

LE CATERING
ROBUCHON
MONACO



ÉDITION 2025/2026

LE CATERING

ROBUCHON MONACO

Catalogue Produits

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.

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.



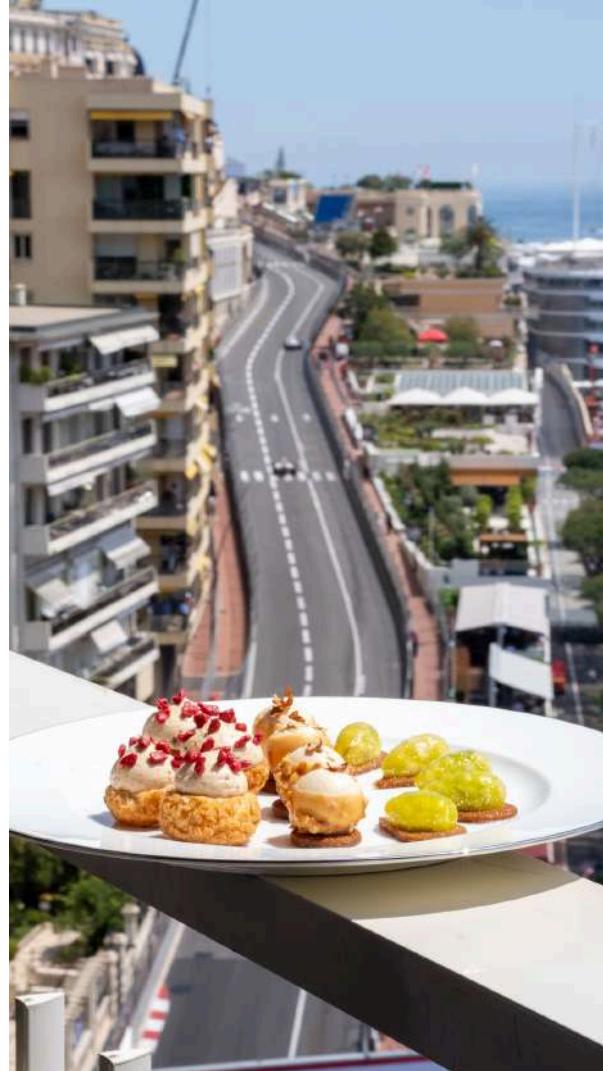
Une Livraison adaptée à tous Vos Événements

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.





Une Équipe de Serveurs, Barmens & 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 afin d'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@lecaterringiri.com

NOS ÉVÉNEMENTS

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 CORPORATIFS

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.

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

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. Créeur 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

SAINTE 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.



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



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 Colagréco

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)

