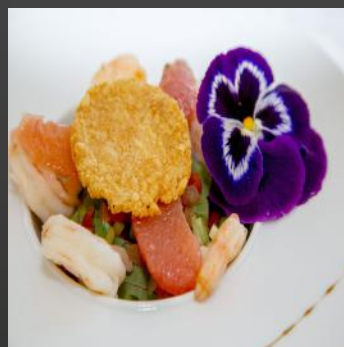


# CFC TRAITEUR, LE ROMARIN VERT

**JOURNÉE DE TRAVAIL**  
**SEMINAIRES & ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS**



*Base tarifaire nous consulter varie selon le nombre*

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

**Contactez-Nous**

**Stéphane : 06.43.05.09.05**

**Email : [pro.romarinsverts@gmail.com](mailto: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
▶ La demi-journée de Séminaire .....	3
▶ La journée de Séminaire .....	4
▶ Les Options .....	5
▶ Le Menu à l'Assiette .....	6
▶ Le Buffet .....	7
▶ Le Cocktail Déjeunatoire .....	8
▶ Conditions générales de ventes .....	9





► **Accueil Café : 08h00**

Café, Thé, Chocolat, Eau plate, Jus de Fruits, Mini-viennoiseries en Assortiment : 03 par personne servies en Buffet, libre service avec assistance.

► **Pause de la Matinée : 10h00**

Café, Eau plate, Jus de Fruits  
Servi en Buffet, libre service avec assistance.

► **Déjeuner : 12h00 à 13h30**

Choisissez votre Menu : Menu Le Regagnas

ou Buffet « Le Cengle »

ou Cocktail « Sainte-Baume »



« Horaire à définir ensemble »

Base tarifaire nous consulter varie selon le nombre

### Prestations incluses

- Vaisselle usage unique de qualité pour les pauses
- Le nappage des tables et buffets
- Les serviettes en tissu et La vaisselle et verrerie traditionnelle pour le repas
- Compositions florales des buffets
- L'encadrement de la réception par un Maitre d'hôtel
- 1 serveur pour 25 couverts
- L'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)
- Les Vins Rouges et Rosés : Côtes de Provence



► **Accueil Café : 08h00**

Café, Thé, Chocolat, Eau plate, Jus de Fruits Mini-viennoiseries en Assortiment : 03 par personne servies en Buffet, libre service avec assistance.

► **Pause de la Matinée : 10h00**

Café, Eau plate, Jus de Fruits  
Servis en Buffet, libre service avec assistance.

► **Déjeuner : 12h00 à 13h30**

Choisissez votre Menu : Menu Le Regagnas

ou Buffet « Le Cengle »

ou Cocktail « Sainte-Baume »



► **Pause de l'Après-Midi : 16h00**

Café, Eau plate, Sodas, Jus de Fruits, Brownies, Cakes au Beurre, Madeleines, Canistrellis.  
Citronnade, orangeade servis en Buffet, libre service avec assistance.



« Horaire à définir ensemble »

Base tarifaire nous consulter varie selon le nombre

### Prestations incluses

- Vaisselle usage unique de qualité pour les pauses
- Le nappage des tables et buffets
- Les serviettes en tissu et La vaisselle et verrerie traditionnelle pour le repas
- Compositions florales des buffets
- L'encadrement de la réception par un Maitre d'hôtel
- 1 serveur pour 25 couverts
- L'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)
- Les Vins Rouges et Rosés : Côtes de Provence

### Cocktail Apéritif 08 Pièces



► Boissons :

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

► En Bocaux :

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

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

Allumettes Emmenthal paprika Doux

Beignets de Risotto et Mozzarella

Croustilles aux Asperges

Mini-Pizzas, Feuilletés anchois et Marjolaine

Mini-Quiches Façon Lorraine

► *Prix par Personne : 6.00 € HT*



### 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 € HT.

► Champagne bouteille de 75 Cl : nous consulter.



# MENU « LE REGAGNAS »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

Service à l'assiette Minimum 30 Couverts

## En Entrée une au Choix pour le Groupe



► **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 Saumon Gravlax Concassé Provençal au Basilic

Ou

► **« Fraîcheur de Gambas aux Agrumes »**

Gambas marinées Citronnelle et croquant de légumes Segments de Pamplemousses, Jeunes pousses d'épinards Vinaigrette d'agrumes, Tuile de Grana Padano



## Le Plat Chaud un au Choix pour le Groupe

► **Le Pavé d'agneau au foin « confit en 07h00 »**

Sa réduction de Jus à la Fleur de Thym, Ses Grenailles fondantes, Fagots d'Asperges

Ou

► **Le Filet de Saumon à l'Unilatérale**

Sa Sauce Vierge, Son Riz Créole, Tomate Provençale

Ou

► **La Ballottine de filet de Poulet Confit**

Sa Sauce Forestière, Son Gratin Dauphinois, Tomate Provençale



## Le Dessert Maison un au Choix pour le Groupe

► **La Charlotte aux Fruits Rouges Coulis de Framboises et Chantilly**

Ou

► **La Tatin Pommes Caramel beurre salé Sauce Café et Chantilly**

# BUFFET « LE CENGLÉ »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

## Service Buffet Minimum 50 Couverts

### *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



# COCKTAIL « SAINTE-BAUME »

Romarin Vert

Traiteur – Conseils – Réception

## Service cocktail Minimum 50 Couverts

Nos Bocaux (2 Pièces par Personne)

Tapenades Verte et Noire

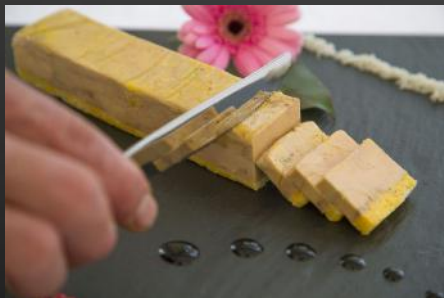
Caviar d'Aubergines au Cumin

Avec Petits pains grillés

## 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* (7 Pièces par Personne)

Verrines d'Anchoïade de légumes Croquants

Verrines de Fine Bohémienne confite en duo de Faisselle, finition au Pesto Vert

Cubes de Pressé de Saumon à l'Aneth et Pain Noir

Toasts d'Involtini de Jambon Serrano et Crème de Tomates Confites

Petite Navette Niçoise

Mini Burgers en Salpicon de Blanc de Poulet Vapeur et Curry doux

Snackings Suédois « Crème d'Herbes Fraîches aux lamelles de Courgettes »

*Les pièces chaudes et les Incontournables* (9 Pièces par personne)

Beignets de Risotto et Cœur de Mozzarella

Samoussas poulet Coriandre

Gambas Grillées « Sel et Poivre »

Bruschettas au Figatelli et Crème de Brousse

Mini-Paniers d'oignons Confits façon Pissaladière

Gougères Parme et Grana Padano

Allumettes Emmenthal paprika Doux

Hacaos et Sumais en Panier Vapeur

Cassolettes de Fromage Fondant parfumé à la Pancetta

*Les Fromages Artisanaux & Les Douceurs Maison* (4 Pièces par  
Personne)

Brebis Cendré, Fromage de Vache, Chèvre Romarin avec ses Pains Spéciaux

Pana Cotta aux Fruits rouges, Tiramisu pain d'épice

Crème Vanille, Fiadone revisité et son Crumble de Châtaignes



# 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%) interviendrait, 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 serait 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.