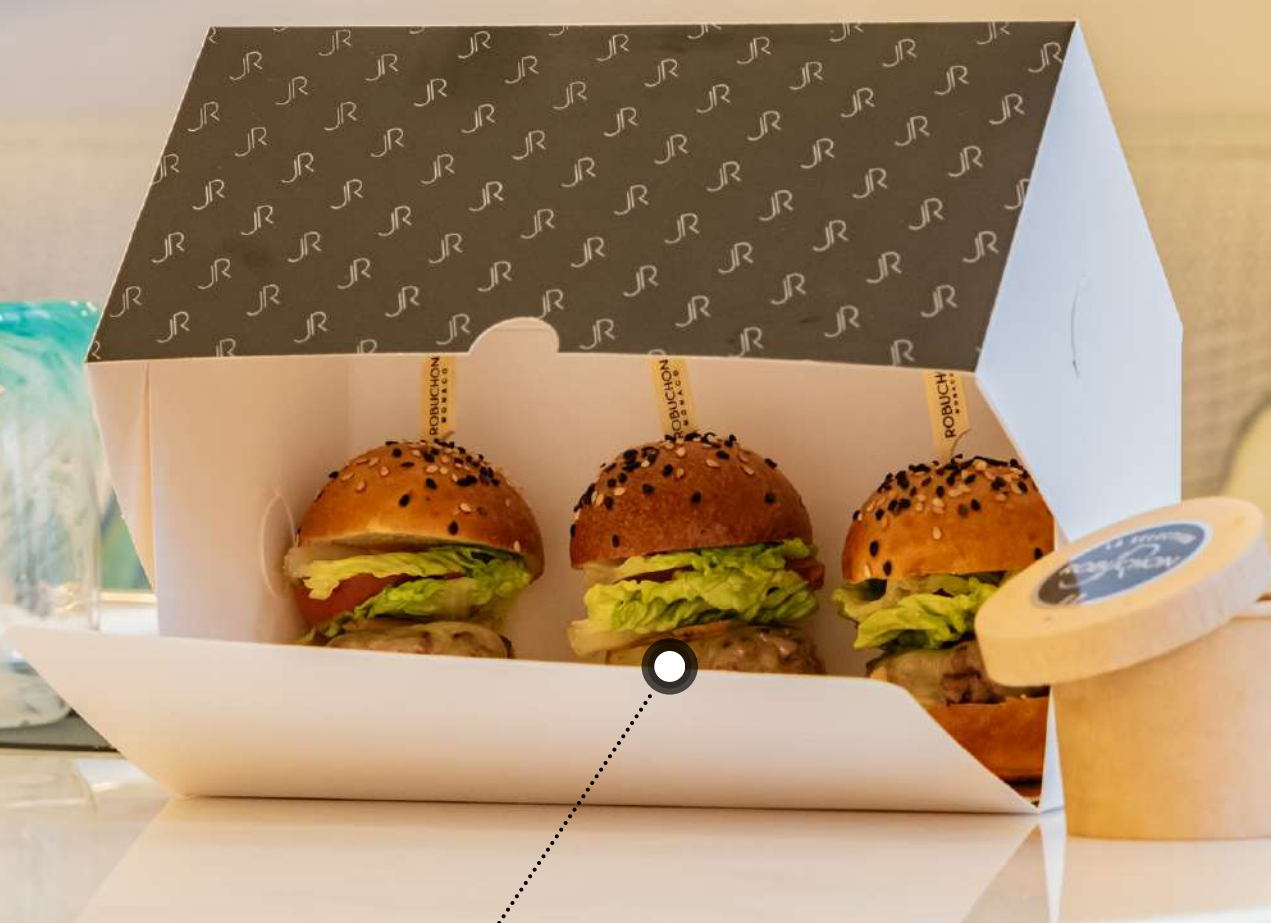
DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMENTS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



LES MINIS BURGER "ROBUCHON"



PIÈCE COCKTAIL

CHARCUTERIES & FROMAGES :

Sublimez vos événements avec nos plateaux de charcuteries & fromages, une invitation aux saveurs authentiques.

Nos plateaux de charcuteries mettent à l'honneur des spécialités rigoureusement sélectionnées pour leur finesse & leur caractère.

Notre plateau de fromages, signé Mons (Meilleur Ouvrier de France), propose une sélection affinée de saison, accompagnée d'un chutney gourmand. Généreux & élégamment dressés, ils apportent convivialité & raffinement à vos buffets, cocktails & réceptions.

05





Plateaux : Charcuteries & fromages

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

CLASSIQUE

Terrine de Campagne, Jambon Cru & Saucisse Sèche

CORSE

Coppa, Lonzo & Jambon Sec

ITALIENNE

Mortadelle de Bologne, Jambon de Parme & Spianata

ESPAGNOL

Lomo Ibérique & Chorizo Ibérique, Jambon Serrano

LYONNAISE

Rosette de Lyon, Pâté en Croûte & Jambon Sec

FROMAGE

Plateaux de Fromages de la Fromagerie "Mons" Cannes - 500 g
(Meilleur Ouvrier de France)

*Sélection de fromages affinés de saison, présentés dans une boîte en bois,
prédécoupés & accompagnés de chutney de fruits.*

Commande minimum : 10 personnes

Recommandation : 50 g / personne

JR



PIÈCE COCKTAIL

MIGNARDISES & BOUCHÉES SUCRÉES : L'EXCELLENCE EN BOUCHE

Les Mignardises & Bouchées Sucrées sont la touche finale idéale pour sublimer vos événements.

Délicates & gourmandes, elles offrent une explosion de saveurs en format miniature, alliant finesse & légèreté. Parfaites pour accompagner un café, clôturer un repas ou agrémenter une pause sucrée, elles séduisent par leur élégance & leur variété.

