



RESTAURATION

---

**ROUCHON**

---

PARIS

## **// MONSIEUR JACQUES, NOTRE NOUVEAU RESTAURANT !**

### **Un hommage au fondateur de notre maison, Monsieur Jacques Rouchon.**

Déjà connu pour ses prouesses dans les cuisines du Fer à Moulin, notre chef renouvelle le tour de force de vous proposer chaque jour un choix de 5 entrées, 3 plats du jour et 5 desserts. Il travaille des produits frais de saison, préparés sur place dans nos cuisines, et compose une carte variée chaque jour.

Monsieur Jacques propose aussi des formules de buffets petits déjeuners, déjeuners ou encas et peut répondre à vos demandes spécifiques : allergies, végétarien, sans gluten...

Monsieur Jacques, c'est aussi un service traiteur pour vos productions extérieures ou vos événements. Le lieu a été pensé convivial et chaleureux avec un coin feu pour se détendre et un accès direct à une belle et grande terrasse privée, équipée d'une pergola chauffée pour les journées plus fraîches.



# PETITS DÉJEUNERS

## // Petits déjeuners inclus dans le tarif plateau (pour 8 personnes)

5€HT le petit déjeuner supplémentaire.

Composition :

- Mini viennoiseries
- Café grain et thés
- Jus d'orange
- Pain
- Mini confitures, pâte à tartiner, miel, beurre



## // Petit déjeuner continental à 18€HT par personne

A partir de 10 personnes seulement.

Composition :

- Café grain, coffret à thé (8 parfums), carafe de lait chaud • Jus de fruit premium (3 sortes), carafe de lait froid, laits végétaux (3 sortes) • Corbeille de fruits à croquer, fruits coupés de saison • Mini croissants, mini pains aux raisins, mini pains au chocolat • Baguette blanche, pain aux céréales, pain de mie, pain sans gluten (sur demande) • Barres de céréales, fruits secs (2 sortes) • Confitures (différents parfums), pâte à tartiner, miel, beurre • Oeufs à la coque, oeufs brouillés ou omelette (sur demande) • Jambon tranché (porc et dinde) • Yaourt nature, yaourt de brebis (sur demande), fromages (3 sortes)



---

**Possibilité de petit déjeuner sans gluten, à préciser lors de la demande**

---

**La cuisine de Monsieur Jacques vous propose deux menus variés pour le déjeuner :**

- Menu à 25€HT (hors boissons) : 3 entrées au choix + 3 plats au choix (dont un végétarien) + 4 desserts au choix
- Menu à 18€HT (hors boissons) : Salade verte en entrée + 3 plats au choix (dont un végétarien) + 4 desserts au choix



## // Table régie sucrée à 12€HT par personne

A partir de 10 personnes seulement.

Composition :

- Confiseries (bonbons, barres chocolatées)
- Gâteaux divers
- Fruits secs variés
- Jus de fruits



## // Table régie salée à 14€HT par personne

A partir de 10 personnes seulement.

Composition :

- Noix (amandes, noix de cajou etc)
- Chips Tyrells & biscuits apéritifs
- Assortiment de charcuterie et de fromages
- Pain aux céréales



---

**Supplément Corbeille de fruit frais : 25€HT (pour 10 personnes)**

**Possibilité de déjeuner sans gluten, à préciser lors de la demande**

**A commander 48h à l'avance / Nous ne pouvons pas mixer les deux options**

---

# BUFFETS

**Rouchon Paris et son restaurant Monsieur Jacques vous proposent désormais une formule traiteur Buffet sur mesure pour répondre aux demandes les plus exigeantes.**

**// 4 propositions de buffets parmi lesquelles composer votre menu sur mesure :**

- Buffet NYC
- Buffet Brasserie
- Buffet Little Italy
- Buffet Végétarien

**// N'hésitez pas à formuler toutes vos demandes, notre équipe s'efforcera d'y répondre au mieux**

Options :

- Maître d'hôtel
- Art de la table
- Animations culinaires



## BUFFET NYC

### **// Entrées :**

- Salade de quinoa, brunoise de légumes de saison et avocat
- Quiche aux courgettes, petits pois et menthe, feuilles de moutarde en salade
  - Feuilleté au chèvre, tomate confite et basilic. Mesclun, pignons de pin et vinaigrette au miel d'acacias
- Soupe chaude ou froide de légumes de saison

### **// Bouillons & Plats :**

- Pot au feu de dos de cabillaud, bouillons coco et citronnelle, légumes asiatiques
- Lasagnes végétariennes, salade roquette au parmesan et crème de balsamique
  - Tian de légumes, salade composée

