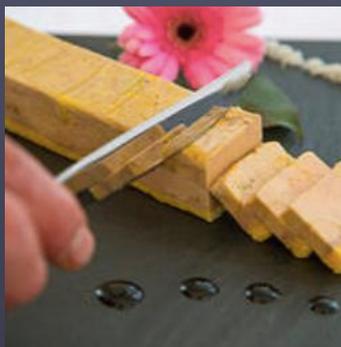


CFC TRAITEUR, LE ROMARIN VERT

Exemple de REPAS D'ENTREPRISE



Base tarifaire nous consulter varie selon le nombre

RN7, Le Sauvet
13790 Rousset
SIRET : 798 721 866 0019
APE : 5621Z

Contactez-Nous

Olivier : 06.64.24.24.82

Email : pro.romarinsverts@gmail.com

PRESENTATION DE CFC ROMARIN VERT

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

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
▶ Le Menu à l'Assiette	3
▶ Le Buffet	4
▶ Le Cocktail Déjeunatoire	5
▶ Les Options	6



EXEMPLE MENU « LE REGAGNAS »

Romarin Vert

Service à l'assiette Minimum 50 Couverts A 34,00 € HT par personne

Traiteur – Conseils – Réception

En Entrée au Choix pour le Groupe



- ▶ **Notre Tartare des deux saumons**
Au Couteau, Saumon Frais et Gravelax, Fines Herbes, Vinaigrette de légumes Croquants Agrumes, Finition aux Pousses d'épinard et Gaufrette de Grana Padano.

Ou

- ▶ **Notre « Gourmandise de Foie Gras »**
Foie Gras Juste Saisi, Escalope de Foie Gras Poêlé et son Jus de Muscat, Croustillant de Seigle aux Noix et Chutney du Méné, Jeunes Pousses Balsamique.

Le Plat Chaud au Choix pour le Groupe



- ▶ **Tournedos de Filet de Veau, Son Jus en Réduction aux Girolles, Pommes Grenailles Confites, Tian de Légumes Croquants**

Ou

- ▶ **Filet de Dorade Roti Léger en Citronnelle,**
Pesto d'herbes Fraîches et Pignons dorés, Risotto aux Asperges, Haricots Plat juste au Beurre

Le Dessert Maison au Choix pour le Groupe



- ▶ **Gros Macaron Fruit Rouge**
Crème aux Pommes Reinettes, Coulis d'Agrumes.

Ou

- ▶ **Le Fraisier Pistache**
Et son coulis de Fruits Rouges.

EXEMPLE BUFFET « LE CENGLÉ »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

Service Buffet Minimum 50 Couverts A 34,00 € HT par personne



Les Entrées au Buffet en Assortiment

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

Ardoises de Saumon Frais mariné façon Gravlax Maison

Ardoises de Serrano et Gressins

Tomates de Couleurs et Mozzarella de Buffala

Salade Thaï Gambas et lait de Coco

Taboulé à la Menthe et légumes du soleil

Folle Salade au Magret fumé et asperges vertes



Les Plat Chaud en Buffet

Cube de Saumon Frais étuvé en Bisque provençale

Et

Fin Sauté de Veau aux Girolles

Risotto Mascarpone, Haricots verts vapeur



Le Buffet des Desserts Maison

Tarte Meringuée au Citron Vert et zestes confits

Tarte aux Framboises

Tarte aux Pommes

EXEMPLE COCKTAIL « SAINTE-BAUME »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

Service cocktail Minimum 50 Couverts A 34,00 € HT par personne

Nos Bocaux

Tapenades Verte et Noire, Caviar d'Aubergines au Cumin, Avec Petits pains grillés

Exemple Ateliers



Wok de Bœuf Thaï Curry légumes et Riz Jasmin



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

les Fraîcheurs (8 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 (7 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 Par Personnes

Les Crème Brulées Vanille

Les Pana Cotta Abricots

Les Douceurs Framboises

Les Crémeux Meringués, Citrons Spéculos

Cocktail Apéritif 08 Pièces



► Boissons :

Planteur aux agrumes, Kir Rosé, Sodas et Jus de fruits

► En Bocaux :

Tapenade verte et Noires et leurs pains dorés

Et

► 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 : A partir de 6.00 € HT (base 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 : A partir de 6.00 € HT (base 50 personnes)
- Bouteille de vin 75 Cl : nous consulter.
- Champagne bouteille de 75 Cl : nous consulter.