Adaptées aux séminaires, cocktails ou réceptions, ces douceurs raffinées garantissent un instant de plaisir tout en subtilité.

06





Mignardises & Bouchées Sucrées

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

NOS MIGNARDISES

Sphère Dulcey & Noisette
Sphère Chocolat
Choux Vanille & Pécan
Choux Pamplemousse & Timut
Choux Fraise & Menthe
Tartelette Chocolat & Caramel
Tartelette Framboise & Verveine
Baguettine aux Fruits Rouges
Financier Chocolat
Riviera Citron
Riviera Vanille
Riviera Pistache & Fleur d'Oranger
Goutte Coco-Exotique

NOS BOUCHÉES SUCRÉES

Finger Café Noisette
Finger Chocolat
Caroline Citron Spéculoos
Tarte Abricot cacahuète
Tartelette framboise verveine
Financier pâte à tartiner



Sphère Chocolat



Tarte Abricot
& Cacahuète



Financier Chocolat



Riviera 100% Vanille



Tartelette Chocolat
& Caramel



Sphère Dulcey
& Noisette



Financier pâte à tartiner



Finger Café & Noisette



Tartelette Framboise
& Verveine



Tartelette Framboise



Choux Vanille
& Pécan



Goutte Coco-
Exotique



Goutte Pomme
Verte

JR



RIVIERA VANILLE



GOUTTE POMME VERTE



FINANCIER PÂTE À TARTINER





FINGER CAFÉ NOISETTE



CHOUX VANILLE & PÉCAN



SPHÈRE CHOCOLAT



GOUTTE COCO-EXOTIQUE



TARTE ABRICOT & CACAHUÈTE



TARTELETTE FRAMBOISE & VERVEINE

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

BEST SELLER



SPHÈRE DULCEY &
NOISETTE

TARTELETTE CHOCOLAT & CARAMEL





PIÈCE COCKTAIL

ANIMATIONS SUCRÉES : SHOW COOKING SUCRÉ

Les Animations Sucrées sont la touche finale idéale pour sublimer vos événements.

Délicates & gourmandes, elles offrent une explosion de saveurs en format interactif, alliant spectacle & légèreté. Grâce au savoir-faire d'un chef en live cooking, chaque création est réalisée sous vos yeux, apportant une dimension sensorielle unique.

Adaptées aux séminaires, cocktails ou réceptions, elles assurent un instant de plaisir aussi visuel que gustatif.

07

Animations Salées : Show Cooking Froids

Cookie Géant Servi avec Topping

Merveilleux Noisette

Sphère Poire & Tonka

Mélange de Fruits Rouges, Siphon Yaourt & Tuile Amande



PIÈCE COCKTAIL

NOS VERRINES : SAVEURS SUBLIMÉES EN VERRE

Les Verrines Sucrées apportent une note gourmande.

Équilibre parfait entre textures & saveurs, ces créations en format individuel allient fraîcheur, légèreté & élégance. Présentées avec soin, elles offrent une expérience visuelle & gustative aussi délicate qu'originale.

Idéales pour une pause sucrée, un cocktail ou un café gourmand, elles transforment chaque instant en un moment de plaisir.

08





Nos Verrines : Saveurs sublimes en verre

NOS VERRINES

Tiramisu

Mousse Chocolat, Caramel, Vanille & Beurre Salé

Fontainebleau Rhubarbe & Popcorn

Panna Cotta Vanille, Praliné & Pistache

Panna Cotta Vanille, Coulis de Fruits Rouges & Fruits Rouges Frais

Riz au Lait & Mangue Fraîche

Verrine Noix de Coco & Chocolat

Marmelade de Fraises Fraîches & Crème Fouettée Mascarpone Vanille

Salade de Fruits

Fromage Blanc, Fruits Rouges & Granola



Mousse Chocolat, Caramel,
Vanille & Beurre Salé



Panna Cotta Vanille, Praliné
& Pistache



Marmelade de Fraises Fraîches &
Crème Fouettée Mascarpone Vanille



Tiramisu



Fromage Blanc, Fruits Rouges
& Granola



Panna Cotta Vanille, Coulis de Fruits
Rouges & Fruits Rouges Frais



FROMAGE BLANC, FRUITS ROUGES & GRANOLA

PANNA COTTA VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES & FRUITS ROUGES FRAIS



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER



PANNA COTTA VANILLE,
PRALINÉ & PISTACHE

FONTAINEBLEAU RHUBARBE
& POPCORN



DINER GALA

BOULANGERIE



TIRAMISU

MARMELADE DE FRAISES FRAÎCHES &
CRÈME FOUETTÉE MASCARPONE VANILLE



ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



DÉJEUNER

SOMMAIRE • MENU DÉJEUNER



PATIANCES



ENTRÉES



PLATS



DESSERTS

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



DÉJEUNER

LES PATIENCES : PIÈCES SALÉES FROIDES & CHAUDES

Les patiences, délicates bouchées servies avant l'entrée, sont une véritable mise en appétit.

Qu'elles soient croustillantes, fondantes ou surprenantes, elles éveillent les papilles en douceur et annoncent avec élégance la suite du repas.

Parfaites pour sublimer un déjeuner ou un dîner raffiné, elles transforment l'attente en un moment de plaisir gourmand.