Boulanger GEORGES V Palace | Paris

2018 - 2019

Boulanger L'apogée - Hotel 5 étoiles | Courchevel

2017 - 2018

Apprenti boulanger Jean Paul Veziano | Antibes

2017



PIÈCES COCKTAILS



DÉJEUNER



DÎNER GALA



BOULANGERIE



ENTREMETS



BOISSONS



DERNIÈRE
MINUTE

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

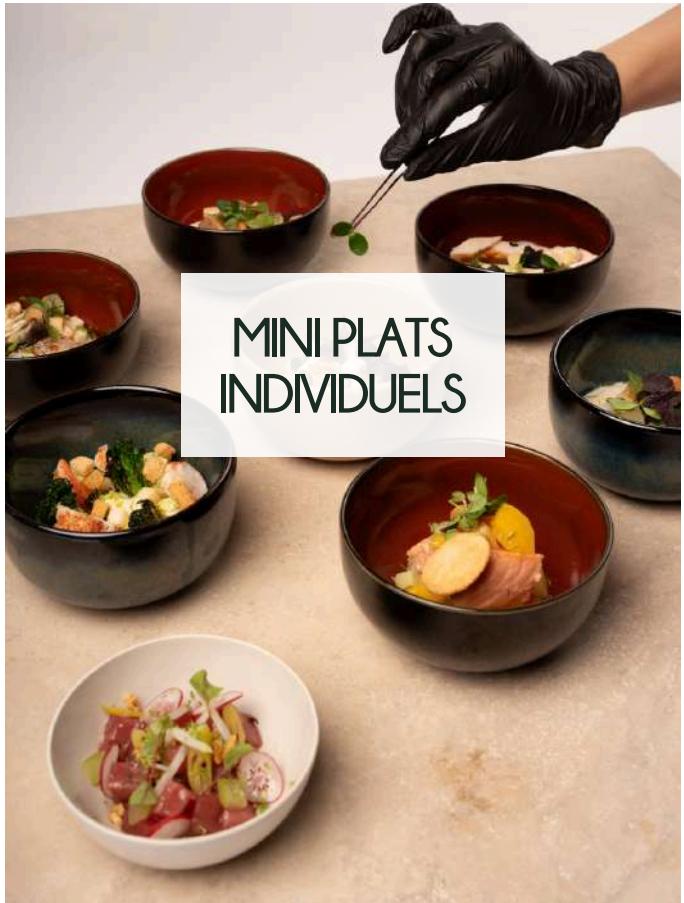
PIÈCES COCKTAILS



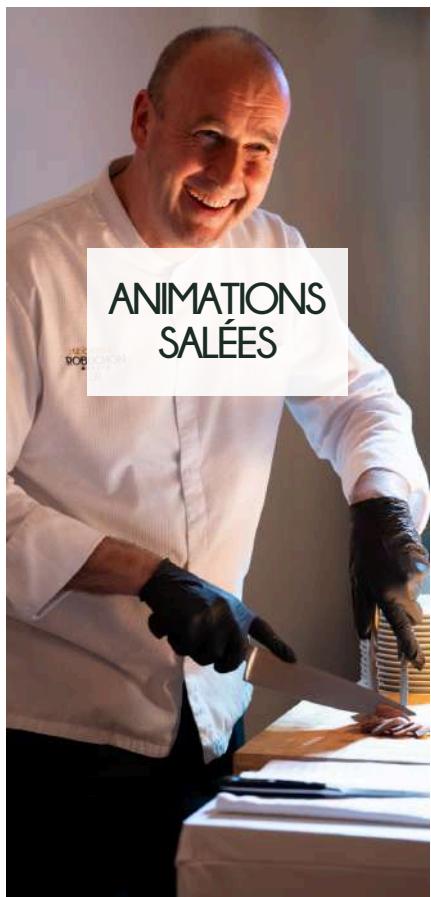
SOMMAIRE • SALÉ



COCKTAIL
CANAPÉS



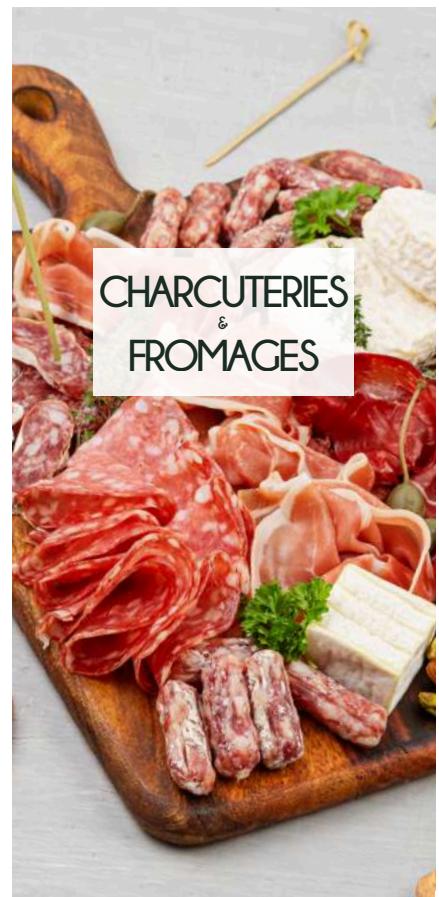
MINI PLATS
INDIVIDUELS



ANIMATIONS
SALÉES

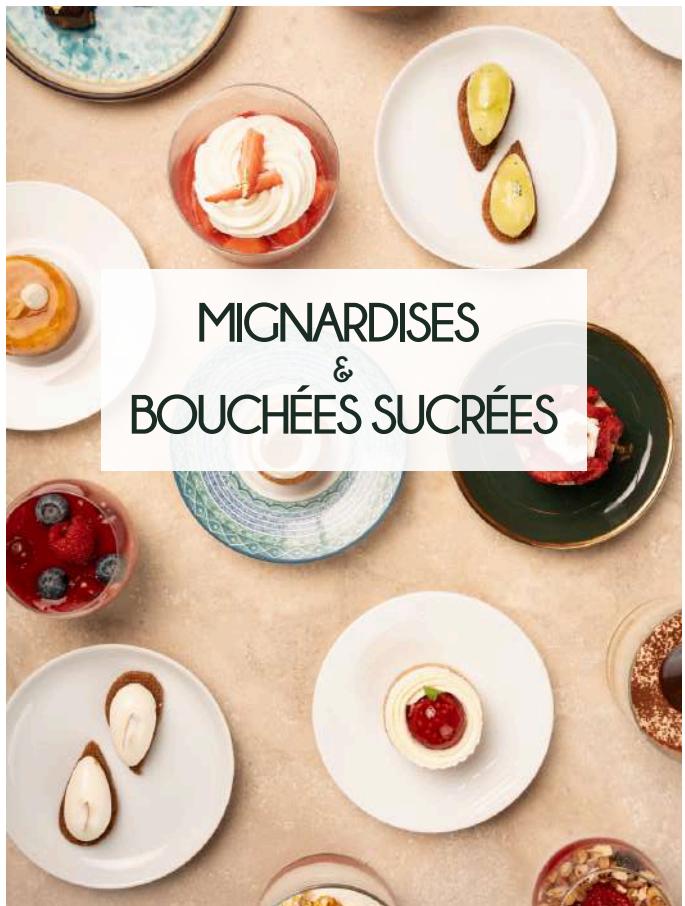


SUR LE POUCE



CHARCUTERIES
&
FROMAGES

SOMMAIRE • SUCRÉ



PIÈCES COCKTAILS

COCKTAILS 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





Cocktails Canapés : Pièces Salées Froides

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

VIANDES

- 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

VOLAILLES

- 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 & Crèmeux à la Figue

VÉGÉTARIEN

- 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

TS : Toutes saisons - A/H : Automne/Hiver - P/E : Printemps/Été

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE MINUTE

PIÈCES COCKTAILS
DÉJEUNER

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 Grevette Panko TS
- Brochette de Saumon Rôtie aux Agrumes TS
- Le Thon Rôti, Tomate, Sucrine & Sauce au Curry Doux
- Le Thon Rôti, Sauce Aigre-Douce

VIANDES

- 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

VOLAILLES / GIBIERS

- 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

VÉGÉTARIEN

- 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 Crustillant de Légumes à la Truffe TS
- Gyoza Vegan, Sauce Ponzu TS
- Clafoutis de Légumes TS
- Croque Végétarien TS

