

Romarin Vert

RN7, Le Sauvet
13790 Rousset

CFC TRAITEUR,
Le Romarin Vert

MENU DE NOCES



Tarifs pour minimum 100 personnes

Contactez-Nous

Olivier : 06.64.24.24.82

Thomas : 06.02.31.48.27

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 et Les Plats Chauds	9
• Les Fromages et Les Desserts	10
• Les Options	11

Présentation de CFC Romarin Vert

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 événement. 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.



Une Équipe Professionnelle, Attentive au Service de Vos Envies

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 avec CFC Traiteur, Le Romarin Vert

Premier Contact,
Téléphonique ou Email



Envoi de notre Brochure



Premier Rendez vous ...



Nous Discutons
de votre Budget



Nous Programmons
une Dégustation



Invitation
« Déjeuner Découverte »



Deuxième Rendez-vous
... pour Affiner les Détails



Visite du Lieu



&

Rencontre
de Votre Maitre d'Hôtel



Jour J



Menu « MONT OLYMPE » 85.00€ ttc

Un Buffet d'accueil rafraîchissement avant la réception (citronnade, orangeade), à l'arrivée de vos invités.

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

Les Boissons incluses pour votre apéritif

Planteur aux Agrumes, Cocktail du Romarin, Pastis, Whisky,
Martini, Sodas et Jus de fruits

Boissons incluses pour votre diner

Vins rouge et rosé Côte de Provence 1 bouteille pour 3.
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 Nespresso, Thé du monde.
Petits Pains artisanaux.

Menu « MONT AURELIEN » 85.00€ ttc

Un Buffet d'accueil rafraîchissement avant la réception (citronnade, orangeade), à l'arrivée de vos invités.

Suivi d'un apéritif de 2h30 avec 24 bouchées dont 3 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

Les Boissons incluses pour votre apéritif

Planteur aux Agrumes, Cocktail du Romarin, Pastis, Whisky,
Martini, Sodas et Jus de fruits

Boissons incluses pour votre diner

Vins rouge et rosé Côte de Provence 1 bouteille pour 3.
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 Nespresso, Thé du monde.
Petits Pains artisanaux.

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 Caviar d'Aubergines au Cumin, Petits Pains Grillés



Les Fraicheurs :

Verrines Fine Bohémienne Confite en Duo de Faisselle,
Finition Pesto Vert
Cubes de Pressé de Saumon à l'Aneth et Pain Noir
Fraicheur de Tomates aux Couteaux, Chantilly Noisette
Tartare de Dorades Légumes Croquants et Citron Yuzu.
Carpaccio de Saint jacques à l'Huile de Truffles.
Cube Noix Façon Berger Crème de Chèvre Frais et Marjolaine
Aux Cinq Baies
Club Suédois Végétariens Lamelles de Courgettes Vapeur et Cumin
Croquant de Légumes Frais et Son Anchoïade
Petites Navettes Niçoises

Les pièces chaudes et les Incontournables :

Cassolette de Fromage Fondant Parfumé à la Pancetta
Beignet de Crevettes en Chapelure de Coco
Caprice Doré Mozzarella et Confiture de Tomates
Cromesquis et Douceurs Fines Herbes
Tempura de Légumes de Saison
Saint Maure de Touraine et son Toast aux Noix
Bruschetta Figatelli et Crème de Brousse
Nems et Sumaïs, Sauce Aigre Douce
Frites de Panisse, Juste au Sel « Comme à L'Estaque »

Shows Cooking

Nombre à définir suivant le menu sélectionné

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**



**Taille de Saumon Frais Maison
Mariné Façon Gravlax au
Fenouil Et Huile d'Olive**



**Agneau au Miel Romarin
Bœuf au Thym
Blanc de Poulet Marjolaine**



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



**Découpe de Jambon Serrano
sur Socle**



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

Une Entrée aux choix (Choix unique pour tous vos invités)

« 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.

« 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.

« 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.

Plat chaud aux choix (Choix unique pour tous vos invités)

« Le Filet d'Agneau en Robe d'Herbes Vertes »

Son Jus Léger aux Olives Noires Panisse Poêlée, Tian de Légumes, Fagot d'Asperges.

Ou

« Le Tournedos de Filet de Veau »

Son Jus de Girolles, Ecrasé de Mona Lisa à l'Ail Doux Confit, Fagots d'Asperges, Tomate Marjolaine.

Ou

« Le Filet de Bœuf Façon Rossini »

Son Jus Réduit, Pommes Grenailles Confites, Bohémienne du Soleil au Basilic.

« Le Filet de Bœuf Poêlé »

Son Jus aux Cèpes, Gratin Dauphinois, Tomate Confite Marjolaine, Fagot d'Asperges.

Ou

« Magret de Canard Roti à la Fleur de Sel »

Jus de Miel Balsamique, Ecrasé de Mona Lisa à l'Ail Doux, Tomate Provençale Comme Avant, Fagot d'Asperges.

Ou

Filet de Loup Piqué Citronnelle,

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

Les Fromages et Les Desserts

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

7 Variétés de Fromages

(3 Fromages Artisanaux du Village de Peynier, 4 Fromages Affinés)

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



« *Le Buffet des Desserts* »

Pièce Montée Traditionnelle, 2 Choux par Personne et Nougatine

Et

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 aux Fruits Frais « du Moment », Cube de Fruits Frais de Saison à Piquer

Ou

« *Le Buffet des Desserts et Verrines Gourmandes* »

Pièce Montée Traditionnelle, 2 choux par Personne et Nougatine

Et

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)

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) 7.00 €

Choix dans les entrées en portion réduite.

Complément pour une Entrée (+30 mn) 9.00 €

Ateliers Gourmands de nuit

Candy bar

Crêpes gourmandes

Snacking salé

Bar de nuit

Bar à pâtes

Prix et autres idées : nous consulter



Les boissons

Complément vin à discrétion 4.00 € par personne

Champagne Nous consulter

Droit de Bouchon pour votre champagne OFFERT



Le Menu Enfant 3 à 12 ans - Prix : 25.00 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 : 30.00 euros TTC

Entrée

Plat chaud

Dessert

Boissons

À commander

Pour en savoir plus,

Connectez- vous sur notre site !

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



CFC TRAITEUR, Le Romarin Vert

Contactez-Nous

Olivier : 06.64.24.24.82

Thomas : 06.02.31.48.27

Email : romarinsverts@gmail.com