

CFC Traiteur Le Romarin Vert

Romarin Vert
RN7, Le Sauvet
13790 Rousset

Collection Mariage



Tarifs pour minimum 100 personnes
(Hors boissons alcoolisées)

Le Contenu de la Brochure

• Présentation de CFC Romarin Vert	3
• Votre Planning avec Nos Équipes	4
• Le Menu « Mont Olympe »	5
• Le Menu « Mont Aurélien »	6
• Du Bout des Doigts	7
• Les Shows Cooking (Ateliers Culinaires)	8
• Les Entrées	9
• Les Plats Chauds	10
• Les Fromages et Les Desserts	11
• Nos Animations Sucrées pour votre Soirée	12
• Nos Animations Salées pour votre Soirée	13
• Nos Animations Bar de Nuit	14
• Les Options	15

Présentation Équipe et Cuisine

Une Équipe Professionnelle, Attentive au Service de Vos Envies

Toute l'équipe de CFC, Le Romarin Vert imagine une cuisine « faite maison » naturelle et savoureuse à base de produits frais qui séduira vos papilles et celles de vos invités. Nous sommes passionnés par notre métier et l'art de recevoir, nous vous accompagnons à chaque instant de votre évènement. Nous vous proposerons une réception à votre image alliant saveurs et plaisir des yeux.

Vous trouverez dans cette brochure deux menus tout inclus, à un prix unique, avec des options afin de compléter et de personnaliser votre choix. Nous vous écouterons, puisque c'est votre réception, nous ferons des suggestions, car c'est notre savoir-faire. Notre proposition correspondra alors au meilleur choix pour satisfaire vos souhaits.

Notre cuisine

Implantés sur le secteur de Trets et Rousset depuis maintenant une vingtaine d'années, nous avons développé une cuisine aux racines provençales et méditerranéennes. Nous puisons également notre inspiration dans des tendances plus exotiques, pour proposer des plats à la fois modernes et authentiques. Dans cette cuisine, à tendance « fusion » : le foie gras côtoie les makis, le sucré-salé s'invite sur les buffets, les plats s'habillent de produits du terroir. Que vous fassiez appel à nos services pour un cocktail, une noce, nous mettons un point d'honneur à vous proposer un choix de mets « faits maison », accompagnés d'un service de qualité. À l'image d'une prestation semi-gastronomique, les saveurs s'allient à la qualité de nos produits, dans un dressage raffiné, afin de satisfaire pleinement vos attentes et celles de vos convives.



Votre Planning Mariage

Premier Contact,
Téléphonique ou Email



Envoi de notre Brochure



Premier Rendez vous



Nous Discutons
de votre Budget



Nous Programmons
une Dégustation



Invitation pour les mariés
« Déjeuner Découverte »



Deuxième Rendez-vous
... pour Affiner les Détails



Visite du Lieu



&

Rencontre
de Votre Maitre d'Hôtel



Jour J



Menu « Mont-Olympe »

79.00€ttc

Pour vous accueillir, un rafraîchissement (Citronnade, Orangeade, Thé Glacé).

Suivi d'un apéritif de 1h30 avec 16 bouchées dont 3 Ateliers Shows Cooking (à choisir dans la liste)

Un diner avec : Une Entrée, Un Plat chaud, Les Fromages et Les Desserts

Prestations incluses

Le dressage et démontage de votre lieu de réception
Le nappage des tables et buffets
Les serviettes et nappes en tissu
La vaisselle et verrerie traditionnelles
Les compositions classiques florales des buffets
Le service en salle jusqu'à 4h00 du matin.
L'encadrement de la réception par un Maître d'hôtel
et 1 serveur pour moins de 20 couverts adultes
Petits Pains artisanaux.

Les Boissons incluses pour votre apéritif

Sodas et Jus de fruits

Boissons incluses pour votre diner

L'eau minérale (bouteilles en verre) à discrétion pendant le repas.

L'eau gazeuse (bouteilles en verre) à discrétion pendant le repas.

Boissons chaudes : Café Espresso, Thé du monde.



Menu « Mont-Aurélien »

79.00€ttc

Pour vous accueillir, un rafraîchissement (Citronnade, Orangeade, Thé Glacé).