TS : Toutes saisons - A/H : Automne/Hiver - P/E : Printemps/Été

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

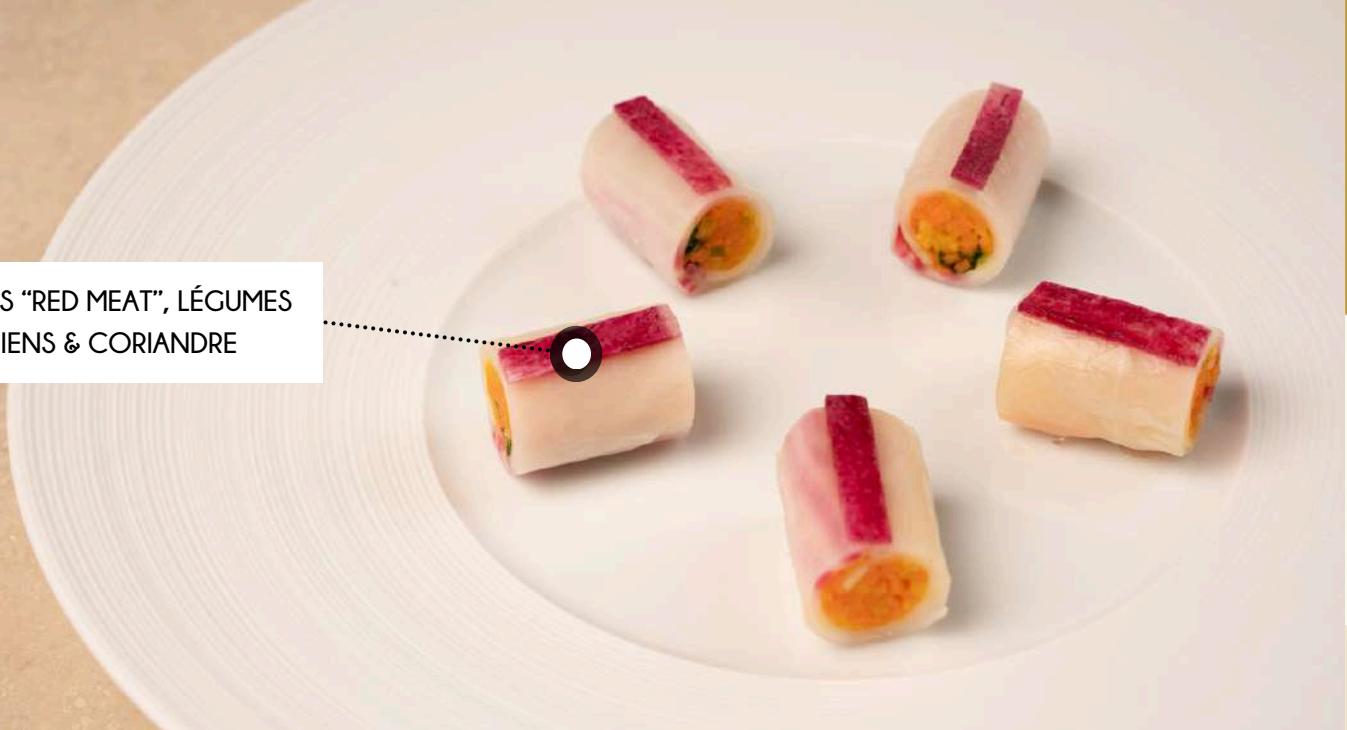
DERNIÈRE MINUTE

PIÈCES COCKTAILS

JR

PIÈCES
COCKTAILS

RADIS "RED MEAT", LÉGUMES
ANCIENS & CORIANDRE



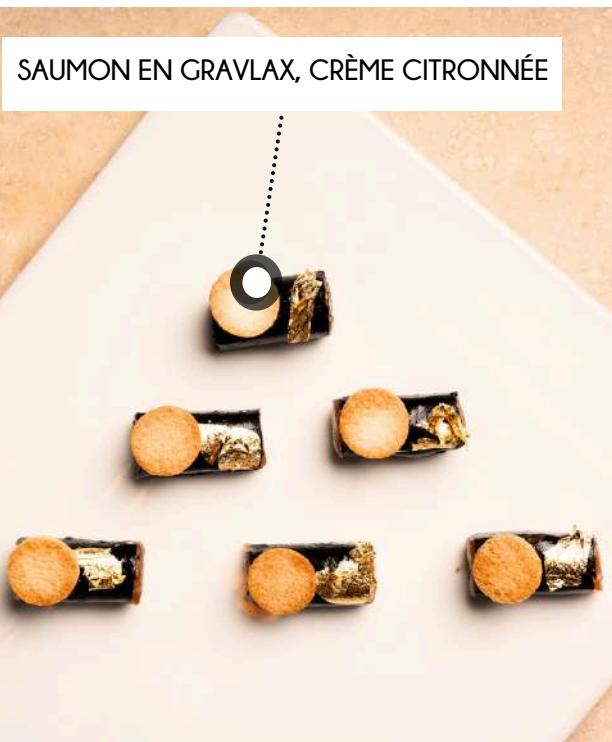
DÉJEUNER

FOIE GRAS AU THÉ FUMÉ,
CHUTNEY DE FIGUE



DÎNER GALA

SAUMON EN GRAVLAX, CRÈME CITRONNÉE



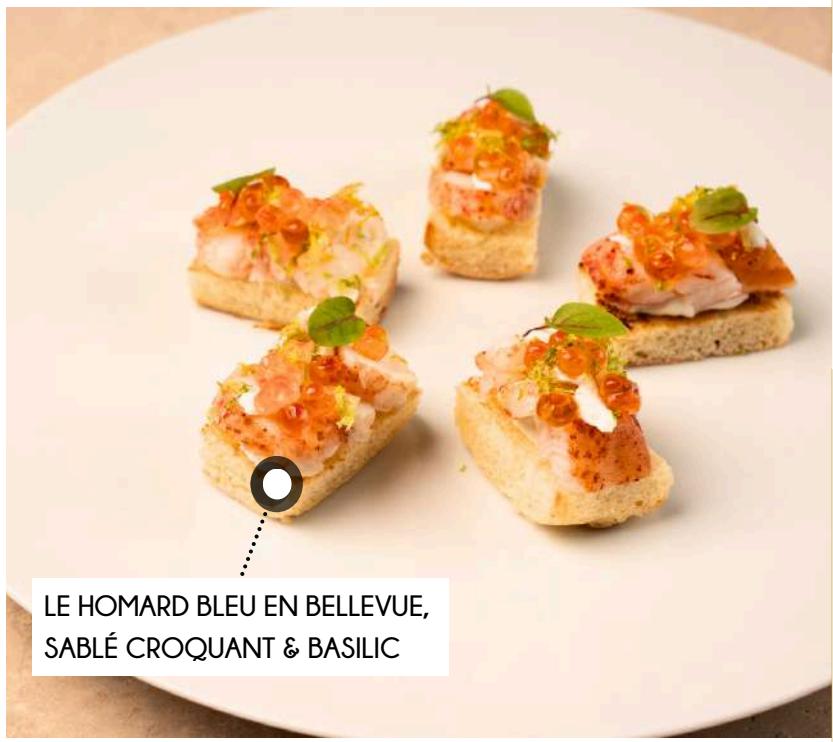
BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

LE HOMARD BLEU EN BELLEVUE,
SABLÉ CROQUANT & BASILIC



PIÈCES
COCKTAILS



NOIX DE SAINT JACQUES POMME VERTE



DÉJEUNER



DÎNER GALA



BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



BEST SELLER

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



TARTELETTE CAVIAR
OSCIETRE

PIÈCES COCKTAILS

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 dinatoires, 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 Froid

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

VIANDES

- 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**

VOLAILLES / GIBIERS

- 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'Epices **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 Froid
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 AH
 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 Poivrade 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

VIANDES

- 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

VOLAILLES / GIBIERS

- 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

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, Crèmeux 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

Boulgour Mitonné, Champignons & Carotte Colorée TS

Nouilles Soba Sautéées & Légumes Wok TS



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



Agneau en Déclinaison Panais



Œuf Parfait, Crèmeux 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

PIÈCES
COCKTAILS



LE SAUMON MARINÉ EN GRAVLAX
COMME UNE SALADE CAESAR

VENTRESCA DE THON, CONDIMENTÉE
COMME UNE SALADE NIÇOISE



DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

ŒUF PARFAIT, CRÉMEUX
CHAMPIGNONS



SALADE PARISIENNE AU
HOMARD BLEU



BEST SELLER



PARFAIT DE FOIE GRAS,
GARNITURE GRAND-MÈRE

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER



PIÈCES COCKTAILS

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

PIÈCES COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER 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

VIANDES

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

VOLAILLES / GIBIERS

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

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

VÉGÉTARIEN

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



Animations Salées : Show Cooking Chaud

PIÈCES COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE MINUTE

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, Sucs 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 Confité (Mini 30 Pax) **TS**

