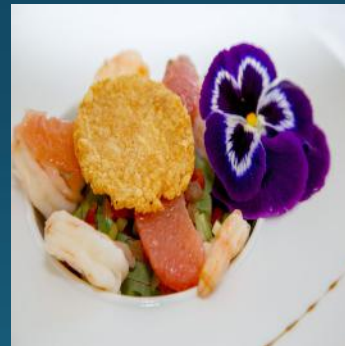


CFC TRAITEUR,  
**Le Romarin Vert**

**REPAS DE FAMILLE**

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



Contactez-Nous

Stéphane : 06.43.05.09.05

Email : [particuliers.romarinsverts@gmail.com](mailto:particuliers.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 événements 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 Aixoise 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
- Les prestations incluses ..... 3
  - L'Apéritif ..... 4
  - Le Menu Vallée de l'Arc ..... 5
  - Le Menu Sainte Baume ..... 6
  - Conditions générales de ventes ..... 7



## Service Traiteur

- ▶ Le dressage et démontage de votre lieu de réception.
- ▶ Les Nappages et serviettes tissus Blanc.
- ▶ La vaisselle et verrerie traditionnelle.
- ▶ Compositions florales des buffets : 02 Compositions.
- ▶ L'encadrement de la réception par un Maître d'hôtel
- ▶ 1 serveur pour 25 couverts
- ▶ Prestations incluse durant 05h00 du début de l'Apéritif
- ▶ Au-delà 35,00 € TTC seront facturés par heure entamée et serveurs

## Les Boissons

- ▶ Eau Minérale et Gazeuse « Bouteilles en Verre ».
- ▶ 1 bouteille de vin pour 4 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 : 6.00 € TTC
- ▶ Champagne bouteille de 75 Cl : nous consulter.
- ▶ Vin à discrétion (pendant le repas) 4.00 € TTC

### Cocktail Apéritif 10 Pièces



► Les Boissons :

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

► En Bocaux :

Tapenades Verte et Noire, Caviar d'Aubergines, Pains Grillés

► Les Fraicheurs :

Verrine d'Anchoïade de légumes Croquants  
Verrine de Fine Bohémienne confite en duo de Faisselle, finition au Pesto Vert.

Verrine d'Involtni de Saumon et Crème d'Aneth  
Gaspacho de Tomates au Basilic

Toast d'Involtni de Jambon Serrano et crème de Tomates confites

Navette Niçoise

Snaking suédois « Crème Norvégienne et Saumon Fumé »

► Les pièces chaudes et incontournables

Beignets de Risotto et Cœur de Mozzarella

Samoussa Poulet Coriandre

Bruschetta au Figatellu et Crème de Brousse

Panier d'Oignons confits façon Pissaladière

Croustillant Saucisses sésame



Les Ateliers inclus :

Taille de Saumon Maison façon Gravlax

Découpe de Jambon de Serrano

Toasts, Blinis, Pains tranchés



# MENU « LA VALLÉE DE L'ARC »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

## Service à l'assiette Minimum 50 Couverts

### L'Entrée servie à Table

► **Fraicheur de Gambas aux Agrumes**

Gambas Marinées Citronnelle et croquant de légumes, Segments de Pamplemousses, jeunes pousses d'épinards, Vinaigrette d'Agrumes

Ou

► **Tian d'Aubergines confites en Cœur fondant de Poivrons**

Finition aux Feuilles de Roquette, Saumon Gravlax, Tomates Confite et Copeaux de Grana Padano, Concassé Provençal au Basilic



### Le Plat Chaud servi à Table

► **Le Pavé d'Agneau au Foin doucement confit en Sept Heures**

Son Jus à la Fleur de Thym, Panisses Rôties au Pesto, Tian de Légumes

Ou

► **Le Filet de Saumon Frais Roti**

Sa Sauce Vierge aux légumes croquants, Mousse de Courgettes, Riz nacré

Ou

► **Le Filet de Bœuf Poêlé**

Son Jus de Cèpes, Pommes Grenailles, Fagots d'Asperges Vertes



### L'Assiette des Fromages

« Composition de trois Fromages, Mesclun et pains spéciaux »

### L'Entremet d'Anniversaire

► « Parfum à définir ensemble »

Ou

► **La Pièce Montée en Choux et Nougatine**

« Traditionnelle 02 choux et Nougatine »

Et Buffet des Verrines Gourmandes « 03 par personne »



Prix par personne : 43.00 € TTC



# MENU « SAINTE BAUME »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

## Service à l'assiette Minimum 50 Couverts

### L'Entrée servie à Table

► **L'Assiette Gourmandin de foie Gras**

Lingot de Foie Gras maison au Baume de la Cantarelle et piment d'Espelette, Chutney de Poires léger en Cannelle, Tuile de Campagne et Mesclun à l'Huile d'olive

Ou

► **La Chartreuse au Chèvre frais de Peynier**

« Pressé de Chèvre frais aux légumes du Soleil », Parfumé à la Truffe, Jeunes pousses au Balsamique réduit



### Le Plat Chaud servi à Table

► **Le Tournedos de Filet de Veau**

Sa Réduction de Girolles Sautées, Son écrasé de Mona Lisa à l'Ail doux confit, Courgettes farcies

Ou

► **Le Filet de Loup piqué Citronnelle**

Sa Crème de Basilic Thai, Risotto aux Asperges, Pot au feu de Minis légumes



### L'Assiette des Fromages

« Composition de trois Fromages, Mesclun et pains spéciaux »

### L'Entremet d'Anniversaire

► **« Parfum à définir ensemble »**

Ou

► **La Pièce Montée en Choux et Nougatine**

« Traditionnelle 02 choux et Nougatine »

Et Buffet des Verrines Gourmandes « 03 par personne »



# Nos conditions générales de vente

Les présentes conditions de vente s'appliquent aux prestations fournies par Le Romarin Vert dans le cadre des prestations de Repas d'Entreprises.

Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. ...

► **1 - La réservation :** Toute réservation ferme et définitive, afin d'arrêter la date de votre réception et confirmer la réservation sur notre planning, est conditionnée par le versement d'un acompte de 30 % de la somme totale (acompte ferme, endossable et non remboursable).

► **2 - Les modalités d'établissement de la facturation :** Un nombre prévisionnel de personnes sera donné à titre indicatif à la réservation et sera précisé dans le devis personnalisé, accepté par le client. Si une variation significative (égale ou supérieure à 20%) intervenait, au plus tard 30 jours avant la date de la réception, le client devra obligatoirement prévenir Le Romarin Vert. Un nouveau devis pourra être établi. Le nombre définitif d'invités sera arrêté, au plus tard 7 jours calendaires avant la date de la réception par l'envoi d'un mail par le client. Il correspondra au nombre minimum de convives qui sera facturé au client, sans aucune possibilité de changement. Dans le cas où, au jour de la réception, le nombre de convives sera supérieur à ce nombre, la facturation sera majorée d'un montant égal au nombre de personnes supplémentaires, multiplié par le prix unitaire de la prestation.

► **3 – Les Tarifs :** Les tarifs applicables sont ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation. Tous les prix s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) en fonction du taux de TVA en vigueur applicable au jour de la facturation. Les tarifs pourront être modifiés en cas de changements législatifs et/ou réglementaires susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes sans que cela puisse donner lieu à négociation du tarif Hors Taxes (HT) qui demeurera celui mentionné sur les devis et facturations établies par Le Romarin Vert. Les tarifs ont été prévus et fixés pour des sites ne présentant pas de contraintes particulières (difficultés d'accès, telles que marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le lieu de réception, etc.) Si après une visite des lieux, il devait apparaître des difficultés d'accès ou d'organisation, les tarifs pourront être corrigés pour prendre en compte les coûts générés par ces contraintes. Les prix indiqués pour la réception sont fermes, sauf modifications importantes et imprévisibles des cours des produits saisonniers ou des conditions économiques. Ne sont pas comprises dans les tarifs et seront fournies par le client, ou commandées par lui au loueur du lieu où se déroulera la réception : La mise à disposition d'un office traiteur couvert et suffisant pour le bon déroulement de la réception, avec arrivée d'eau et puissance électrique compatible avec la réalisation de la réception ; toute commission, redevance ou facturation particulière qui pourrait être demandée par le loueur ou tout autre fournisseur ou prestataire.

► **4 – Les Modalités de règlement :** Outre le versement de l'acompte de réservation, le client s'engage à verser les sommes dues au Romarin Vert selon le calendrier suivant : Si nouveau Client, le solde de la prestation devra être acquitté au plus tard 07 jours avant la date définitive. Si Client référencé, le solde devra être acquitté au plus tard le jour de la Réception. Le nombre définitif de convives, dans les conditions déterminées ci-dessus, servira à l'établissement de la facturation définitive. Le règlement de la facture, déduction faite du ou des acomptes devra être effectué dès réception de celle-ci et, au plus tard, 7 jours calendaires avant la date de la réception. Outre la possibilité pour Le Romarin Vert de résilier le contrat dans les conditions mentionnées à l'article 5 des présentes, tout retard de paiement entraînera, à compter du jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, une pénalité égale au taux d'intérêts appliqué par la Banque Centrale Européenne (BCE) à son opération de référencement la plus récente, majoré de 10%. Les pénalités de retard sont exigibles, sans qu'un rappel soit nécessaire.

► **5 – Annulation ou résiliation :**

a / La résiliation à l'initiative du client : Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler la commande, pour quelque cause que ce soit, il perdrait la totalité des versements déjà effectués : L'acompte initial de 30% pour la réservation de la prestation, ainsi que le solde perçu 7 jours avant la date de la réception, ne sont en aucun cas remboursables.

b / La résiliation à l'initiative du Romarin Vert :

Sauf le cas de résiliation en cas de retard ou non paiement des acomptes (article 5), la résiliation du contrat à l'initiative du Romarin Vert entraînera la perception par le client d'une indemnité déterminée de la même façon et selon le même calendrier qu'à l'alinéa précédent.

► **6 – Responsabilité :** La responsabilité du Romarin Vert ne pourra être recherchée que pour les prestations réalisées par lui-même. Dans le cas d'autres prestations facturées directement par d'autres fournisseurs, Le Romarin Vert dégage totalement sa responsabilité : le client ne pourra en aucun cas exercer son recours contre Le Romarin Vert en cas de non-conformité des prestations d'un autre fournisseur que lui.

Tout événement de force majeure, accident, grèves, intempéries, pannes, embouteillages, dégage la responsabilité du Romarin Vert de tous les problèmes dérivant du contrat de prestation de service. La responsabilité du Romarin Vert est engagée totalement en ce qui concerne les prestations annexes facturées par lui-même et incluses dans le contrat définitif.

► **7 – Règles sanitaires :** Les Services Vétérinaires et la Répression des Fraudes obligent le Romarin Vert, à l'issue de la réception, à détruire et jeter tous les produits présentés aux consommateurs. En conséquence, Le Romarin Vert ne saurait être tenu pour responsable au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant, contre signature d'une décharge. En cas de litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le Tribunal de Commerce d'Aix en Provence sera compétent.