Suivi d'un apéritif de 2h30 avec 24 bouchées dont 4 Ateliers Shows Cooking (à choisir dans la liste)

Un diner avec : Un Plat chaud, Les Fromages et Les Desserts

Prestations incluses

Le dressage et démontage de votre lieu de réception
Le nappage des tables et buffets
Les serviettes et nappes en tissu
La vaisselle et verrerie traditionnelles
Les compositions classiques florales des buffets
Le service en salle jusqu'à 4h00 du matin.
L'encadrement de la réception par un Maître d'hôtel
et 1 serveur pour moins de 20 couverts adultes
Petits Pains artisanaux.

Les Boissons incluses pour votre apéritif

Sodas et Jus de fruits

Boissons incluses pour votre diner

L'eau minérale (bouteilles en verre) à discrétion pendant le repas.

L'eau gazeuse (bouteilles en verre) à discrétion pendant le repas.

Boissons chaudes : Café Espresso, Thé du monde.



Du Bout des Doigts ...

CFC Romarin Vert, vous séduira avec des pièces cocktails savoureuses, créatives, diverses et variées en terme de couleurs et de présentation. Un concentré d'émotions gourmandes en une bouchée ... pour votre vin d'honneur. Laissez-vous surprendre par nos animations SHOWS COOKING

Pour accueillir vos invités : Nos Bocaux Tapenade Verte et Noire, Croustilles Grillées

Les Fraicheurs :

Verrine de Rilette de Crabe, son Guacamole Maison, Bulle de Poivron

Pressé Nordique, Mascarpone, Parme et Huile de Truffe.

Fraicheur de Tomates aux Couteaux, Chantilly Noisette

Carpaccio de Saint Jacques au Citron Combawa.

Croquant de Légumes Frais et son Anchoïade

Véritable Pan Bagnat

Involtini, Coppa et Ricotta aux Tomates Confites

Fine Tartelette de Mini-légumes et son Aioli en Émulsion

Teppanyaki de Thon aux Sésame et sa Fine Julienne de Légumes

Les Pièces Chaudes et Les Incontournables :

Cassolette de Saumon à l'aneth et Mini-légumes

Beignet de Crevettes en Chapelure de Coco

Caprice Doré Mozzarella et Confiture de Tomates

Cromesquis et Douceurs Fines Herbes

Saint Maure de Touraine et son Toast aux Noix

Bruschetta Figatelli et Crème de Brousse Basilique

Chips de Panisse, Juste au Sel « Comme à L'Estaque »

Accras de Morue Maison Gingembre et Épices

Gambas en Kadaïf



Shows Cooking

(Nombre à définir suivant formule)

Ils sont là pour animer ce début de réception, attirer l'attention sur des préparations minute et donner un rythme dynamique au cocktail

Wok de Gambas Thaï Curry
Légumes de Saison et ses
Noix de Pécan



Taille de Saumon Frais
Maison Mariné Façon Gravlax
au Fenouil Et Poivre Fumé



La Plancha du Boucher
Agneau au Miel Romarin
Bœuf au Thym
Blanc de Poulet Marjolaine



Taille de Foie Gras Maison
au Cognac et d'Espelette



Charcuterie Corse et
Découpe de Jambon Serrano
sur Socle



Bar à Mozzarella di Bufala
et Tomates Nobles Huile
d'olive AOP, Pesto

Une Entrée au Choix

« 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 Parme Concassé Provençal au Basilic.
ou

« Notre Duo, Chèvre Frais infusé à la Truffe et Pressé de Légumes »

Chèvre Frais de Peynier, en Trio de Légumes de Provence, Mesclun, et l'Huile de Truffe Blanche.
ou

« Fraicheur de Gambas aux Agrumes »

Gambas Marinées Citronnelle et Croquant de Légumes Segments de Pamplemousses, Jeunes Pousses d'Épinards Vinaigrette d'Agrumes Tuile Croustillante aux Baies Roses.
ou

« Gourmandin de Foie Gras »

Escalope de Foie Gras Poêlée au Sarawak, Sur Toast aux Céréales et Chutney de Figue, Son jus Réduit au Miel Balsamique .



