

CFC TRAITEUR,  
**Le Romarin Vert**

**REPAS FESTIF ou BUFFET A EMPORTER**

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 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 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
- Exemple de Buffet ..... 4
- Exemple de Menu Festif ..... 5

# EXEMPLE « MENU BUFFET A EMPORTER»

Romarin Vert

Service à Emporter à partir de 25 personnes

Traiteur – Conseils – Réception

- ▶ **Mises en bouches(3 par personne)**  
Cube de Pressé de Saumon aux Fines Herbes, Croustille d'Escargot au Beurre Provençal, Queue de Gambas en Chapelure de Coco
- ▶ **Nos Verrines fraîcheur(3 par personne)**  
Pana Cotta au Roquefort doux et Magret Fumé, Tartare de Daurade aux Agrumes, Rillettes de Crabe et sa Crème fouettée au Guacamole

## Buffet d'Entrée

- ▶ Filet de Saumon Frais en Belle Vue
- ▶ Ardoises de Charcuteries
- ▶ « Jambon de Serrano, Rosette, Chorizo Doux »
- ▶ Tomates et Billes de Mozzarella et Pesto Vert
- ▶ Salade Façon Niçoise
- ▶ Taboulé à la Menthe Fraîche
- ▶ Penne aux Petits légumes Croquants



## Buffet Plat Chaud

- ▶ Le Fin Sauté de Veaux aux Girolles
- ▶ Les Cubes de Saumons Frais en Bisque de Gambas
- ▶ Garnitures : Gratin Dauphinois, Tomates Marjolaines

## Plateau des Fromages

- ▶ Assortiment de plusieurs fromages
- ▶ Petits pains inclus

## « Dessert »

- ▶ L'Entremet « 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 : 35.00 € TTC

# EXEMPLE « MENU FESTIF RÉVEILLON A EMPORTER » Romarin Vert

## Service à Emporter à partir de 2 personnes

Traiteur – Conseils – Réception

- ▶ **Mises en bouches(3 par personne)**  
Cube de Pressé de Saumon aux Fines Herbes, Croustille d'Escargot au Beurre Provençal, Queue de Gambas en Chapelure de Coco
- ▶ **Nos Verrines fraîcheur(3 par personne)**  
Pana Cotta au Roquefort doux et Magret Fumé, Tartare de Daurade aux Agrumes, Rillettes de Crabe et sa Crème fouettée au Guacamole

### L'Entrée

- ▶ Pressé de foie gras maison au Cognac et Espelette, Tuile de campagne rôtie et son mesclun, Chutney de poire léger en cannelle

Avec une 2<sup>ème</sup> Entrée chaude (en option + 5 €)

Chartreuse de Loup aux St Jacques, Velouté de gambas aux Petits Légumes

### Le Plat Chaud

- ▶ Civet de cerf Façon Grand Veneur
- ▶ Ou
- ▶ Eventail de Magret de canard aux girolles  
(nos plats chauds sont accompagnés d'un duo de garnitures)

### « Dessert »

- ▶ Macaron gourmand Framboise et Crème de Pistache
- ▶ Ou
- ▶ Duo Caramel, Biscuit Breton « voilé au Chocolat »

Prix par personne : 35.00 € TTC



- ▶ **Mises en bouches(3 par personne)**  
Cube de Pressé de Saumon aux Fines Herbes, Croustille d'Escargot au Beurre Provençal, Queue de Gambas en Chapelure de Coco
- ▶ **Nos Verrines fraîcheur(3 par personne)**  
Pana Cotta au Roquefort doux et Magret Fumé, Tartare de Daurade aux Agrumes, Rillettes de Crabe et sa Crème fouettée au Guacamole

### L'Entrée

- ▶ Tian de légumes au chèvre frais de Peynier, parfumé à la truffe Concassé de tomate au basilic et gaufrette au parmesan

Avec une 2<sup>ème</sup> Entrée chaude (en option + 5 €)

Croustillant feuilleté au foie gras et aux morilles Sa crème forestière

### Le Plat Chaud

- ▶ Filet de Bœuf en croute et son jus aux Cèpes
- ▶ Ou
- ▶ Pavé de Saumon frais rôti en robe de Pignons Dorés  
(nos plats chauds sont accompagnés d'un duo de garnitures)

### « Dessert »

- ▶ Dôme crème de Marron et Sauce café
- ▶ Ou
- ▶ Bavarois Pêche de Vigne et Poire Confite

Prix par personne : 35.00 € TTC



Pour une commande de 10 personnes,  
plateau de fromage OFFERT