Aïoli Moderne (Mini 30 Pax) **TS**

VIANDES

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**

VOLAILLES / CIBIERS

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**

VÉGÉTARIEN

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**

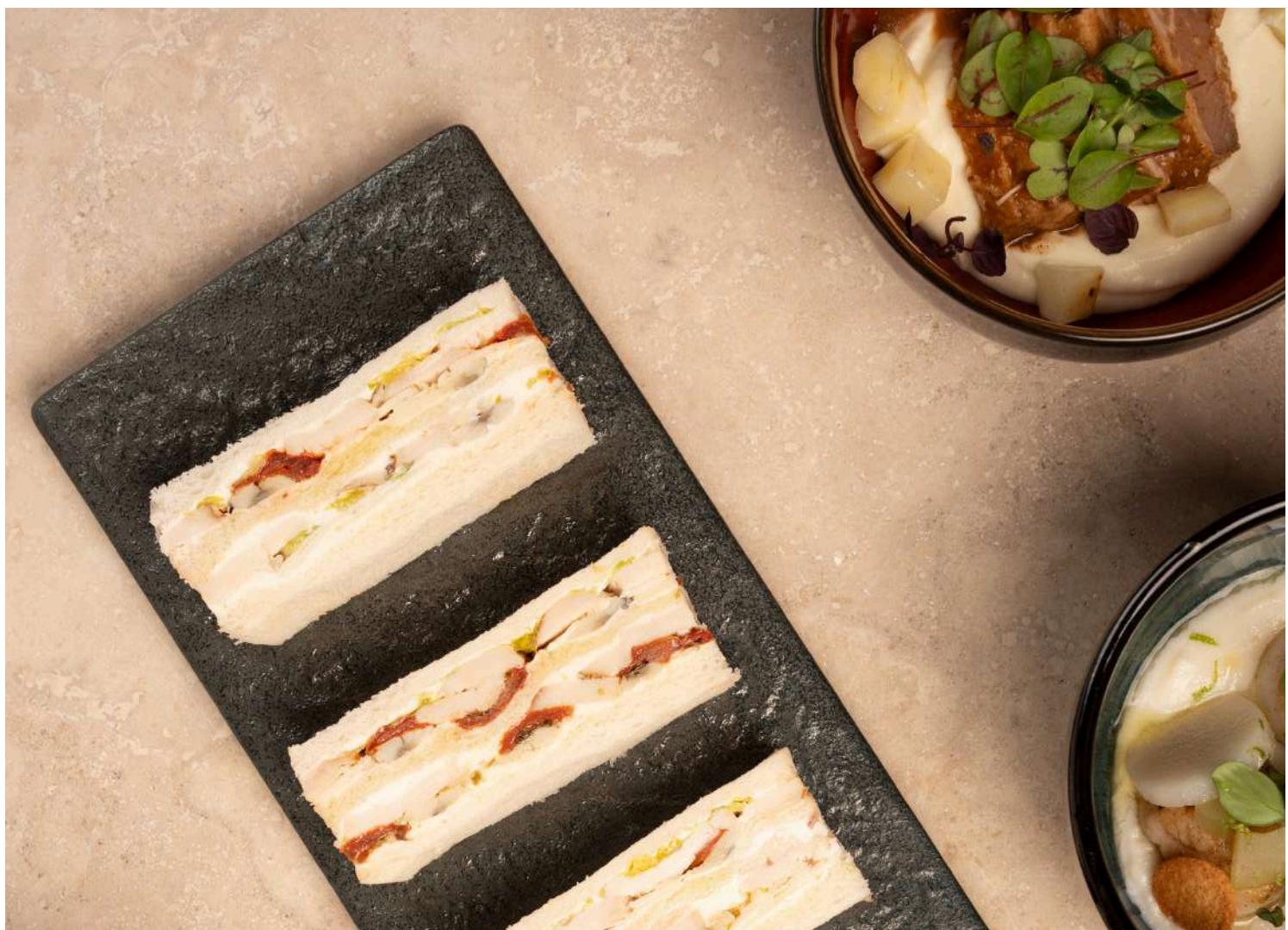
VEGAN

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**

JR



PIÈCES COCKTAILS

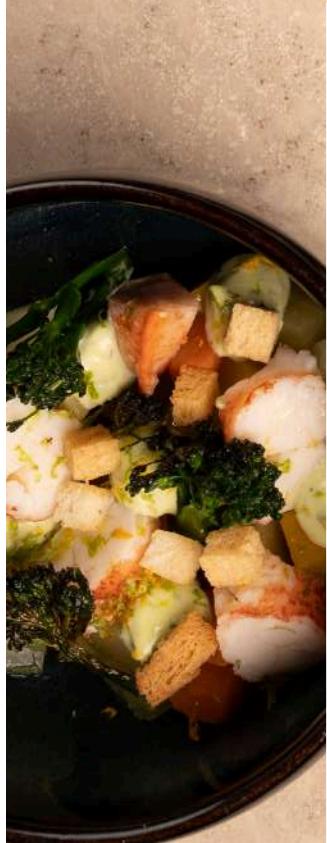
SUR LE POUCE : BOUCHÉES INDIVIDUELLES

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

SANDWICHS

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
- Gambas Rôtie au Satay, Pomme & Grenade
- Saumon Fumé, Pousse d'Epinard & Parmesan
- Rillettes de Crabe au Gingembre, Provolone & Petits Légumes

VIANDES

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

VOLAILLES / GIBIERS

- 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 Confite
- Confit d'Aubergine au Raisin, Mozzarella au Basilic

VEGAN

- Caviar de Tomate, Houmous & Salade Romaine

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

JR



Sur le Pouce : Bouchées Individuelles Chaudes

FAÇON "CROQUE MONSIEUR" :

VIANDES

Bœuf à la Crème de Truffe & Comté Fruité

Veau à la Moutarde, Cheddar Fumé & Sauce Texane

VOLAILLES / GIBIERS

Volaille Fermière, Crème de Truffe & Gruyère Suisse

Volaille au Basilic, Poivron Confit & Chèvre

VÉGÉTARIEN

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

Mozzarella di Buffala, 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

VOLAILLES / GIBIERS

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

VOLAILLE FERMIÈRE COMME
UNE CAESAR SALADE

VOLAILLE FERMIÈRE, CRÈME
DE TRUFFE & GRUYÈRE SUISSE

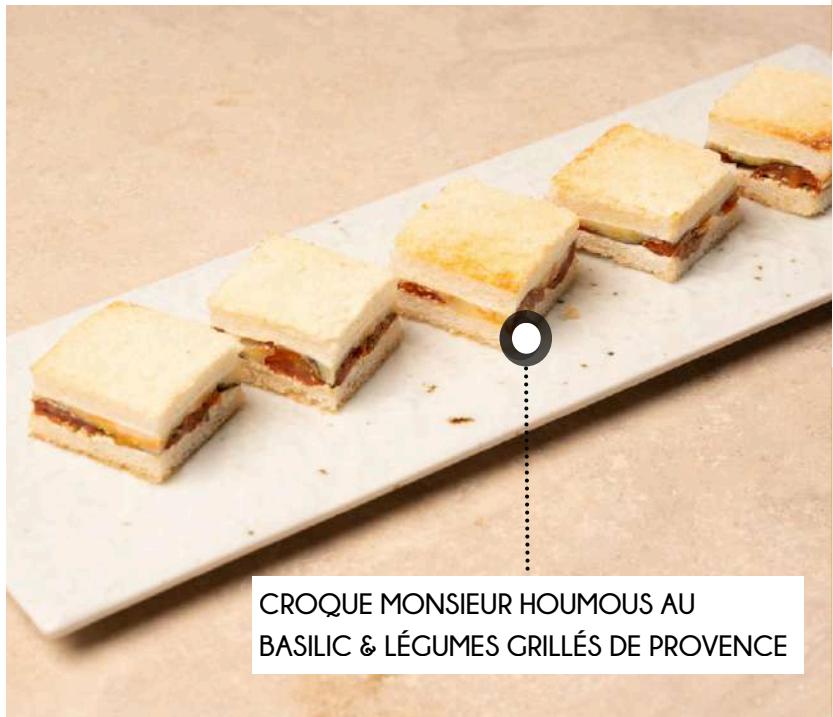


PASTRAMI EN CHIFFONNADE &
CHEDDAR FUMÉ, SAUCE CHORON

SANDWICH VEAU COMME UN VITELLO TONNATO



CROQUE MONSEUR HOUMOUS AU
BASILIC & LÉGUMES GRILLÉS DE PROVENCE



BEST SELLER



LES MINIS BURGER "ROBUCHON"

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



PIÈCES COCKTAILS CHARCUTERIES & FROMAGES :

Sublmez 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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER 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