(Choix unique pour tous vos invités) - Mets donnés à titre d'exemple, lors de nos rendez-vous nous pourrons personnaliser votre choix

Un Plat Chaud au Choix

« L'Agneau en Robe d'Herbes Vertes » Panisse Poêlée, Mille-feuilles de Légumes, Jus aux Olives Noires.

ou

« Le Grenadin de Veau », Ecrasé de Mona Lisa à l'Ail Doux Confit, Fagots d'Asperges, Tomate Marjolaine, Jus de Girolles,

ou

« Le Tournedos de Bœuf Façon Rossini » Pommes Grenailles Confites, Méli-mélo du Soleil au Basilic, Jus Réduit.

ou

« Le Filet de Bœuf Poêlé », Pommes de Terre à la Dauphinoise, Tomate Confitée Marjolaine, Jus aux Cèpes.

ou

« Magret de Canard Roti à la Fleur de Sel », Ecrasé de Mona Lisa à l'Ail Doux, Tomate Provençale Comme Avant, Jus de Miel Porto.

ou

Filet de Loup Piqué Citronnelle, Risotto aux Asperges, Pot au Feu de Mini-Légumes, Pesto d'Herbes Fraîches et Pignons Dorés,

Avec un supplément de 5,00 euros TTC - Pour la table d'honneur, nous découperons en salle la pièce de bœuf

« Cotes de Bœuf, Juste aux Herbes, Grillée à la Plancha » (env. 180 grs)

Pommes Grenailles Fondantes Marjolaine, Ratatouille Confitée, Sauce aux Poivres et aux Cèpes.



Les Fromages et Les Desserts

« Le Buffet de Fromages » ou « Les Ardoises à Partager »

7 Variétés de Fromages (3 Fromages Artisanaux du Village de Pourrières, 4 Fromages Affinés)

Mesclun à l'Huile d'Olive et Pain de Campagne

« Le Dessert à l'assiette »

Création sur Mesure d'un Dessert Individuel,

Et Pièce Montée Traditionnelle 2 Choux / pers et Nougatine ou Pièce Montée Macarons 2 Macarons / pers .

ou

« Le Buffet des Desserts »

Tarte Meringuée au Citron Vert et Zestes Confits, Fraisier Revisité à la Crème de Pistache, Palet Breton au Caramel Beurre Salé et Pommes Façon Tatin, Duo Caramel Biscuit Breton Voilé Chocolat, Les Tartes « du Moment », Cube de Fruits Frais de Saison à Piquer.

Et Pièce Montée Traditionnelle, 1 Choux / pers et Nougatine ou Pièce Montée Macarons 1 Macaron / pers .

ou

« Les Verrines Gourmandes »

Tiramisu Café Spéculos, Panna Cota aux Fruits Rouges, Crème de Fiadonne Revisitée en Crumble à la Farine de Châtaignes, Minestrone de Fruits Frais au Limoncello Gourmandises Café, Pralines, Crème Brulée (4 verrines par personne).

Et Pièce Montée Traditionnelle, 2 choux / pers et Nougatine ou Pièce Montée Macarons 2 Macarons / pers .



Nos Animations Sucrées *pour votre soirée*

(Prix base 100 personnes)

Candy Bar (250 euros TTC)

De quoi donner à votre déco et votre ambiance une note explosive Un assortiment de vos bonbons préférés pour les grands comme pour les petits!

Le Candy Bar inclus : La table – Les bonbonnières – Le nappage – La décoration – les bonbons - l'installation.
Libre service



Vive la Crêpe Party ! (250 euros TTC)

Un bar à crêpes, une animation culinaire sucrée et savoureuse pour le plaisir de vos invités, une animation buffet mariage. Service inclus



Gaufre (250 euros TTC)

Un bar à gaufres,

Miam les bonnes gaufres ! Elles vont faire chavirer le cœur de vos invités ! Et en plus, c'est super sympa, chacun choisit ce qu'il veut : sucre, confiture, chocolat, miel... Il y en a pour tous les goûts. Service inclus



Atelier Verrines ou Mignardises Sucrées (250 euros TTC)

Pour donner un coup de « Boost » à votre soirée, avec un complément de 3 pièces par personne.

Libre service



Nos Animations Salées *pour votre soirée*

(Prix base 100 personnes)

Animation Panini (300 euros TTC)

Le panini délicieux plat italien traditionnel composé de pain savoureux et d'ingrédients comme le fromage, le jambon. Les tranches de pain se referment amoureusement sur la charcuterie et le fromage, avant d'être grillées à point par une astucieuse machine.

Service inclus



Assortiment Campagnard (300 euros TTC)

Charcuterie et Fromage seront au rendez-vous pour caler votre faim toute au long de la nuit. Servis sous forme de plateaux savoureux.

