

# TRAITEUR / CATERING

## PRESENTATION

Le Grimaldi Forum Monaco a sélectionné, selon de rigoureux critères de qualité, **6 traiteurs agréés** afin de répondre à toutes vos attentes. Les traiteurs agréés sont tous engagés dans une démarche de développement durable (choix de produits locaux, de saison, et labellisés ; lutte contre le gaspillage alimentaire ; réduction des déchets et tri sélectif ; maîtrise de leurs consommations d'eau et d'énergie...)

Vous trouverez ci-après une liste non exhaustive des prestations proposées par nos différents traiteurs.

Notre Directeur de la restauration est à votre disposition pour élaborer des propositions sur mesure. Il est disponible à chaque étape de votre événement pour coordonner les prestations traiteurs.

Nos tarifs incluent les prestations traiteurs et les services propres au Grimaldi Forum suivants :

- Mise à disposition des cuisines, et de leurs matériels
- Installation des offices mobiles avec branchements électriques et matériels de remise en température
- Location de mobilier de restauration (tables rondes 180cm, chaises, buffets, guéridons)
- Traitement et évacuation des déchets
- Nettoyage journalier et remise en état des espaces et des cuisines

The Grimaldi Forum Monaco has selected **6 appointed caterers** to deliver high quality catering services.

Appointed caterers are all committed to a sustainable development approach (choice of local, seasonal and certified products; fight against food waste; waste reduction and selective sorting; control of water and energy consumption, etc.).

Please find below a non-exhaustive list of our main catering providers.

Our F&B manager remains at your disposal to study tailor-made propositions as well as coordinate and work hand in hand with our different caterers at all stages of your event.

Our rates include catering services prices and the following internal Grimaldi Forum services:

- Kitchen facilities and related equipment
- Temporary mobile kitchen set up including electricity and basic material
- Basic catering furniture (round tables 180cm, chairs, buffet table...)
- Waste management including sorting, recycling and disposal
- Daily and post event cleaning of spaces and kitchen facilities

GRAND  EVENTS  
FAIRMONT MONTE CARLO

50 pax\*

### OPTION 1 :

Café, Thé, Lait, Eau  
Coffee, Tea, Milk, Mineral water

7.20 € HT

À PARTIR DE / FROM :

PAVILLON  
TRAITEUR  
CÔTE D'AZUR  
FRANCE

300 pax\*

8.00 € HT

La TOQUE  
du MIDI

50 pax\*

5.80 € HT

TRAITEUR  
A ROCA  
GOURMET  
MONACO  
\*\*\*

100 pax\*

6.80 € HT

Monte-Carlo  
Catering

20 pax\*

 HELEN  
TRAITEUR  
GASTRONOMIQUE

300 pax\*○

### OPTION 2 :

Café, Thé, Lait, Eau + viennoiseries  
Coffee, Tea, Milk, Mineral water  
+ french sweet rolls

9.70 € HT

9.85 € HT

6.70 € HT

8.90 € HT

11.81 € HT

7.70 € HT

### OPTION 3 :

Café, Thé, Lait, Eau + biscuits  
Coffee, Tea, Milk, Mineral water  
+ biscuits

9.70 € HT

9.37 € HT

6.70 € HT

8.40 € HT

11.81 € HT

7.20 € HT



GRAND E EVENTS  
FAIRMONT MONTE CARLO

50 pax\*

PAVILLON  
TRAITEUR  
CÔTE D'AZUR  
FRANCE

300 pax\*



50 pax\*

TRAITEUR  
A ROCA  
GOURMET  
MONACO  
\*\*\*

100 pax\*

Monte-Carlo  
Catering

50 pax\*

HELEN  
TRAITEUR  
GASTRONOMIQUE

300 pax\*

## DÉJEUNER ASSIS SEATED LUNCH

### OPTION 1:

Une entrée, un plat chaud, un dessert & eau minérale, café, thé  
One starter, one main course, one dessert & mineral water, coffee, tea

66.60 € HT

65.50 € HT

54.10 € HT

51.60 € HT

66.87 € HT

58.60 € HT

À PARTIR DE / FROM :

avec 1/3 de vin par personne

with 1/3 wine per person

70.60 € HT

69.92 € HT

59.60 € HT

57.60 € HT

76.87 € HT

69.92 € HT

## BUFFET BUFFET

### OPTION 1 : ASSIS

Buffet d'entrées, choix de 2 plats chauds, buffet de fromages, dessert, eau minérale, café, thé  
Appetisers buffet, 2 warm main course choice, cheese, buffet pastries, mineral water, coffee, tea

73.60 € HT

71.98 € HT

57.10 € HT

56.60 € HT

74.14 € HT

63.60 € HT

avec 1/3 de vin par personne

79.60 € HT

76.40 € HT

62.60 € HT

61.60 € HT

84.97 € HT

69.60 € HT

### OPTION 2 : DEBOUT

Une entrée, un plat chaud, un dessert & eau minérale, café, thé  
One starter, one main course, one dessert & mineral water, coffee, tea

67.80 € HT

60.48 € HT

49.80 € HT

50.30 € HT

67.16 € HT

53.80 € HT

avec 1/3 de vin par personne

72.80 € HT

64.90 € HT

55.30 € HT

56.30 € HT

77.99 € HT

60.30 € HT

# COCKTAIL & DINER DE GALA COCKTAIL & GALA DINNER

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE  
TAILOR MADE PROPOSAL ON REQUEST



GRAND E EVENTS  
FAIRMONT MONTE CARLO

50 pax\*

PAVILLON  
TRAITEUR  
CÔTE D'AZUR  
FRANCE

300 pax\*

La TOQUE  
du MIDI

100 pax\*

TRAITEUR  
A ROCA  
GOURMET  
MONACO  
\*\*\*

100 pax\*

Monte-Carlo  
Catering

20 pax\*

HELEN  
TRAITEUR  
GASTRONOMIQUE

300 pax\*

## COCKTAIL COCKTAIL

### OPTION 1 :

Jus de fruits, eaux minérales, sodas, vin (blanc, rosé, rouge), bière  
6 pièces par personne - 60 mn service  
Fruits juices, water, soft drinks, wine (white, rosé, red), beers  
6 pieces per person - 60 mn service

À PARTIR DE / FROM :

33.75 € HT

41.71 € HT

28.70 € HT

29.20 € HT

40.98 € HT

33.70 € HT

### OPTION 2 :

Jus de fruits, eaux minérales, sodas, vin (blanc, rosé, rouge), bière  
12 pièces par personne - 60 mn service  
Fruits juices, water, soft drinks, wine (white, rosé, red), beers  
12 pieces per person - 60 mn service

40.90 € HT

56.50 € HT

40.20 € HT

33.20 € HT

54.62 € HT

45.20 € HT

## DINER DE GALA GALA DINNER

### OPTION 1 :

Une entrée, un plat principal, fromage en option, un dessert  
Eaux minérales, café, 1/2 vin (blanc et/ou rouge) par personne  
One starter, one main course, cheese on option, one dessert  
Mineral water, coffee, 1/2 wine (white and/or red) per person

50 pax\*

300 pax\*

50 pax\*

100 pax\*

20 pax\*

300 pax\*

104.00 € HT

116.98 € HT

96.00 € HT

92.00 € HT

111.51 € HT

123.00 € HT

\* Tarifs valables pour un minimum de ...

\* Rates applicable for a minimum of ...

Tarifs hors taxes/ Rates vat excluded - T.V.A. 10% sauf alcool 20% / V.A.T. 10% except alcoholic beverage 20%