09





Nos patiences à l'assiette froides & chaudes

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTRETIENS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

FROID

POISSONS / CRUSTACÉS

Émietté de Tourteau, Avocat Rôti & Huile de Coriandre TS

Ceviche de Lieu Jaune au Lait de Coco & Grenade TS

VIANDE

Tartare de Veau, Noisettes & Ricotta Fumée TS

Tartare de Bœuf à l'Hibiscus TS

VEGAN 🌱

Courgette Jaune, Ajo Blanco & Huile de Coriandre P/E

Carpaccio de Carotte Jaune, Citron Confit & Feta Râpée TS

CHAUD

POISSONS / CRUSTACÉS

Saint-Jacques Rôtie, Légumes Racines Croquants A/H

La Raviole de Crabe au Fenouil & Émulsion des Carcasses TS

Marinière de Coquillages & Pomme Gaufrette TS

VIANDE

La Royale de Foie Gras & Émulsion Topinambour Truffée TS

Confit d'Agneau, Menthe & Coulis de Piquillos TS

Pulled Beef à la Crème de Champignon TS

JR



DÉJEUNER

LES ENTRÉES : RAFFINEMENT EN DÉBUT DE REPAS

L'entrée est la première impression d'un repas, celle qui ouvre l'appétit et annonce la suite avec élégance. Mariant fraîcheur et créativité, elle joue sur les textures et les saveurs pour éveiller délicatement les papilles. Qu'elle soit légère et rafraîchissante ou plus gourmande et réconfortante, elle apporte une touche de finesse qui sublime le début du déjeuner. Chaque bouchée est une promesse de plaisir, où l'équilibre entre authenticité et modernité se révèle dans l'assiette. Une introduction raffinée qui donne envie de poursuivre l'expérience culinaire avec gourmandise.

10





Les entrées : un raffinement en début de repas

FROID

Carpaccio de Carotte Blanche, Origan de Sicile & Huile de Truffe Blanche TS

Salade de Brocolettis, Parmesan, Citron & Amandes TS

Ceviche de Thon, Crudo aux Herbes & Huile d'Olive de l'Arrière-Pays Niçois TS

CHAUD

Fine Crème de Légumes Racines, Raviole Végétale & Huile Verte TS

Tarte Fine Tomates Confites P/E

Rouget & Merlan Cuisinés dans un Jus de Bouillabaisse & Fenouil TS

JR

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

ROUGET & MERLAN CUISINÉS DANS
UN JUS DE BOUILLABAISSE & FENOUIL



SALADE DE BROCOLETTIS,
PARMESAN, CITRON & AMANDES





DÉJEUNER

LES PLATS

SUBLIMÉS PAR LE SAVOIR-FAIRE DU CHEF

Chaque assiette est une invitation au plaisir, où le talent du chef sublime des ingrédients d'exception.

Des associations audacieuses, des cuissons parfaites et une touche de créativité transforment chaque plat en un moment de pur régal.

Laissez-vous surprendre par des saveurs raffinées et une cuisine généreuse, pensée pour émerveiller vos papilles.