PIÈCES COCKTAILS

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

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

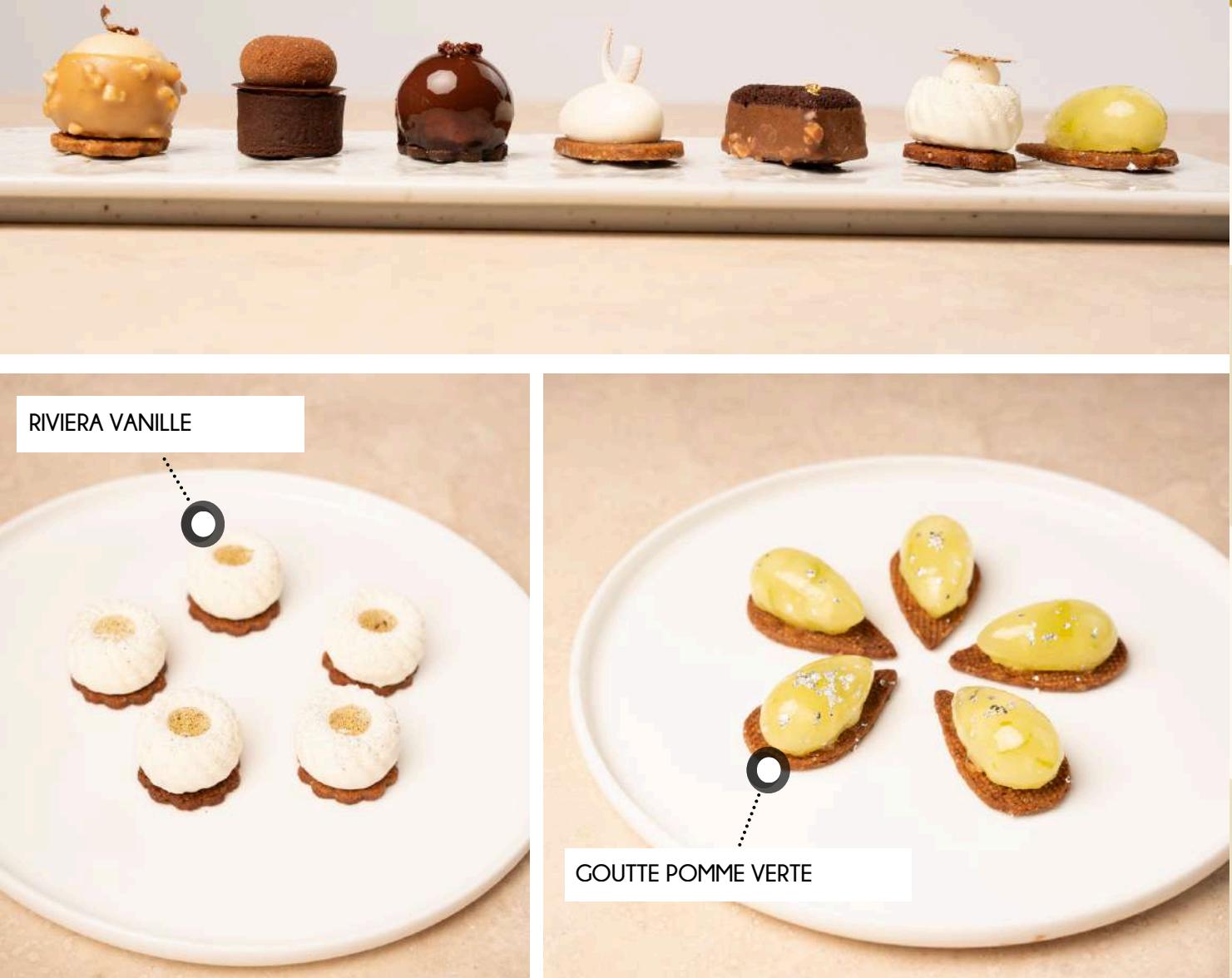


Goutte Coco-Exotique



Goutte Pomme Verte

JR



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

CHOUX VANILLE &
PÉCAN



FINGER CAFÉ NOISETTE



GOUTTE COCO-EXOTIQUE



TARTE ABRICOT &
CACAHUÈTE

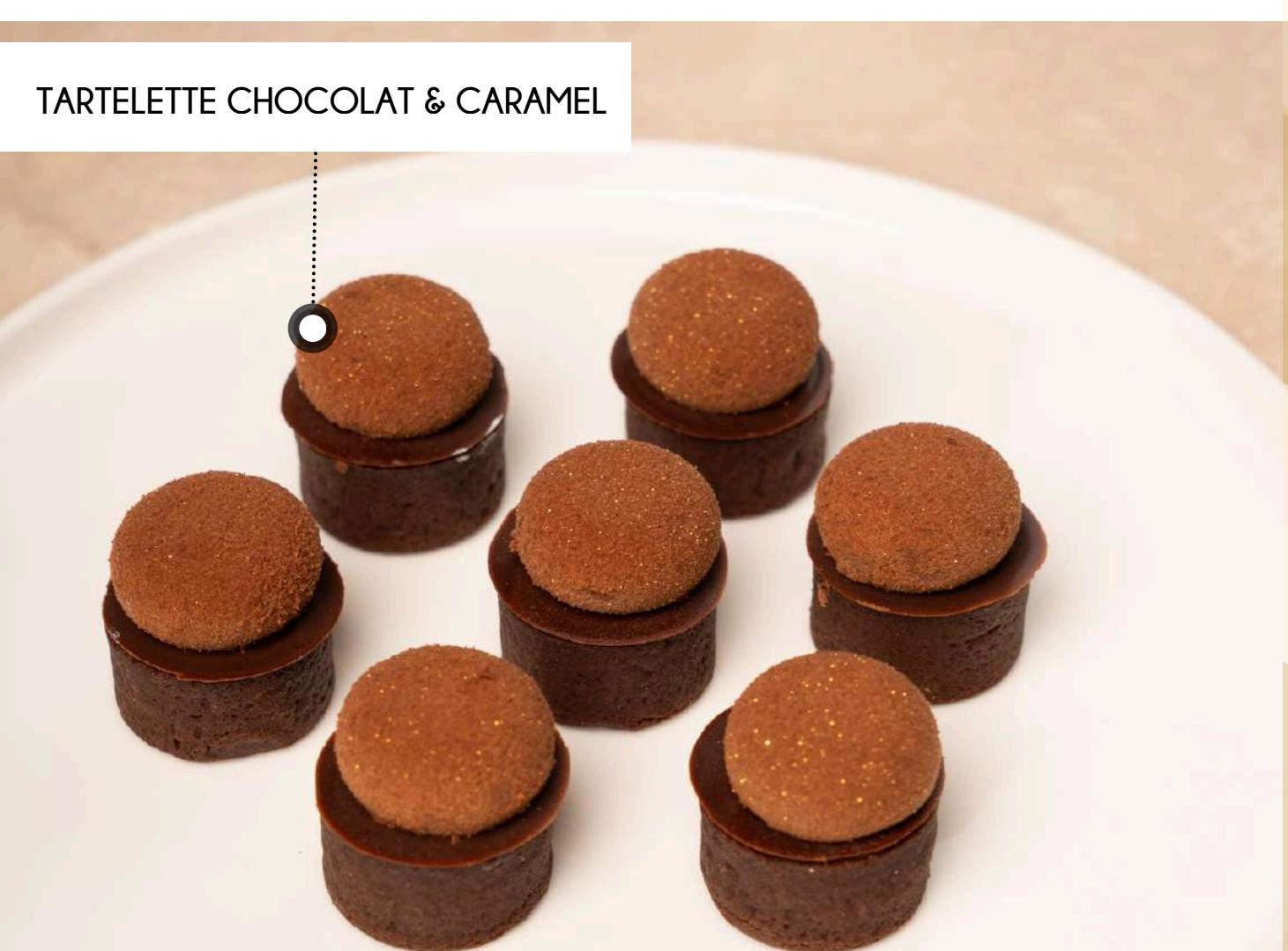


TARTELETTE FRAMBOISE &
VERVEINE

BEST SELLER



SPHÈRE DULCEY &
NOISETTE



TARTELETTE CHOCOLAT & CARAMEL

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



PIÈCES COCKTAILS

ANIMATIONS SUCRÉES : LIVE 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

JR

PIÈCES COCKTAILS

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 sublimées en verrine

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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