### **// Desserts :**

- Cheesecake, coulis de fruits rouges
- Salade de fruits de saison, coriandre cristallisée
- Financier au thé vert matcha, crème chantilly
- Carrot cake, crème glacée à la vanille

---

**Buffet à partir de 20 personnes / 30€HT par personne**

Possibilité d'être servi directement sur les plateaux sur demande

Possibilité de mixer les buffets entre eux sur demande

**A commander 72h à l'avance : [booking@studiorouchon.com](mailto:booking@studiorouchon.com)**

---

# BUFFET BRASSERIE

## // Entrées :

- Œuf mayonnaise maison et sa macédoine de légumes, petite salade d'herbes
- Assiette de cochonnailles (charcuteries, rillettes, terrine ), cornichons et beurre
  - Poireaux vinaigrette en aspic, œuf poché
- Salade de haricots verts à l'échalote, copeaux de foie gras, huile d'olive et vinaigre de vin rouge

## // Plats :

- Jambon braisé, sauce madère, pommes boulangères
- Poulet rôti, purée de pommes de terre et jus de volaille
- Pavé de saumon, sauce citronnée, légumes vapeurs aux graines de sésame
  - Assiette de légumes vapeurs et tofu, sauce teriyaki

## // Desserts :

- Brownie, boule de crème glacée à la vanille et chantilly
- Salade de fruits de saison, sirop citronnelle et gingembre
  - Fromage blanc avec ou sans coulis de fruits
    - Tarte aux fruits de saison
    - Fromages

---

**Buffet à partir de 20 personnes / 30€HT par personne**

Possibilité d'être servi directement sur les plateaux sur demande

Possibilité de mixer les buffets entre eux sur demande

**A commander 72h à l'avance : [booking@studiorouchon.com](mailto:booking@studiorouchon.com)**

---



## BUFFET LITTLE ITALY

### **// Entrées :**

- Charcuteries italiennes
- Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, sardines marinées au vinaigre de cidre
- Salade de tomates anciennes, buratta, basilic, coriandre, huile d'olive et crème de balsamique
- Caponata sicilienne (aubergines grillées, pignons de pin, tomates, croutons, raisins et olives)

### **// Plats :**

- Osso bucco
- Gnocchis, pâtes, risotto ou raviolis
- Escalope milanaise, polenta grillée et mesclun
- Aubergines à la parmigiana (gratin d'aubergines, tomates et fromage)

### **// Desserts :**

- Tiramisu
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Salade de fruits de saison
- Baba au limoncello, crème au citron

---

**Buffet à partir de 20 personnes / 30€HT par personne**

Possibilité d'être servi directement sur les plateaux sur demande

Possibilité de mixer les buffets entre eux sur demande

**A commander 72h à l'avance : [booking@studiorouchon.com](mailto:booking@studiorouchon.com)**

---

# BUFFET VEGETARIEN

## // Entrées :

- Salade de quinoa, pois chiches croquants et fenouil
- Salade de chou kale, avocat, noix et canneberge
  - Samoussas épinards et cresson
  - Bruschettas aux graines germées
- Taboulé aux agrumes, au gingembre et à la grenade

## // Plats :

- Végé burger, mesclun, pommes au four
- Ratatouille, galette de lentilles corail
- Poivrons farcis aux riz, légumes et tofu
  - Risotto aux légumes
  - Tofu sauté aux légumes

## // Desserts :

- Cookies aux noix et canneberge
  - Muffins aux fruits rouges
- Tarte aux pommes sans gluten
  - Clafoutis aux cerises
- Crumble poire et amande

---

**Buffet à partir de 20 personnes / 30€HT par personne**

Possibilité d'être servi directement sur les plateaux sur demande

Possibilité de mixer les buffets entre eux sur demande

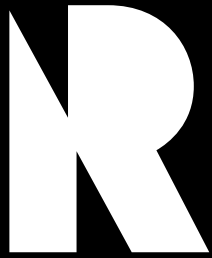
**A commander 72h à l'avance : [booking@studiorouchon.com](mailto:booking@studiorouchon.com)**

---

**Nous organisons également vos cocktails, apéritifs et dîners assis sur mesure à partir de 30 personnes.**

**Pour une proposition sur mesure, contactez-nous :  
[events@drouchonparis.com](mailto:events@drouchonparis.com)**





**ROUCHON**

---

PARIS

## **CONTACT**

---

50 avenue du Président Wilson

Bât 103 – BP 50121

93214 La Plaine Saint Denis

Tél. : 01 55 43 31 18

Mail : [booking@studiorouchon.com](mailto:booking@studiorouchon.com)