



SAMEDI 24 MAI 2025 / SATURDAY, MAY 24th 2025

MENU TRAITEUR
GRAND PRIX DE FORMULE 1

CATERING MENU
FORMULA ONE GRAND PRIX

LE CATERING
ROBUCHON
MONACO
JR



PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST (10:00 – 11:30)

SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON | SELECTION OF SEASONAL FRUITS

VIENNOISERIES | PASTRIES : Mini Croissants, Mini Pains au chocolat | Chocolate « bread »
Pains Suisse | Swiss Bread - Brioche sucrée | Sweet brioche

CANAPÉS SUCRÉS | SWEET CANAPES

Choux Popcorn | Popcorn Choux Sphère exotique | Exotic sphere

SNACKS SALÉS | SAVOURY SNACKS

Sablé au parmesan | Parmesan shortbread Olives de Nice marinées | Regional marinated olives
Macadamia et noix de cajou grillés à l'huile de truffe | Macadamia & cashew nuts with truffle oil

COCKTAIL LIVE COOKING (11:30 – 14:30)

CANAPES SALES FROID ET CHAUD / HOT & FRESH CANAPES

Le croustillant de légumes à la truffe | Crispy Truffle Vegetables

Cromesqui de morue sauce aux herbes | Cod Cromesqui with Herb Sauce

Croque volaille champignons | Poultry and Mushroom Croque-monsieur

Le burger Joel Robuchon | The Joël Robuchon Burger

Pain moelleux toasté, asperge verte, pecorino | Soft Toasted Bread, Green Asparagus, Pecorino

Le homard bleu en Bellevue, sablé croquant et basilic | Blue Lobster Bellevue, Crispy Shortbread & Basil

Le tataki de boeuf Wagyu, fraîcheur d'herbes | Wagyu Beef Tataki with Fresh Herbs

Saumon en gravelax, crème citronnée | Gravelled Salmon with Lemon Cream

LIVE COOKING FROID ET CHAUD / HOT AND FRESH LIVE COOKING

Le bar cuit à l'étouffé en croute d'argile, légumes de saison, beurre au champagne

Sea bass cooked in a clay crust, seasonal vegetables, champagne butter

Boeuf en gravelax fumé sous cloche, condiment moutarde violette

Beef in smoked gravlax under a bell jar, purple mustard condiment

DESSERTS / SWEET PIECES

Finger citron basilic | Lemon & basil finger cake

Tartelette fruits de saison | Seasonal Fruits tartlet

Tarte Coco Framboise | Coco Raspberry Tartlet

Choux vanille pecan | Vanilla Pecan choux

Sphère Exotique | Exotic Sphere

DOUCEURS DE L'APRES-MIDI / AFTERNOON SWEETS

Sélection de fruits de saison | Selection of seasonal fruits

Tartelette tout chocolat | All-Chocolate Tartlet

Sphère Dulcey noisette | Hazelnut Dulcey Sphere

Choux Pop corn | Popcorn Choux

Goutte Pomme verte | Green Apple Drop





DIMANCHE 25 MAI 2025 / SUNDAY, MAY 25th 2025

**MENU TRAITEUR
GRAND PRIX DE FORMULE 1**

**CATERING MENU
FORMULA ONE GRAND PRIX**

**LE CATERING
ROBUCHON**
MONACO
JR



PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST (10:00 – 11:30)

SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON | SELECTION OF SEASONAL FRUITS

VIENNOISERIES | PASTRIES : Mini Croissants, Mini Pains au chocolat | *Chocolate « bread*
Brioche sucrée | *Sweet brioche*, Pain aux raisins | *Raisin bread*

CANAPÉS SUCRÉS | SWEET CANAPES

Goutte pomme verte | *Tart green-apple drop* Choux fruits de saison | *Seasonal Fruits choux*
Sphère pécan, caramel, vanille | *Caramel, hazelnut , vanilla sphere*

SNACKS SALÉS | SAVOURY SNACKS

Gougères au fromage | *Cheese gougères* Chips aux truffes | *Truffle chips*
Tapenade d'olives et croûtons Roger's | *Roger's Olive Tapenade and Croutons*

COCKTAIL LIVE COOKING (11:30 – 14:30)

CANAPE SALES FROID ET CHAUD / HOT & FRESH CANAPES

Gyoza vegan sauce Ponzu | *Vegan Gyoza with Ponzu Sauce*
Homard en fine tartelette d'oignon nouveau | *Lobster in a Thin Spring Onion Tartlet*
Croque-monsieur au cheedar fumé | *Smoked Cheddar Croque-Monsieur*
Le burger Joel Robuchon | *Joel Robuchon Burger*
Tomate marinée au pesto , sablé croquant | *Colorful Tomato Marinated with Pesto, Crunchy Shortbread*
Le gamberoni ananas Sweet Sour | *Sweet Sour Pineapple Gamberoni*
Coppa , bille de pomme verte et huile de truffe | *Coppa, Green Apple Ball, and Truffle Oil*
Saumon en gravelax , crème citronnée | *Gravelled Salmon with Lemon Cream*

LIVE COOKING FROID ET CHAUD / HOT AND FRESH LIVE COOKING

Longe de veau caramélisée à a graine de moutarde, pomme purée
Caramelized veal loin with mustard seeds, mashed potatoes
Le sashimi de poisson sur glace, légumes croquants, tutti frutti
Fish sashimi on ice, crispy vegetables, tutti frutti

DESSERTS / SWEET PIECES

Tarte chocolat caramel | *Chocolate caramel tart* Choux fraise menthe | *Strawberry and mint puff*
Tartelette fruits de saison | *Seasonal Fruits tartlet* Finger café noisette | *Hazelnut coffee finger*
Sphere chocolat, grué de cacao | *Chocolate sphere, cocoa nibs*

DOUCEURS DE L'APRES-MIDI / AFTERNOON SWEETS

Sélection de fruits de saison | *Selection of seasonal fruits*
Financier tout chocolat | *All-chocolate financier* Goutte pomme verte | *Green apple drop*
Choux framboise verveine | *Raspberry verberna choux* Sphere vanille | *Vanilla sphere*