FROMAGE BLANC, FRUITS
ROUGES & GRANOLA

PANNA COTTA VANILLE,
PRALINÉ & PISTACHE

FONTAINBLEAU RHUBARBE
& POPCORN



TIRAMISU

MARMELADE DE FRAISES FRAÎCHES &
CRÈME FOUETTÉE MASCARPONE VANILLE



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

DÉJEUNER



SOMMAIRE

• MENU DÉJEUNER



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



DÉJEUNER

LES PATIENCES : PIÈCES SALÉES FROIDES & CHAUDES

Les patientes, 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

FROID

POISSONS / CRUSTACÉS

Émietté de Tourteau, Avocat Rôti & Huile de Coriandre TS

Ceviche de Lieu Jaune au Lait de Coco & Grenade TS

VIANDES

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER 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

VIANDES

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

VOLAILLES

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

JR

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

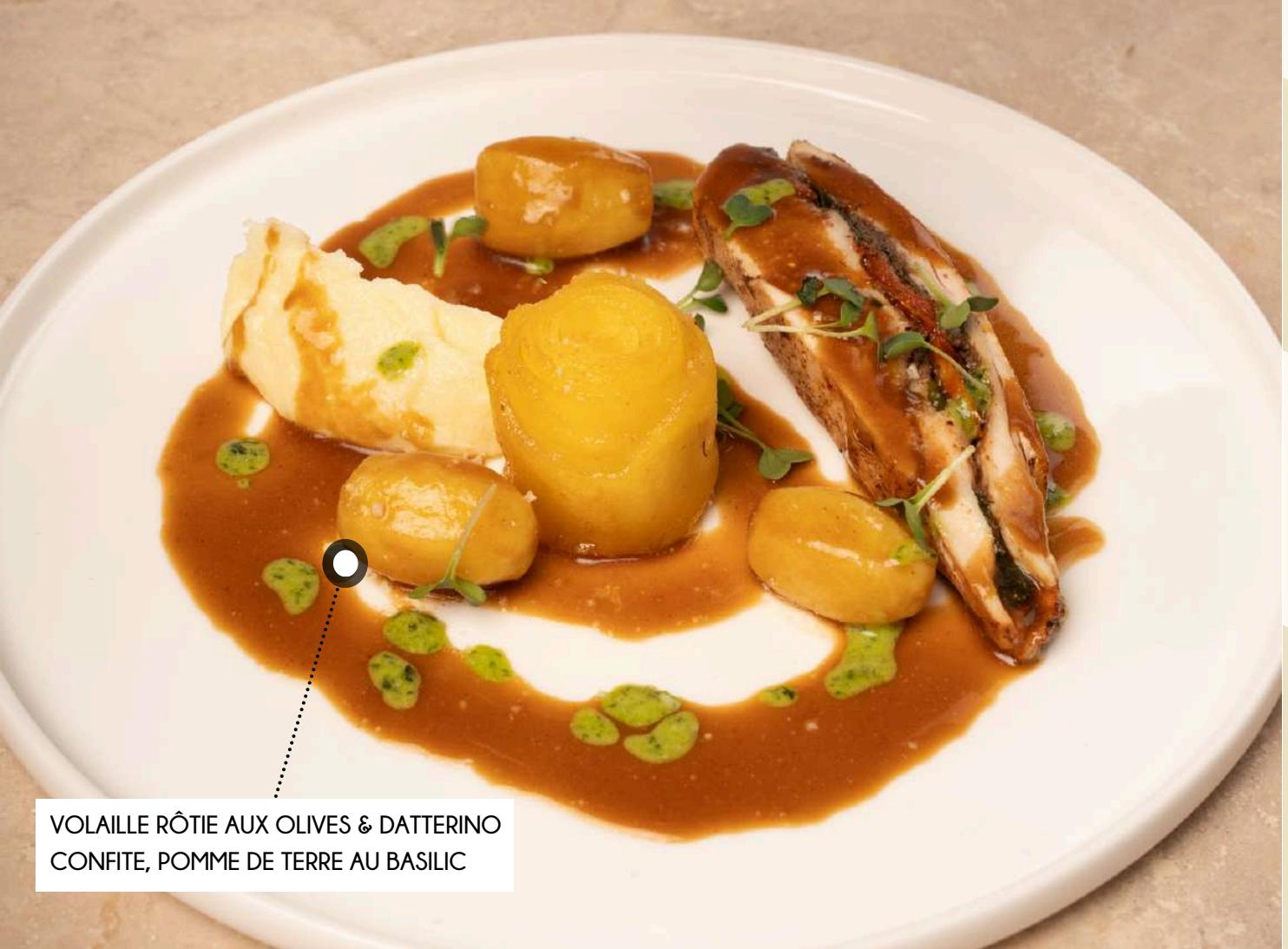
BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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



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





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.