11





Les plats : sublimés par le savoir-faire du chef

POISSONS / CRUSTACÉS

Daurade Royale Poêlée, Pousse d'Épinard, Risotto & Beurre Blanc TS

Le Cabillaud Poudré d'Algues, Gnocchis, Coquillages, Sauce Normande TS

VIANDE

Veau Confit au Four, Sauce "Riviera" & Pomme de Terre Délicatesse Fumée TS

VEGAN 🌱

Céréales Gratins, Légumes Fanes & Bouillon Végétal TS

VÉGÉTARIEN 🌱

Raviole Végétale de Patate Douce aux Épices Cajun TS

VOLAILLE

Volaille Rôtie aux Olives & Datterino Confite, Pomme de Terre au Basilic TS

LE CABILLAUD POUDRÉ D'ALGUES, GNOCCHIS,
COQUILLAGES, SAUCE NORMANDE

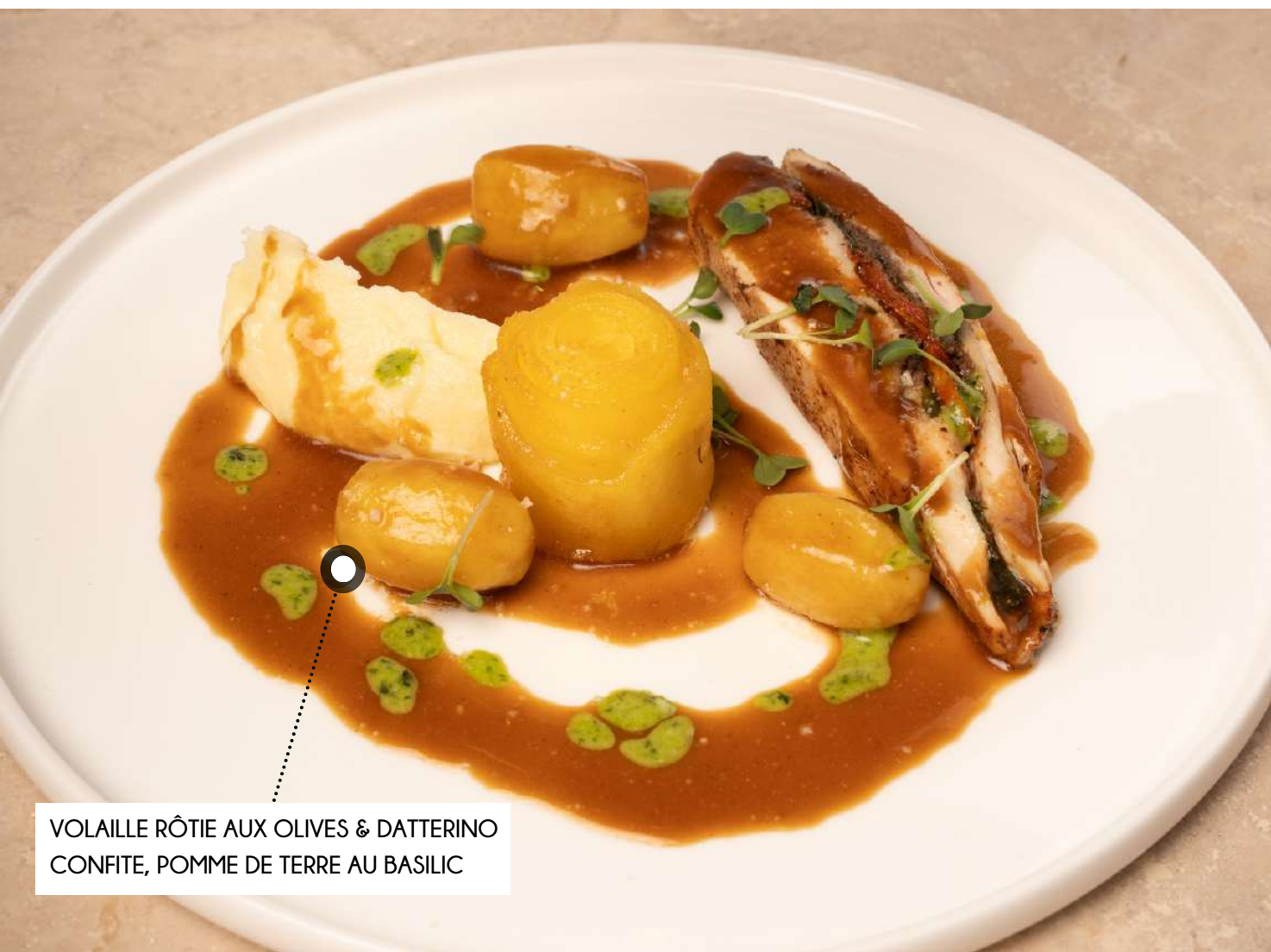


PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE



VOLAILLE RÔTIE AUX OLIVES & DATTERINO
CONFITE, POMME DE TERRE AU BASILIC

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



DÉJEUNER

LES DESSERTS

UN FINAL SUCRÉ IMAGINÉ PAR LE CHEF

Le dessert est l'ultime plaisir du repas, une signature sucrée où le chef exprime tout son savoir-faire. Mariant textures fondantes, éclats croquants et saveurs délicates, chaque création est pensée pour éveiller les sens. Que vous succombiez à l'intensité d'un chocolat fondant, à la fraîcheur d'un dessert fruité ou à la finesse d'une pâtisserie élégante, chaque bouchée est une promesse de douceur. Une conclusion exquise pour prolonger le plaisir avec subtilité et raffinement.



