

CFC TRAITEUR, Le Romarin Vert

**JOURNÉE DE TRAVAIL
SEMINAIRES & ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS**

RN7, Le Sauvet
13790 Rousset
SIRET : 798 721 866 00019
APE : 5621Z



Contactez-Nous

Olivier : 06.64.24.24.82

Email : pro.romarinsverts@gmail.com

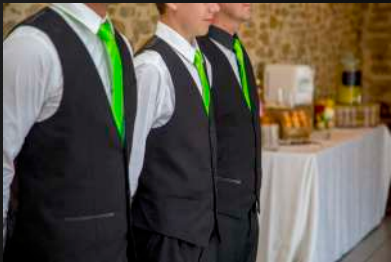
PRESENTATION DE CFC ROMARIN VERT

C'est en 1994 que débute l'aventure. À l'époque, nous proposons déjà des prestations de traiteur et salle de réception. Durant près d'une dizaine d'années, nous avons ainsi travaillé avec une large clientèle sur l'élaboration des évènements professionnels.

En 2004, toujours présents sur le marché de l'évènementiel, nous créons Le Romarin Vert. Aujourd'hui, CFC Le Romarin Vert vous propose un service traiteur, réception et location de salles sur le Pays Aixois et plus largement sur les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse.

Le Contenu de la Brochure

• Présentation de CFC Romarin Vert	2
• La demi-journée de Séminaire	3
• La journée de Séminaire	4
• Les Options	5
• Le Menu à l'Assiette	6
• Le Buffet	7
• Le Cocktail Déjeunatoire	8



EXEMPLE DE DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE



► Accueil Café : 09h00

Café, Thé, Chocolat, Eau plate, Jus de Fruits, Mini-viennoiseries en Assortiment : 03 par personne servies en Buffet, libre service avec assistance.

► Pause de la Matinée : 10h30 (Option : Gourmandes + 2,50 euros HT)

Café, Eau plate, Jus de Fruits
Servi en Buffet, libre service avec assistance.

► Déjeuner : 12h00 à 14h30

Choisissez votre Menu : Menu « Le Regagnas »

ou Buffet « Le Cengle »

ou Cocktail « Sainte-Baume »



15h00 Fin de service

« Horaire à définir ensemble »

Base 100 personnes 33 euros HT (6h00 de service - Option une pause)

Base 100 personnes 35 euros HT (6h00 de service - Option deux pauses)

Prestations incluses

- Vaisselle usage unique de qualité pour les pauses
- Le nappage des tables et buffets
- Les serviettes en tissu et La vaisselle et verrerie traditionnelle pour le repas
- Compositions florales des buffets
- L'encadrement de la réception par un Maitre d'hôtel - 1 serveur pour 25 couverts
- L'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)

Nous consulter pour un nombre différent



EXEMPLE DE JOURNÉE D'ÉTUDE



► Accueil Café : 09h00

Café, Thé, Chocolat, Eau plate, Jus de Fruits Mini-viennoiseries en Assortiment : 03 par personne servies en Buffet, libre service avec assistance.

► Pause de la Matinée : 10h30 (Option : Gourmandes + 2,50 euros HT)

Café, Eau plate, Jus de Fruits
Servis en Buffet, libre service avec assistance.

► Déjeuner : 12h00 à 14h30

Choisissez votre Menu : Menu « Le Regagnas »

ou Buffet « Le Cengle »

ou Cocktail « Sainte-Baume »

► Pause de l'Après-Midi : 16h00

Café, Eau plate, Sodas, Jus de Fruits, Brownies, Cakes au Beurre, Madeleines, Canistrellis.
Citronnade, orangeade servis en Buffet, libre service avec assistance.

17h00 Fin de service

« Horaire à définir ensemble »

Base 100 personnes 37 euros HT (8h00 de service - Option deux pauses)

Base 100 personnes 39 euros HT (8h00 de service - Option trois pauses)

Prestations incluses

- Vaisselle usage unique de qualité pour les pauses
- Le nappage des tables et buffets
- Les serviettes en tissu et La vaisselle et verrerie traditionnelle pour le repas
- Compositions florales des buffets
- L'encadrement de la réception par un Maitre d'hôtel - 1 serveur pour 25 couverts
- L'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)

Nous consulter pour un nombre différent

LES OPTIONS



Cocktail Apéritif 04 Pièces

- ▶ Boissons :
Planteur aux agrumes, Kir Rosé, Sodas et Jus de fruits
- ▶ En Bocaux :
Tapenade verte et Noires et leurs pains dorés
- ▶ En Bouchées:
Les Verrines de Légumes Croquants et leur Sauce Anchoïade
Les Involtini de Saumon fumé à l' aneth sur Canapains Céréales
Les Véritable Petits Pan Bagnat
Les Minis Burgers gourmands
Les Caprices Dorés Mozzarella Tomates Confites
Les Crevettes en Chapelure de Coco et sauce Curry
- ▶ *Prix par Personne : 6.00 € HT à partir de 50 personnes*

Prestations en options

- ▶ Mobilier divers et accessoires - sur devis personnalisé
- ▶ Décoration florale des Tables - sur devis personnalisé
- ▶ Décoration de salle - sur devis personnalisé
- ▶ Vaisselle haut de gamme - sur devis personnalisé
- ▶ Pastis, Whisky, Martini Blanc et Rouge : nous consulter.
- ▶ Champagne bouteille de 75 Cl : nous consulter.