Libre service



Les Pâtes (300 euros TTC)

Le bar à pâtes un succès du plus petit au plus grand. Spaghetti, Pennes, .. Bolognaise, Pesto, crème fraiche .. Cette animation plaira à tous vos convives

Service inclus



Snacking (300 euros TTC)

Mini-hotdog, mini-Hamburger, Animation chaude, aux goûts parfumés des US

Service Inclus



Animations données à titre d'exemple, lors de nos rendez-vous nous pourrons personnaliser votre choix

Nos Animations Bar de Nuit

Boissons Alcoolisées

(Base 50 personnes - 1 bouteille 75 cl pour 4 pers.)

Bar à Bières (400 euros TTC)

La bière est une boisson très appréciée par une majorité de personnes. Une sélection de bières en rapport avec votre thème de mariages : pression ou en bouteilles, amusez les papilles de vos invités avec des bières fruitées. Parfait pour les mariages ambiance rétro avec une déco principalement en bois style pub irlandais. Libre service

Bar à Whisky (350 euros TTC).

Whisky pour les amateurs ou pour les connaisseurs, nous pouvons satisfaire les papilles de vos invités.

Inclus : La table – Le nappage – L'installation – Les verres Whisky William Lawson. Libre service

Bar à Champagne

Des bulles par milliers, prêtes à être servies aux invités.

Inclus : La table – Le nappage – L'installation – Les verres Champagne Veuve Pelletier et Fils.

Champagne classique (500,00 euros TTC) – Service Inclus

Les Sans Alcool

Bar à cocktail (400,00 euros TTC)

Servis en bonbonne nos trois cocktails maison vous feront voyager pour cette soirée : Pinacolada, Le Margarita, Daïquiri ou adaptation suivant vos Gouts ou code couleur. Libre service

(Base 50 personnes)

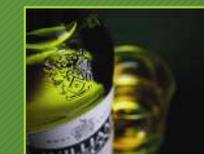
Bar à Boissons Chaudes (200,00 euros TTC)

Le bar à boissons chaudes – thés, chocolats, cafés – réchauffera vos invités après le dîner.

Présentés avec des variétés de sucres et des chamallows pour une boisson gourmande à souhait. Libre service

Bar à Jus de Fruit et Cocktail Sans Alcool (200,00 euros TTC)

Limonades, jus de fruits, cocktails non-alcoolisés, ce bar permettra de rafraîchir les invités pendant la soirée. Sera présenter dans des fontaines transparentes pour une décoration colorée. ...A adapter selon votre code couleurs. Libre service



Les Options

(Prix supplément par personne)

Option Shows Cooking Prestiges
Remplacement Atelier classique par atelier Prestige ... 2.00 €
Complément pour un Atelier Prestige ... 6.00 €

Idée de Shows Cooking Prestiges

« Le Coin de la Bourride »

Bisque de Favouille Maison, Filet de Rouget Toast et Rouille

« Escalope de Foie Gras Poêlée et ses Chutney »

Foie Gras Français, Qualité supérieure, Chutney de saison

« Plancha de la Mer »

Saint Jaques en Robe de Pancetta, Gambas Citronnelle,

Filet de Daurade à L'huile d'Olive

Menu de Noces

Complément pour un amuse bouche (+30 mn) 5.00 €

Choix dans les entrées en portion réduite.

Complément pour une Entrée (+30 mn) 7.00 €

Personnes supplémentaires au cocktail

Cocktail « Du bout des doigts) (Base 100 personnes) ... 35.00 €

Cocktail « Du bout des doigts) (Base 150 personnes) ... 30.00 €

Cocktail « Du bout des doigts) (Base 200 personnes) ... 25.00 €

Les boissons

Droit de Bouchon pour vos boissons OFFERT

Livraison sur site par vos soins. Nous réaliserons ensemble la liste des alcools nécessaires au bon déroulement de votre réception.



Le Menu Enfant 3 à 12 ans - Prix : 20.00 euros TTC

A partir de 17h00 – Buffet rafraîchissement.

Cocktail Apéritif SOFT.

Plat chaud : Lasagnes Gratinées, ou autre à valider

Buffet des desserts

Boissons : Soft à discrétion

L'Art de la table.

Menu pour les Prestataires - Prix : 20.00 euros TTC

Entrée, Plat chaud, Dessert

Boissons À commander

Nos Besoins : Nous réserver un espace abrité avec éclairage, tableau électrique 9Kw, avec 4 prises 220 volt et point d'eau.

CFC Traiteur Le Romarin Vert

Pour en savoir plus,

Connectez- vous sur notre site !

<http://www.aixtraiteur-romarinvert.com>

Ou suivez nous sur



Contactez-Nous

Olivier

: 06.64.24.24.82

Mail : romarinsverts@gmail.com