Les desserts : un final sucré imaginé par le chef

DOUCEURS GOURMANDES

Moelleux Cœur Coulant Chocolat, Crème Anglaise Vanille

Baba au Rhum Exotique & Crème Fouettée

Île Flottante, Crème Anglaise Vanille & Praliné Pécan

Pêche Melba

JR

DERNIÈRE
MINUTE

BOISSONS

ENTREMETS

BOULANGERIE

DINER GALA

DÉJEUNER

PIÈCE
COCKTAIL



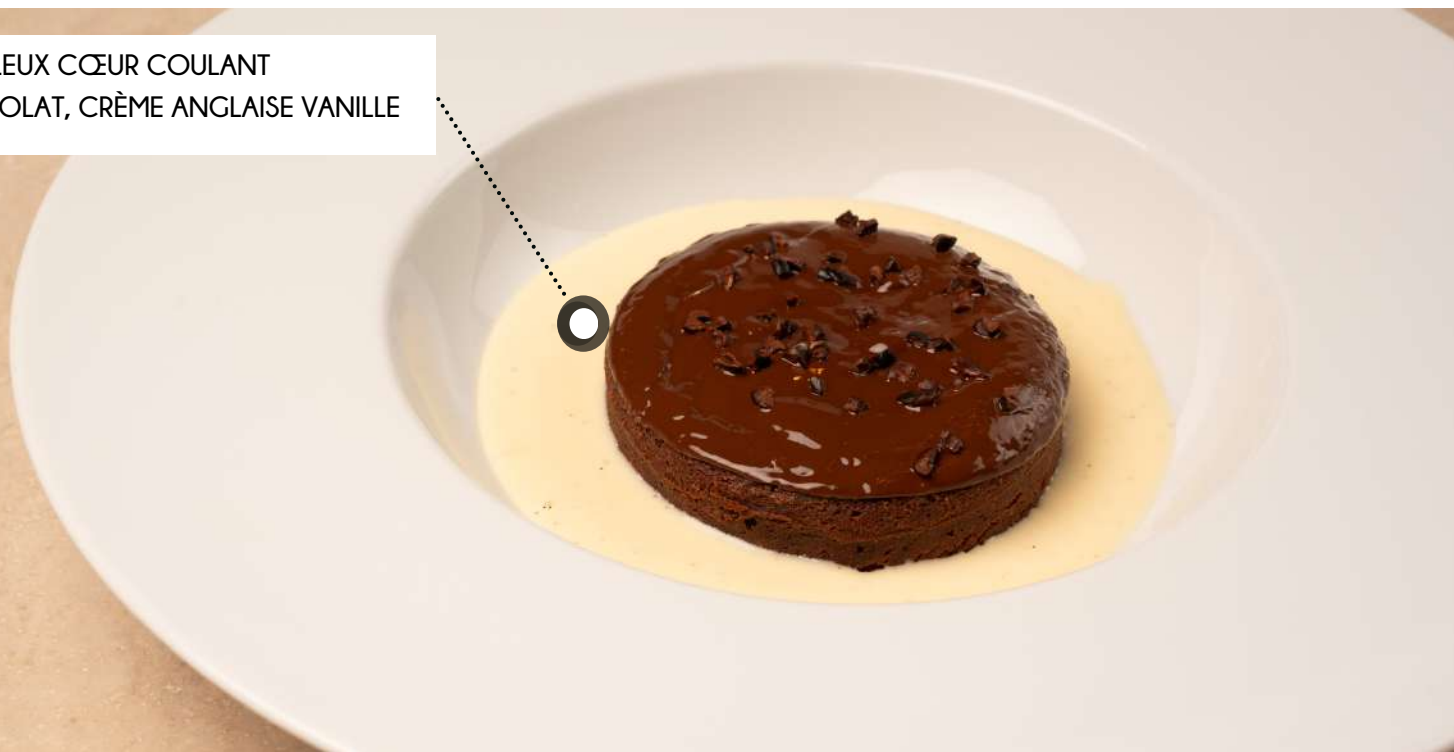
PÊCHE MELBA



BABA AU RHUM EXOTIQUE &
CRÈME FOUETTÉE



MOELLEUX CŒUR COULANT
CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE VANILLE





DÎNER GALA

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

SOMMAIRE • MENU DÎNER GALA





DÎNER DE GALA ASSIS

LES PATIENCES : PIÈCES SALÉES FROIDES & CHAUDES

Les patiences, délicates bouchées servies avant l'entrée, sont une véritable mise en appétit.

Qu'elles soient croustillantes, fondantes ou surprenantes, elles éveillent les papilles en douceur et annoncent avec élégance la suite du repas.

Parfaites pour sublimer un déjeuner ou un dîner raffiné, elles transforment l'attente en un moment de plaisir gourmand.

13





Nos patiences à l'assiette froides & chaudes

FROID

POISSONS / CRUSTACÉS

L'Huître Pochée au Gel de Concombre & Caviar **A/H**

Ceviche de Lieu Jaune au Lait de Coco & Grenade **TS**

VIANDE

Le Foie Gras aux Agrumes **TS**

Tartare de Bœuf à l'Hibiscus **TS**

VEGAN 🌱

La Fine Crème de Panais à la Truffe **A/H**

Carpaccio de Carotte Jaune, Citron Confit & Feta Râpée **TS**

CHAUD

POISSONS / CRUSTACÉS

Saint-Jacques Rôtie, Légumes Racines Croquants **A/H**

La Raviole de Crabe au Fenouil & Émulsion des Carcasses **TS**

Marinière de Coquillages & Pomme Gaufrette **TS**

VIANDE

La Royale de Foie Gras & Émulsion Topinambour Truffée **TS**

Confit d'Agneau, Menthe & Coulis de Piquillos **TS**

Pulled Beef à la Crème de Champignon **TS**

VEGAN 🌱

Le Cèpe & Émulsion Truffée **TS**

Carpaccio de Carotte Jaune, Citron Confit & Feta Râpée **TS**

JR



DÎNER DE GALA ASSIS

LES ENTRÉES

RAFFINEMENT EN DÉBUT DE REPAS

L'entrée est la première impression d'un repas, celle qui ouvre l'appétit et annonce la suite avec élégance. Mariant fraîcheur et créativité, elle joue sur les textures et les saveurs pour éveiller délicatement les papilles. Qu'elle soit légère et rafraîchissante ou plus gourmande et réconfortante, elle apporte une touche de finesse qui sublime le début du déjeuner. Chaque bouchée est une promesse de plaisir, où l'équilibre entre authenticité et modernité se révèle dans l'assiette. Une introduction raffinée qui donne envie de poursuivre l'expérience culinaire avec gourmandise.

14





Les entrées : un raffinement en début de repas

FROID

Le Homard Bleu aux Fruits du Moment & Salicorne TS
Foie Gras de Canard, Fraîcheur d'Agrumes & Légumes Craquants TS
Le Tataki de Bœuf Wagyu, Daïkon & Sudachi
Carpaccio de Saint-Jacques, Céleri & Pomme Verte TS
Fleur de Courgette Farcie de Légumes au Romarin, Crème de Tomate Ananas P Y
Stracciatella & Légumes Verts, Vinaigrette à la Truffe TS Y
Maigre Confit & Poireaux Brûlés, Pesto de Cresson Yuzu Kosho TS
Carpaccio de Carotte Blanche, Origan de Sicile & Huile de Truffe Blanche TS Y
Salade de Brocolettis, Parmesan, Citron & Amandes TS Y
Ceviche de Thon, Crudo aux Herbes, Huile d'Olive de l'Arrière-Pays Niçois TS

CHAUD

Raviole de Légumes du Moment aux Copeaux de Truffe TS Y
Le Homard Bleu, Carottes Douces & Agrumes TS
Œuf Parfait, Velouté des Sous-Bois & Mouillette TS Y
Le Homard Bleu Grillé, Artichaut Poivrade, Siphon Truffe TS
Pastilla Croustillante de Légumes en Tajine & Pistaches TS Y
Artichaut Poivrade Rôti, Beurre de Laurier, Pecorino aux Poivres TS Y
Loup en Croûte de Noisette, Fregola Sarda, Fumet Réduit aux Champignons TS
Fine Crème de Légumes Racines, Raviole Végétale & Huile Verte TS Y
Tarte Fine Tomates Confites P/E Y
Rouget & Merlan Cuisiné dans un Jus de Bouillabaisse & Fenouil TS

JR

BEST SELLER



LE HOMARD BLEU, CAROTTES
DOUCES & AGRUMES

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



DÎNER DE GALA ASSIS

LES PLATS

SUBLIMÉS PAR LE SAVOIR-FAIRE DU CHEF

Chaque assiette est une invitation au plaisir, où le talent du chef sublime des ingrédients d'exception.