12



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



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

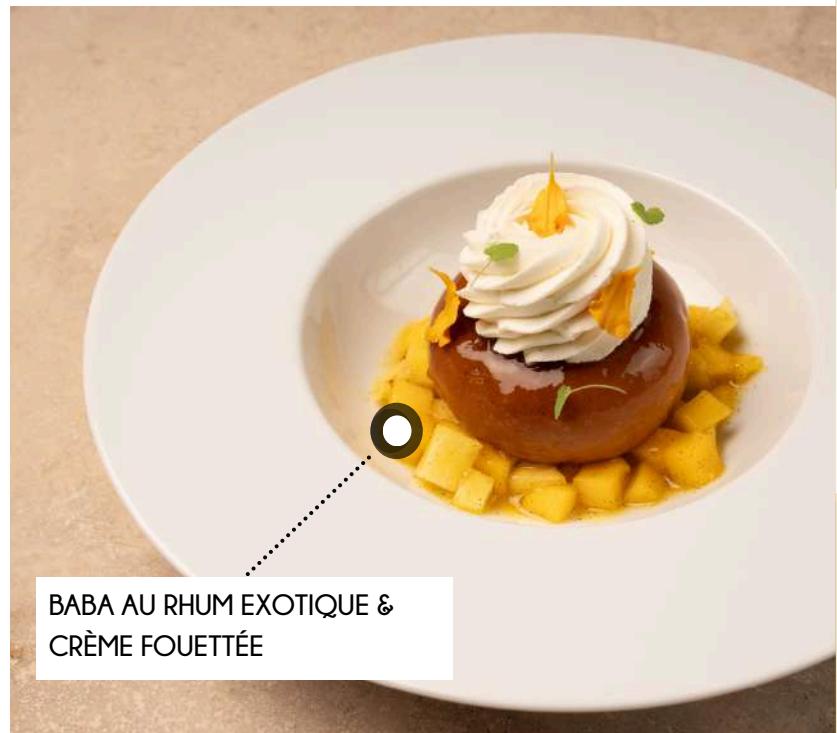
ENTREMETS

BOISSONS

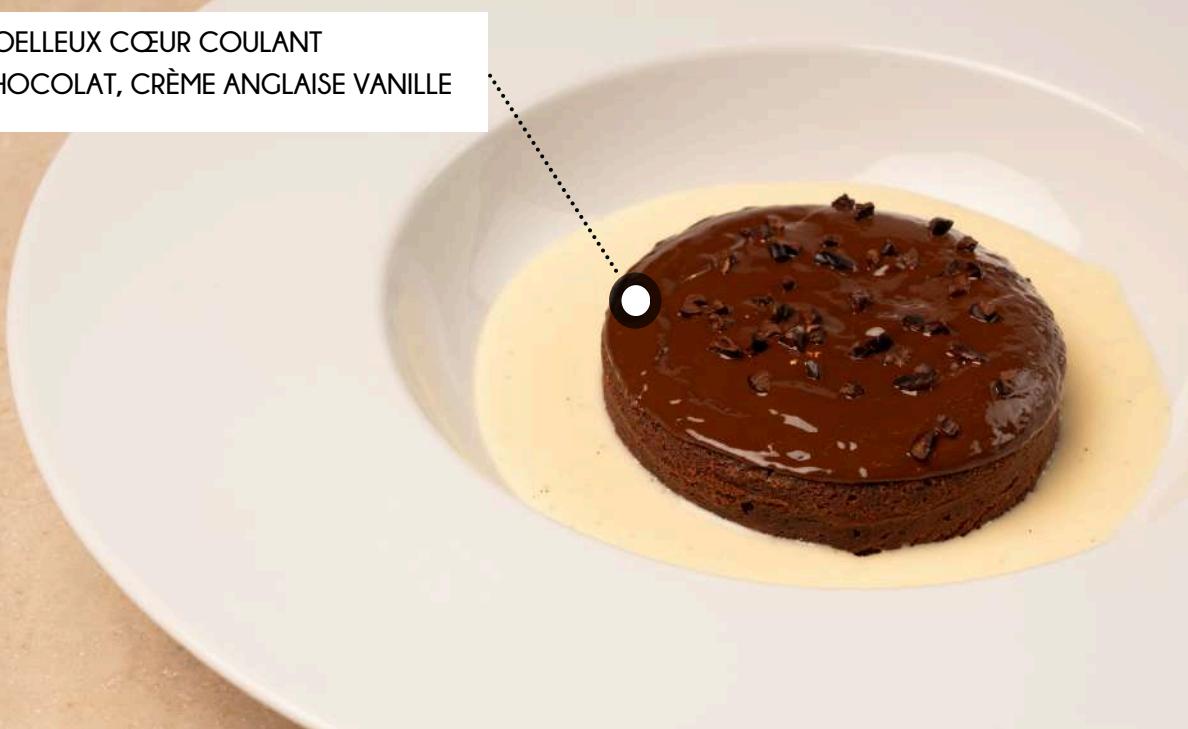
DERNIÈRE
MINUTE



PÊCHE MELBA



MOELLEUX CŒUR COULANT
CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE VANILLE



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

DÎNER GALA



SOMMAIRE

• MENU DÎNER GALA



DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER



DÎNER DE GALA ASSIS

LES PATIENCES : PIÈCES SALÉES FROIDES & CHAUDES

Les patientes, 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

VIANDES

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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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 V
- Stracciatella & Légumes Verts, Vinaigrette à la Truffe TS V
- Maigre Confit & Poireaux Brûlés, Pesto de Cresson Yuzu Kosho TS
- Carpaccio de Carotte Blanche, Origan de Sicile & Huile de Truffe Blanche TS V
- Salade de Brocolettis, Parmesan, Citron & Amandes TS V
- 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 V
- Le Homard Bleu, Carottes Douces & Agrumes TS
- Œuf Parfait, Velouté des Sous-Bois & Mouillette TS V
- Le Homard Bleu Grillé, Artichaut Poivrade, Siphon Truffe TS
- Pastilla Croustillante de Légumes en Tajine & Pistaches TS V
- Artichaut Poivrade Rôti, Beurre de Laurier, Pecorino aux Poivres TS V
- Loup en Croûte de Noisette, Fregola Sarda, Fumet Réduit aux Champignons TS
- Fine Crème de Légumes Racines, Raviole Végétale & Huile Verte TS V
- Tarte Fine Tomates Confites P/E V
- Rouget & Merlan Cuisiné dans un Jus de Bouillabaisse & Fenouil TS

Végétarien

Vegan

TS : Toutes saisons - AH : Automne/Hiver - P/E : Printemps/Été

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

JR

BEST SELLER



LE HOMARD BLEU, CAROTTES
DOUCES & AGRUMES

DERNIÈRE
MINUTE

BOISSONS

DÎNER GALA

BOULANGERIE

PIÈCES
COCKTAIL



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 : sublimés par le savoir-faire du chef

POISSON / CRUSTACÉS

- Le Saint-Pierre Confit à l'Huile d'Olive, Caviar Osciètre & Légumes Rôtis TS
Le Dos de Bar Cuit au Four, Déclinaison de Choux-Fleurs & Amandes TS
Le Cabillaud Poudré d'Algues, Cnocchis, Coquillages, Sauce Normande TS
Daurade Royale Poêlée, Pousse Épinard, Risotto, Beurre Blanc TS
Loup Rôti aux Influences Provençales, Patate Douce, Broccoletti TS

VIANDES

- 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

VOLAILLES / GIBIERS

- 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

- Gratiné 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

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

JR

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

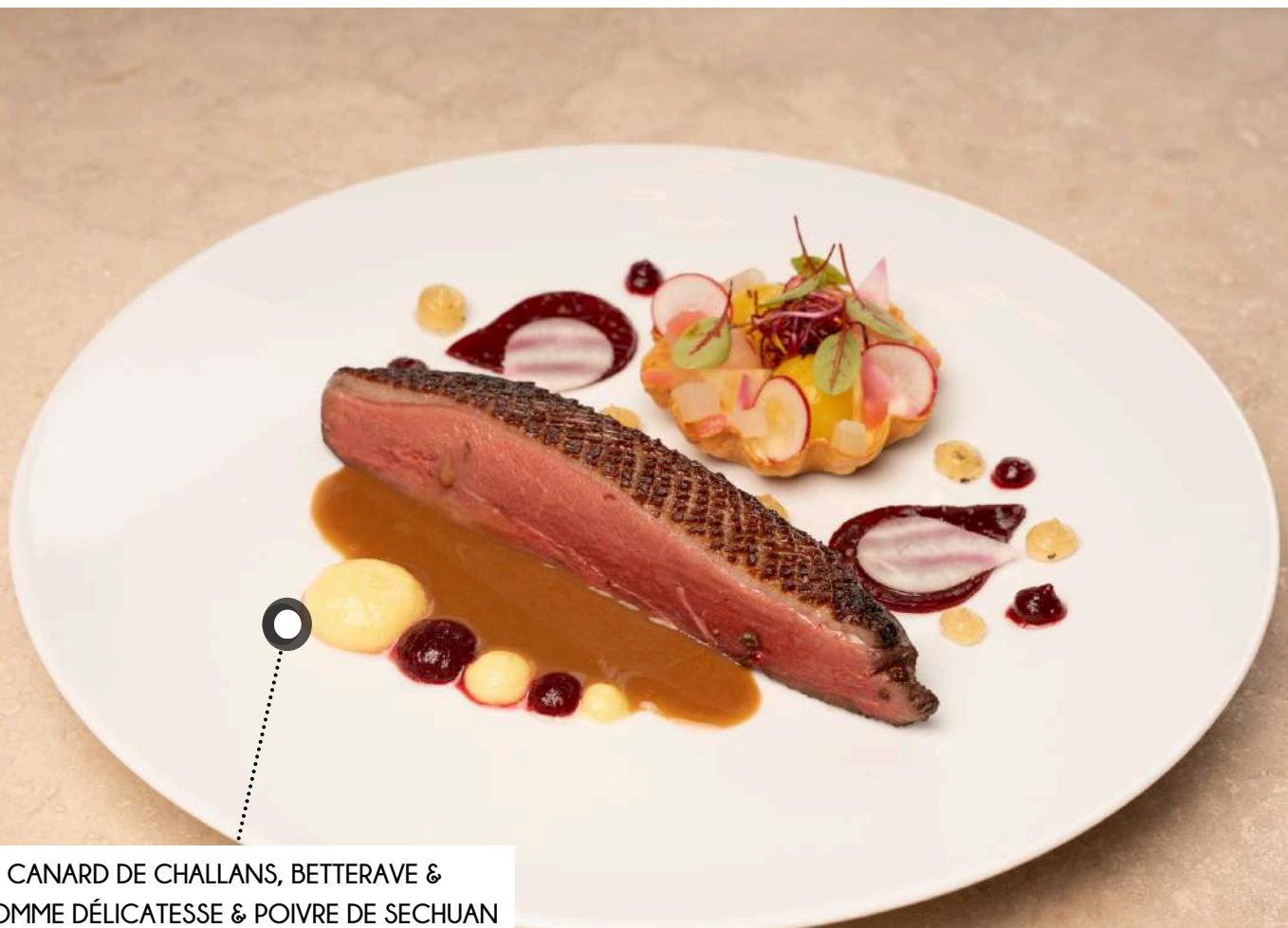
BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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 : Servis à l'assiette***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 Confité TS
Brie aux Noix & Pousses de Mesclun TS
Langres & Confit de Pomme TS
Roquefort & Figues TS

