

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

Sur dérogation exceptionnelle/
on exceptional derogation



PAUSE-CAFÉ COFFEE BREAKS

30 MINUTES DE SERVICE
30 MINUTES SERVICE

	 50 pax*	 300 pax*	 50 pax*	 100 pax*	 20 pax*	 300 pax* [○]
OPTION 1 : Café, Thé, Lait, Eau <i>Coffee, Tea, Milk, Mineral water</i>	À PARTIR DE / FROM : 7.58 € HT	8.58 € HT	6.21 € HT	7.16 € HT	7.54€ HT	6.79 € HT
OPTION 2 : Café, Thé, Lait, Eau + viennoiseries <i>Coffee, Tea, Milk, Mineral water + french sweet rolls</i>	10.21 € HT	10.56 € HT	7.18 € HT	9.34 € HT	12.43 € HT	8.32 € HT
OPTION 3 : Café, Thé, Lait, Eau + biscuits <i>Coffee, Tea, Milk, Mineral water + biscuits</i>	10.21 € HT	10.04 € HT	7.18 € HT	8.84 € HT	12.43 € HT	7.74 € HT

* Tarifs valables pour un minimum de ... Rates applicable for a minimum of ...
 ○ Tarifs valables avec un déjeuner ou diner Rates applicable with lunch or dinner

Tarifs hors taxes/ Rates vat excluded - T.V.A. 10% / V.A.T. 10%

DÉJEUNER LUNCH

1H À 2H DE SERVICE
1 TO 2H SERVICE

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

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

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

GRAND  EVENTS
FAIRMONT MONTE CARLO

50 pax*

À PARTIR DE / FROM :

70.10 € HT

avec 1/3 de vin par personne *with 1/3 wine per person*

74.32 € HT

77.48 € HT

avec 1/3 de vin par personne *with 1/3 wine per person*

83.79 € HT

71.37 € HT

avec 1/3 de vin par personne *with 1/3 wine per person*

76.63 € HT

PAVILLON
TRAITEUR
CÔTE D'AZUR
FRANCE

300 pax*

70.08 € HT

74.83 € HT

77.04 € HT

81.79 € HT

64.78 € HT

69.53 € HT

 La TOQUE
du MIDI

50 pax*

57.84 € HT

63.75 € HT

61.06 € HT

66.97 € HT

53.31 € HT

59.21 € HT

TRAITEUR
A ROCA
GOURMET
MONACO
♦♦♦

100 pax*

54.32 € HT

60.63 € HT

59.58 € HT

64.85 € HT

52.95 € HT

59.26 € HT

Monte-Carlo
Catering

50 pax*

70.39 € HT

80.92 € HT

78.05 € HT

89.45 € HT

70.70 € HT

82.10 € HT

 HELEN
TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

300 pax*

62.74 € HT

69.16 € HT

68.05 € HT

74.53 € HT

58.16 € HT

64.58 € 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%

COCKTAIL & DINER DE GALA COCKTAIL & GALA DINNER

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE
TAILOR MADE PROPOSAL ON REQUEST

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*

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*

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*	 100 pax*	 100 pax*	 20 pax*	 300 pax*
À PARTIR DE / FROM :						
OPTION 1 :						
Jus de fruits, eaux minérales, sodas, vin (blanc, rosé, rouge), bière 6 pièces par personne - 60 mn service <i>Fruits juices, water, soft drinks, wine (white, rosé, red), beers 6 pieces per person - 60 mn service</i>	35.53 € HT	44.69 € HT	30.73 € HT	30.74 € HT	43.14 € HT	36.16 € HT
OPTION 2 :						
Jus de fruits, eaux minérales, sodas, vin (blanc, rosé, rouge), bière 12 pièces par personne - 60 mn service <i>Fruits juices, water, soft drinks, wine (white, rosé, red), beers 12 pieces per person - 60 mn service</i>	43.05 € HT	60.57 € HT	43.07 € HT	34.95 € HT	57.50 € HT	48.47 € HT
DINER DE GALA						
OPTION 1 :						
Une entrée, un plat principal, fromage en option, un dessert Eaux minérales, café, 1/2 vin (blanc et/ou rouge) par personne <i>One starter, one main course, cheese on option, one dessert Mineral water, coffee, 1/2 wine (white and/or red) per person</i>	50 pax*	300 pax*	50 pax*	100 pax*	20 pax*	300 pax*
	109.50 € HT	125.35 € HT	102.82 € HT	96.84 € HT	117.38 € HT	131.84 € 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%