Des associations audacieuses, des cuissons parfaites et une touche de créativité transforment chaque plat en un moment de pur régal.

Laissez-vous surprendre par des saveurs raffinées et une cuisine généreuse, pensée pour émerveiller vos papilles.

15





Les plats : sublimes par le savoir-faire du chef

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTRETIENS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

POISSON / CRUSTACÉS

Le Saint-Pierre Confit à l'Huile d'Olive, Caviar Oscietre & Légumes Rôtis TS

Le Dos de Bar Cuit au Four, Déclinaison de Choux-Fleurs & Amandes TS

Le Cabillaud Poudré d'Algues, Gnocchis, Coquillages, Sauce Normande TS

Daurade Royale Poêlée, Pousse Épinard, Risotto, Beurre Blanc TS

Loup Rôti aux Influences Provençales, Patate Douce, Broccoletti TS

VIANDE

Le Filet de Bœuf Rossini, Râpée de Truffe & Purée de Pomme de Terre Joël Robuchon TS

Quasi de Veau au Poivre Fermenté, Petits Farcis Provençaux & Jus au "Colatura" TS

Veau Confit au Four, Sauce "Riviera", Pomme de Terre Délicatesse Fumée TS

Paleron de Bœuf Charolais en Cuisson Longue, Primeur de Légumes, Champignons TS

VOLAILLE / GIBIER

Le Canard de Challans, Betterave & Pomme Délicatesse & Poivre de Sechuan TS

La Volaille Fermière Contisée à la Truffe, Carottes Fanes & Polenta, Jus Corsé TS

Volaille Rôtie aux Olives & Datterino Confite, Pomme de Terre au Basilic TS

VÉGÉTARIEN 🌿

Gratin d'Épeautre de Haute-Provence Cuisiné aux Petits Légumes & Truffe TS

Risotto aux Champignons des Bois, Pousse Épinard & Émulsion d'Ail des Ours TS

Raviole Végétale de Patate Douce aux Épices Cajun TS

VÉGAN 🌱

Le Risotto de Céleri aux Girolles & Émulsion de Persil TS

Petits Légumes Farcis, Jus aux Olives TS

Céréales Gratinées, Légumes Fanes & Bouillon Végétal TS

JR

LE SAINT-PIERRE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE,
CAVIAR OSCIÈTRE & LÉGUMES RÔTIS



LE CANARD DE CHALLANS, BETTERAVE &
POMME DÉLICATESSE & POIVRE DE SECHUAN





DÎNER DE GALA ASSIS

LES FROMAGES

SERVIS À L'ASSIETTE

Sublimés par un affinage parfait, nos fromages servis à l'assiette révèlent toute leur richesse et leur intensité.

Doux, corsés, crémeux ou fondants, ils offrent un équilibre harmonieux entre textures et saveurs.

Accompagnés de touches subtiles et gourmandes, ils promettent une dégustation raffinée et pleine de caractère, idéale pour prolonger le plaisir du repas.

16

LES FROMAGES :

Le Beaufort, Chutney de Figue TS

Le Brie de Meaux à la Truffe & Jeunes Pousses TS

Le Brebis du Pays Basque & Cerises Confites TS

Comté Affiné & Chutney de Myrtilles TS

Saint-Nectaire, Mirabelle & Pain d'Épices TS

Brillat-Savarin & Poire Confite TS

Brie aux Noix & Pousses de Mesclun TS

Langres & Confit de Pomme TS

Roquefort & Figue TS



DÎNER DE GALA ASSIS

LES DESSERTS

UN FINAL SUCRÉ IMAGINÉ PAR LE CHEF

Le dessert est l'ultime plaisir du repas, une signature sucrée où le chef exprime tout son savoir-faire. Mariant textures fondantes, éclats croquants et saveurs délicates, chaque création est pensée pour éveiller les sens. Que vous succombiez à l'intensité d'un chocolat fondant, à la fraîcheur d'un dessert fruité ou à la finesse d'une pâtisserie élégante, chaque bouchée est une promesse de douceur. Une conclusion exquise pour prolonger le plaisir avec subtilité et raffinement.

Les desserts : un final sucré imaginé par le chef

LES DESSERTS :

Le 100% Vanille

Implosion Gourmande, Chocolat & Abricot

Pomme & Fenouil

Pavlova Fraise & Rhubarbe (Fruits selon Saison)