EXEMPLE MENU « LE REGAGNAS »

Service Minimum
50 Couverts



En Entrée une au Choix pour le Groupe

► *Notre Chartreuse Méditerranéenne*

*Tian de Confit d'Aubergines en Ruban de Courgette, Cœur Fondant aux Poivrons Rouges
Finition aux Pousses de Roquettes, Tomates séchées Copeaux de Grana Padano et Fine Tranche de Saumon Gravlax Concassé
Provençal au Basilic.*

Ou

► « *Fraicheur de Gambas aux Agrumes* »

*Gambas marinées Citronnelle et croquant de légumes Segments de Pamplemousses, Jeunes pousses d'épinards Vinaigrette
d'agrumes, Tuile de Grana Padano.*



Le Plat Chaud un au Choix pour le Groupe

► *Le Pavé d'agneau au foin « confit en 07h00 »*

Sa réduction de Jus à la Fleur de Thym, Ses Grenailles fondantes, Fagots d'Asperges

Ou

► *Le Filet de Saumon à l'Unilatérale*

Sa Sauce Vierge, Son Riz Créole, Tomate Provençale

Ou

► *La Ballottine de filet de Poulet Confite*

Sa Sauce Forestière, Son Gratin Dauphinois, Tomate Provençale



Le Dessert Maison un au Choix pour le Groupe

► *La Dôme aux Fruits Rouges Coulis de fruits et Chantilly*

Ou

► *Le Craquotant macaron Framboises et crème vanille, Coulis de Framboises*

EXEMPLE BUFFET DEBOUT « LE CENGLE »

Service Minimum
50 Couverts



Les Entrées au Buffet en Assortiment

Les Bocaux

Tapenades Verte et Noire, Avec Petits pains grillés

Les Fraicheurs

Crespaou d'Omelettes en Trois couleurs et son Concassé au Basilic

Nos navettes facon nicoise

Club suedois saumon fumé et crme d'aneth

Briochine de poulet au curry doux

Nos bottegas (en individuel)

Salade avocat crevettes petits légumes

Taboulé à la Menthe et légumes du soleil

Salade Messine « Découpe de tomates cœur de bœuf mozzarella et pesto »

Les Plats Chaud en Buffet

Cubes de Saumon Frais étuvé petits légumes et sauce à l'aneth

Ou

Agneau doucement confit en 7 heures, jus de thym et écrassé de pomme de terre à l'ail confit.

Le Buffet des Desserts Maison

Tarte Meringuée au Citron Vert et zestes confits

Tarte aux Framboises, Tarte aux Fraises

Autres mets nous consulter

EXEMPLE DE COCKTAIL « SAINTE-BAUME » 20 PIÈCES

Service Minimum
50 Couverts

Exemple d'Ateliers
(4 pièces par personne)



Wok de Bœuf Thaï Curry
légumes et Riz Jasmin



Taille de Foie Gras Maison
au Beaume de la Cantarelle
et d'Espelette

Nos Bocaux

Tapenades Verte et Noire, Avec Petits pains grillés

Les Fraîcheurs (6 Pièces par Personne)

Les Tartares de Saumon Frais aux Fines Herbes et Citron Vert

Le Foie Gras Maison Espelette Cognac sur Canapains Céréales

Les Verrines de Rillettes Crabe et Guacamole Juste épicés

Les Véritables Petits pan Bagnat

Les Pressés Nordiques Mascarpone, Parme et Huile de Truffes

Les Crespaou en Trois couleurs et concassé de Tomates au Basilic

Les Involtini de Saumon sur Toasts

Les Navettes Briochées en Salpicon de Poulet au Curry doux

Les pièces chaudes et les Incontournables (6 Pièces par personne)

Les Minis Parmentier de Canard en Panibois

Les Champignons Farcis à la Provençale

Les Minis Burgers Gourmands

Les Beignets de Crevettes en Chapelure de Coco et sauce Curry doux

Les Caprices Dorés Mozzarella et Tomates Confites

Les Véritables Accras maison, au Gingembre Frais

Les Bruschetta au Figatellu et crème de Brousse Basilic

Nos Douceurs Maison (04 Pièces par personne)

Les Crème Brûlées Vanille, Les Pana Cotta Abricots

Les Douceurs Framboises, Les Crémeux Meringués, Citrons Spéculos