JR



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 :

- Crème Brûlée Vanille Revisitée
- Implosion Gourmande, Chocolat & Abricot
- Pomme & Fenouil
- Pavlova Fraise & Rhubarbe (Fruits selon Saison)
- Millefeuille Chocolat & Crème Glacée Cacao

- Cigare en Chocolat Robuchon



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

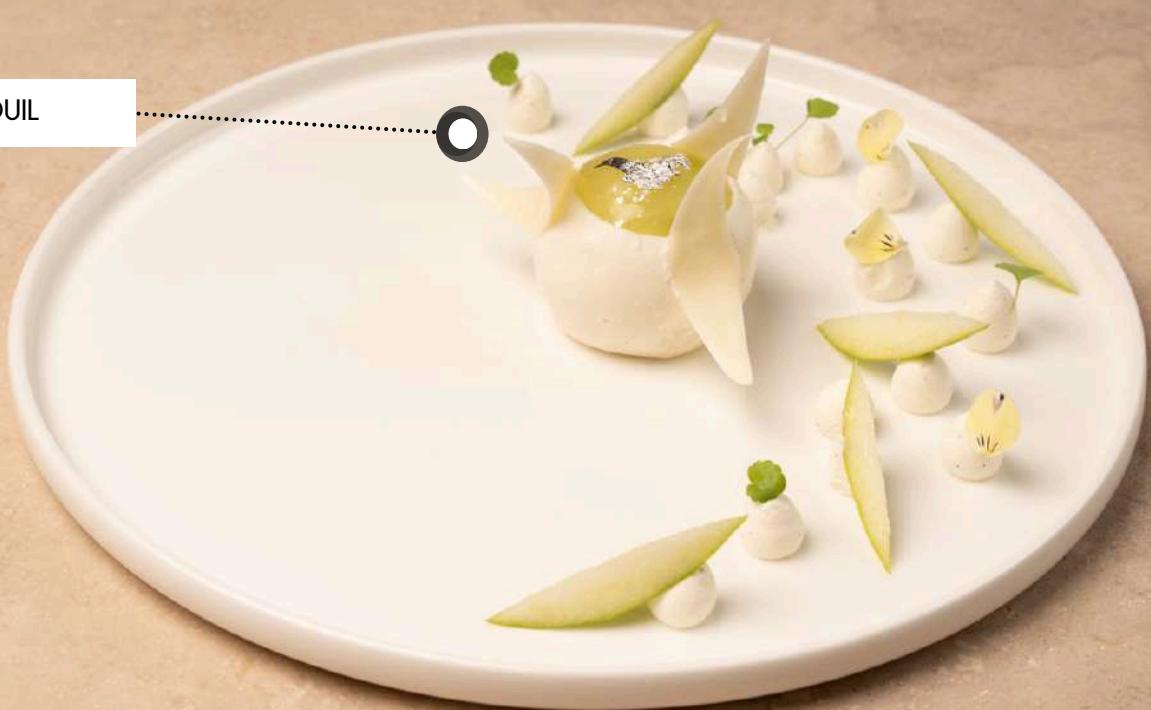


CRÈME BRÛLÉE VANILLE REVISITÉE



MILLEFEUILLE CHOCOLAT &
CRÈME GLACÉE CACAO

POMME & FENOUIL



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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

Pains & viennoiseries : entre croquant & doux

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 Seiche
- Pain Feuilleté
- Pain Comté

**PAINS (400 G)**

- Baguette Tradition (350 g)
- Maïs (300 g)
- Céréales
- Olives
- Complet
- 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

JR

PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

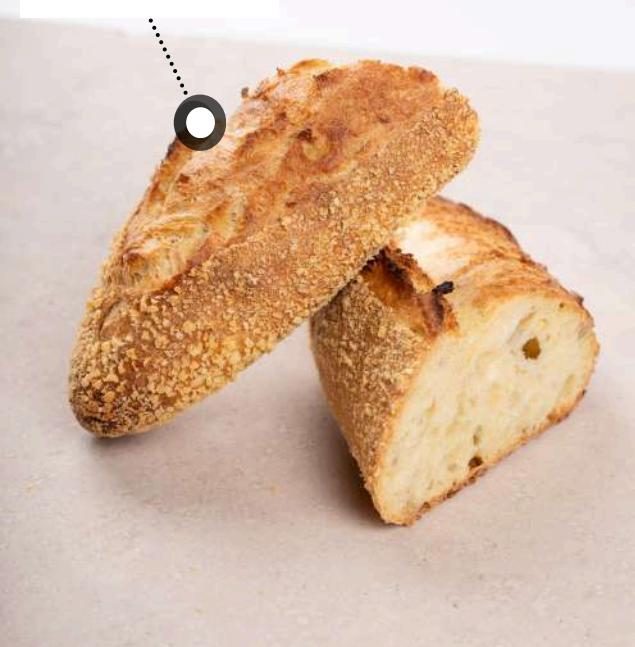
ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



PAIN MAÏS (300 G)



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



BOISSONS

ENTREMETS

BOULANGERIE

DÎNER GALA

DÉJEUNER

PIÈCES
COCKTAIL



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

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

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).

Les gâteaux : nos entremets

**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

JR

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE



PIÈCES
COCKTAIL

DÉJEUNER

DÎNER 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

Cranberry Granini 1L



Nos boissons : L'accompagnement parfait

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



Nos boissons : vins & champagnes

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



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



Pear Sling

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

4



Moscow Mule

Vodka / Ginger Beer / Citron Pressé

7



Sex on the Beach

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

2



Calabrian Negroni

Gin / Vermouth / Italicus

5



Long Afternoon

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

6



Ramos Gin Fizz

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

8



DERNIÈRE
MINUTE

ENTREMETS

BOISSONS

BOULANGERIE

DÎNER GALA

DÉJEUNER

PIÈCES
COCKTAIL

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

DÎNER GALA

BOULANGERIE

ENTREMETS

BOISSONS

DERNIÈRE
MINUTE

PIÈCES
COCKTAILS

DÉJEUNER

JR

Contact

DÉCOUVREZ NOTRE SITE



Elisabeth Roquebernou

er@lecateringjri.com

contact@lecateringjri.com

+33 6 85 48 32 71

272 allée Maurice Druon
06270 Villeneuve Loubet

