

Le Catering Robuchon



LE CATERING

ROBUCHON
MONACO

À PROPOS

À Monaco, certains événements dépassent les simples rassemblements et entrent dans la légende, comme le Formula 1 Louis Vuitton Grand Prix de Monaco.

Ces moments exigent une expertise et un savoir-faire en restauration à la hauteur de leur importance.

Le Catering Robuchon Monaco, spécialisé dans la création d'expériences culinaires uniques, vous apportera un succès garanti et un souvenir inoubliable pour vos invités.

COCKTAILS BUSINESS

Des installations sophistiquées avec un décor minimaliste, des amuse-gueules et des boissons de première qualité.

MONACO GLAMOUR

Des cocktails d'exception sur rooftop ou en bord de piste, au cœur des instants les plus emblématiques de Monaco.

RECEPTIONS YACHTS

Des cocktails raffinés en mer, idéals pour des croisières au coucher du soleil ou des réceptions à quai.

**POUR TOUTE COMMANDE,
VEUILLEZ CONTACTER :**

Service Commercial
contact@le-catering.com
+33 4 83 56 05 00



LE PETIT DEJEUNER



A PARTIR DE

35 EUR / personne

Sélection de pains et viennoiseries

Table Snacks

Sablé au Parmesan

Olives de Nice Marinées

Macadamias & Noix de Cajou Grillés à l'Huile de Truffe

Viennoiseries

Minis Croissants

Minis Brioches au Sucre

Minis Pains au Chocolat

Corbeille de fruits

Sélection de Fruits de Saison

Canapés Sucrés

Sphère Dulcey Noisette

Tartelette Chocolat Caramel

Tarte Tropeziennne

Finger Citron Basilic



COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DÎNATOIRE

Menus

Nos Canapés Salés (~ 15/20 g)

Homard Bleu en Bellevue, Sablé Croquant & Basilic
Tataki de Bœuf Wagyu, Fraîcheur d'Herbes
Saumon en Gravlax, Crème Citronnée
Tomate Colorée & Marinée au Pesto, Sablé Croquant
Mini Burger "Robuchon"

Nos Bowls Food (~ 70/80 g / bol)

Bol « Terre et Mer » : Tataki de Bœuf, Légumes en Barigoule
OU
Bol Végétarien : Gaspacho de Tomates de Provence,
Pastèque & Fromage de brebis

OPTION : Live cooking (~ 100 g)

Sashimi de Poisson sur Glace, Légumes Croquants, Tutti Frutti

Nos Salades à Partager (~ 60 g)

Salade de Quinoa aux Herbes Fraîches, Agrumes & Eclats de Pistache
OU
Taboulé Méditerranéen & Légumes Croquants, Huile d'Olive Infusée au Basilic

Nos Finger Food (~ 40 g)

Club Toasté à la Vénitienne (Tomate, Mozzarella Fumée, Volaille, Pesto)
Mini-Brioche au Saumon Fumé & Crème Légère à l'Aneth
Mini-Pains Pita Farcis au Houmous de Pois Chiches & Légumes Confits



A PARTIR DE

110 EUR / personne



Nos Canapés Sucrés (~ 15/20 g)

Sphère Dulcey Noisette
Choux Vanille Pécan
Goutte Pomme Verte

Nos Verrines (~ 70/80 g)

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

OPTION : Live cooking (~ 100 g/ bol)

Cookies Tièdes, Crème Vanille,
Noisettes Caramélisées



LE CATERING



POUR COMPLÉTER VOTRE OFFRE...

FORFAIT BOISSONS

Forfait **PRESTIGE**

A PARTIR DE

170 EUR

Eaux & Softs (Bouteille en verre) :

- Evian 1L
- Châteldon pétillant 0,70L
- Coca / Coca Zéro / Orangina
- Lipton Ice Tea

Champagne : Maison Ruinart -
Blanc De Blancs

Vin blanc : Domaine De Colombier -
Chablis 1er Cru Fourchaume

Vin rosé : Domaine D'Esclans -
Whispering Angel

Les forfaits comprennent : 2 verres d'eau plate, 2 verres d'eau pétillante, 1 soft au choix, 2 verres de champagne & 2 verres de vin par personne

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



Forfait **MAGNUM**

A PARTIR DE

200 EUR

Eaux & Softs (Bouteille en verre) :

- Evian 1L
- Châteldon Pétillant 0,70L
- Coca / Coca Zéro / Orangina
- Lipton Ice Tea

Champagne : La Reserve - Champagne Palmer

Vin blanc : Cuvée Prestige Blanc -
Chateau Roubine

Vin rosé : Cuvée Prestige Rosé -
Château Roubine



PANIER DE PAINS ROBUCHONS

A PARTIR DE

25 EUR

Sélection de Pain aux Céréales, Pain au Maïs, Pain Complet & Baguette Traditionnelle

Grand Prix Edition

ROBUCHON
MONACO

Le Catering Robuchon