Millefeuille Chocolat & Crème Glacée Cacao

Cigare en Chocolat Robuchon



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

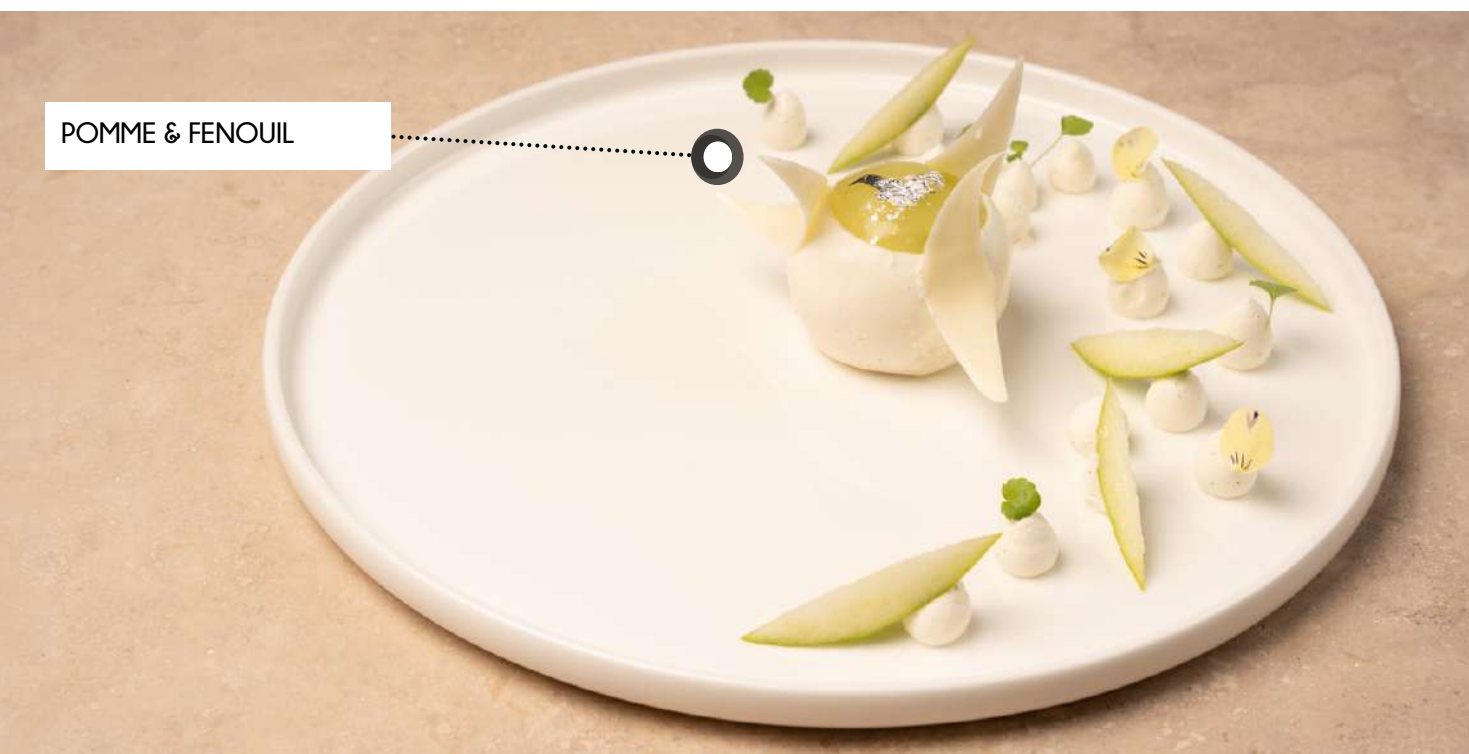
DERNIÈRE
MINUTE



LE 100% VANILLE



MILLEFEUILLE CHOCOLAT &
CRÈME GLACÉE CACAO



POMME & FENOUIL



BOULANGERIE



BOULANGERIE

PAINS & VIENNOISERIES :

Chaque matin, nos chefs réalisent avec passion pains et viennoiseries dans notre laboratoire, garantissant fraîcheur et qualité irréprochable.

Entre croûte dorée et mie moelleuse, nos pains artisanaux accompagnent subtilement chaque mets, sublimant les saveurs avec caractère.

Du côté des viennoiseries, le feuilletage délicat et le beurre fondant offrent un moment de pure gourmandise. Une sélection réalisée avec soin pour ravir les amateurs d'authenticité et de douceur.

18

VIENNOISERIE

Croissant
Mini Croissant
Pain au Chocolat
Mini Pain au Chocolat
Pain aux Raisins
Brioche Boule Nature
Brioche Boule Sucre
Mini Brioche Boule Sucre
Brioche Chocolat
Mini Brioche Chocolat



BOULES (50 G)

Blanc
Céréales
Campagne
Maïs
Olives



PANIER ROBUCHON (45 G) SUR ACCORD

Encre de Sèche
Pain Feuilleté
Pain Comté



PAINS (400 G)

Baguette Tradition (350 g)
Maïs (300 g)
Céréales
Olives
Compleat
100% Levain
Sportif, Cranberries Pistaches (Personnalisation Possible)

PAINS (1,2 KG)

Campagne
Noix
Olives
Céréales
Miche au Levain



FOCACCIA (3 KG)

Nature aux Herbes
Olives

L'ensemble de nos produits sont livrés non-tranché



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

PAIN MAÏS (300 G)



BRIOCHE BOULE SUCRE





A top-down view of a still life arrangement on a light-colored, textured surface. In the upper left, a white plate with a green rim holds a triangular slice of chocolate cake. A silver fork and knife are partially visible next to it. In the lower left, a white cup filled with amber-colored tea sits on a matching saucer with a green rim; a silver spoon rests on the saucer. To the right, a large, round, silver tray with a textured, dimpled surface holds a round chocolate cake decorated with a gold-colored filigree pattern and small gold leaf accents. A semi-transparent white rectangular box with the word "ENTREMETS" in gold capital letters is centered over the image.

ENTREMETS



GÂTEAUX

ENTREMETS

Découvrez l'art de la pâtisserie avec notre collection exclusive de gâteaux.

Des délices au chocolat intense aux créations légères et fruitées, chaque dessert est conçu avec passion et les meilleurs ingrédients pour vous offrir un équilibre parfait entre élégance et saveurs.

Que ce soit pour une occasion spéciale ou une douceur du quotidien, nos gâteaux sont conçus pour rendre chaque instant un peu plus sucré.

19

Veuillez noter : Toutes les commandes doivent être passées au moins la veille, avant 20h, pour le lendemain (sauf le fraisier qui nécessite 48h de délais minimum).

Un délai de 72 heures minimum est requis pour les demandes spéciales.

N'oubliez pas de mentionner toute préférence spécifique ou restriction alimentaire (ex. allergies).



LE CHOCOLAT

4 PAX

6 PAX



LE POMME VERTE - YAOURT

4 PAX

6 PAX



LE VANILLE

4 PAX

6 PAX



LE FRAISIER

4 PAX

6 PAX



TARTE VANILLE Caramel PÉCAN

4 PAX

6 PAX



TARTE EXOTIQUE À LA MANGUE

4 PAX

6 PAX



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE





BOISSONS



BOISSONS & COCKTAILS

Les Boissons & Cocktails Créations apportent une dimension raffinée.

Qu'il s'agisse de cocktails signature, de jus frais ou d'un accord mets & vins soigneusement sélectionnés, chaque verre devient une expérience à part entière. Élaborées avec précision & créativité, ces boissons subliment les saveurs & accompagnent chaque instant avec élégance.

Idéales pour un apéritif, un dîner ou une réception, elles ajoutent une touche de sophistication & d'émotion.

20

Nos boissons : L'accompagnement parfait

EAUX

Bouteille en Verre 1 L :

Evian

Badoit Rouge Pétillante

Châteldon Pétillant 0,70 L

SOFTS

Canette 33 cl :

Coca / Coca Zéro / Fanta

Lipton Ice Tea

Bouteille en Verre 25 cl :

Coca / Coca Zéro / Fanta

Lipton Ice Tea

Bouteille Plastique :

Coca / Coca Zéro / Lipton Ice Tea 1,25 L

Orangina 1,5 L

JUS DE FRUIT

Pomme Granini 1L

Orange Granini 1L

Cramberry Granini 1L

JR

Nos boissons : L'accompagnement parfait

PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

ALCOOL

Bouteille en Verre (Tarif Hors Service) :

Prosecco - Castello di Roncade, Prosecco DOC

Vodka - Zubrowka

Vodka - Grey Goose

Gin - Hendrick's

Gin - Bombay Classic

Whisky - Johnnie Walker Black Label 12 Years

Whisky - Johnnie Walker Red Label

BIERES

Bouteille en verre 33cl :

Heineken

Blue Coast

JR

STANDARD

Prosecco

Castello di Roncade - Prosecco DOC

Blanc

Famille Perrin - Cote Du Rhône Reserve Famille Perrin

Rouge

Famille Perrin - Cote Du Rhône Reserve Famille Perrin

PREMIUM

Champagne

Gonet Medeville - Tradition 1er Cru

Blanc

Clos De Centenaire - La Bergerie Des Centenaires

Rouge

Domaine De Triennes - Triennes Rouge

SIGNATURE

Champagne

Maison Ruinart - R De Ruinart

Blanc

Domaine Guillot-Broux - Macon Chardonnay

Rouge

Chateau Cartier - Saint Emilion Grand Cru

PRIVILÈGE

Champagne

Maison Ruinart - Blanc De Blancs

Blanc

Domaine Jean-Marc Pillot - Meursault 'Les Grands Charrons' 20

Rouge

Chateau Trotanoy - Esperance de Trotanoy 2018

Les forfaits comprennent : 2 verres de champagne et 2 verres de vin par personne

Pour toute demande spécifique de pack boisson, nous concevons des offres sur mesure, soigneusement adaptées à vos attentes et préférences.

COCKTAILS

Parisian Blonde

Vodka / Cointreau /
Jus d'Ananas

1



Sex on the Beach

Vodka / Crème de Pêche /
Jus d'Orange / Jus de
Cranberry

2



Spritz

Aperol / Prosecco / Eau
Pétillante / Orange

3



Pear Sling

Vodka / Liqueur de Poire / Jus de
Citron / Jus de Pomme

4



Calabrian Negroni

Gin / Vermouth / Italicus

5



Long Afternoon

Gin / St-Germain / Sirop de
Basilic / Jus de Citron / Tonic

6



Moscow Mule

Vodka / Ginger Beer / Citron Pressé

7



Ramos Gin Fizz

Gin / Crème / Jus de Pomme / Jus
de Citron / Sirop de Sucre / Eau de
Fleur d'Oranger

8



Mojito

Rhum Blanc / Citron Vert /
Menthe Fraîche / Sirop de
Canne / Eau Gazeuse

9



PIÈCE
COCKTAIL

DÉJEUNER

DINER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

Four chocolate eclairs are arranged diagonally on a white rectangular plate. Each eclair is coated in a thick, glossy chocolate glaze and studded with small, chopped hazelnuts. The top of each eclair is decorated with a single, larger hazelnut half and a small, irregular piece of gold leaf. The background is a soft, out-of-focus beige surface.

DERNIÈRE MINUTE



DERNIÈRE MINUTE

Le dernière minute est votre solution idéale pour des créations culinaires rapides, qu'elles soient sucrées ou salées. Parfait pour répondre aux besoins d'une demande de dernière minute.

Chaque pièce, qu'il s'agisse de gourmandises sucrées ou de délices salés, est préparée avec soin, assurant une qualité irréprochable.

Apéritif express, dessert improvisé ou collation rapide, le Last Minute vous garantit une expérience gastronomique raffinée, même lorsque le temps presse.

Ne laissez pas les imprévus gâcher vos moments gourmands !

21





Dernière Minute : Mignardises

Sphère Dulcey & Noisette 👑

Sphère Exotique

Tartelette Noix de Coco & Framboise

Goutte Pomme Verte 👑

Feuilletine Chocolat

(Délai 3 Jours)

Tartelette Fraise 🌿

Tartelette Noix de Coco & Framboise 🌿

JR



Contact

DÉCOUVREZ NOTRE SITE



Léo Vandeville

Elisabeth Roquebernou

lv@lecateringjri.com

er@lecateringjri.com

contact@lecateringjri.com

contact@lecateringjri.com

+33 6 85 12 63 00

+33 6 85 48 32 71

272 allée Maurice Druon
06270 Villeneuve Loubet

272 allée Maurice Druon
06270 Villeneuve Loubet

