

MARIAGE & RÉCEPTION



La Romainville
Votre pâtissier depuis 1949



70 ans de savoir-faire artisanal

Depuis 1949, La Romainville s'attache à conserver les valeurs de son fondateur : la passion du métier, un véritable savoir-faire et une qualité artisanale.

Nos pâtisseries confectionnent eux-mêmes les génoises et les pâtes, les mousses et les crèmes. Chaque gâteau est nappé, garni de fruits et décoré à la main avec le plus grand soin pour vous offrir qualité et fraîcheur.

Collection 2018

Spécialiste du gâteau familial et festif personnalisé, La Romainville propose une large gamme de pièces montées et wedding cakes, enrichie d'une offre de cocktails sucrés et salés pour accompagner tous les grands moments d'une vie.

Très attendu par les invités, le dessert constitue un moment clé de la réussite de votre réception. C'est aussi le moment d'immortaliser votre événement autour d'une pièce montée ou d'un buffet riche en saveurs.

Wedding cakes	P 4
Pièces montées classiques	P 8
Choux	P 12
Macarons	P 14
Buffets de desserts	P 16
Gâteaux réception et personnalisés	P 20
Cocktail sucré	P 22
Cocktail salé	P 24
Accessoires	P 25
Informations pratiques	P 26



La Romainville
Votre pâtissier depuis 1949

*Un vrai coup
de cœur !*



Choisissez les coloris du ruban satin afin de les accorder à votre thème de mariage.



Marilyn

Une pièce montée américaine élégante et raffinée pour un mariage de princesse.

70 à 80 parts . 364,00€
3 étages

70 à 80 parts . 397,00€
4 étages base factice

140 à 160 parts . 585,00€
4 étages

Les Wedding cakes

Le Wedding cake nous vient des Etats-Unis et ne cesse de conquérir de plus en plus de futurs mariés. C'est le must de la pièce montée personnalisée. De formes et de couleurs variées, avec des décors originaux et personnalisables, il s'adapte à votre thème.



Recette

Tous nos wedding cakes sont composés d'une crème légère (chocolat, vanille, noix de coco, noisette ou fraise) et d'une génoise blanche ou chocolat, recouverts d'une fine couche de pâte à sucre.



Scarlett Roses

Fleuri et romantique, idéal pour un mariage élégant et printanier.

70 à 80 parts . 407,00€
3 étages

70 à 80 parts . 447,00€
4 étages base factice

140 à 160 parts . 645,00€
4 étages



Scarlett Orchidées Blanches

Fraîche et épurée grâce à sa magnifique cascade d'orchidées.

70 à 80 parts . 387,00€
3 étages

70 à 80 parts . 427,00€
4 étages base factice

140 à 160 parts . 615,00€
4 étages

Wedding cake or ou argent

Décoré d'un ruban or
ou argent et de ses fleurs
majestueuses pour un
mariage de sultans.

70 à 80 parts . 407,00€

3 étages

70 à 80 parts . 447,00€

4 étages base factice

140 à 160 parts . 645,00€

4 étages



*Un Wedding
cake digne des
1001 nuits !*



Tous nos gâteaux
sont personnalisables
avec l'inscription de votre choix
sur une plaque amande
ou nougatine.



Cœur rouge

Une vraie déclaration d'amour avec sa
forme en cœur et ses décors rouges.

16 à 20 parts . 99,00 €

*Le dessert idéal
pour un mariage
qui brille
de mille feux.*

Wedding cake diamant

Chic et sobre, ce wedding cake apportera une touche glamour à votre buffet.

24 à 32 parts . 132,00€

2 étages

70 à 80 parts . 364,00€

3 étages

70 à 80 parts . 397,00€

4 étages base factice

140 à 160 parts . 585,00€

4 étages



*Une même recette,
deux décors.*

Génoise chocolat et crème
chocolat OU Génoise
nature et crème : vanille,
noisette, coco ou fraise.
En mono ou multi-parfums.

20 à 30 parts . 128,00€
3 étages

40 à 50 parts . 181,00€
4 étages

70 à 80 parts . 235,00€
5 étages



Romantica

Bella Rosa

Les Pièces montées classiques

Encore très présente lors des repas de mariage, la pièce montée classique a l'avantage d'offrir une palette étendue de saveurs et de textures.

À base de crèmes, de mousses, d'entremets ou de charlottes, sublimée de fleurs, de rubans ou de fruits, il y en a pour tous les goûts.

Élégance

Délicatement décorée de fleurs et de rubans en sucre, elle ravira aussi les papilles de vos convives.

Crème légère (chocolat, vanille, noix de coco, noisette ou fraise) et génoise blanche ou chocolat, recouverts d'une fine couche de pâte à sucre.

20 à 30 parts . 195,00€

3 étages

40 à 50 parts . 272,00€

4 étages

70 à 80 parts . 349,00€

5 étages



De la mousse pour un dessert fruité et léger.



Tutti Frutti

Mousses exotique, framboise, poire, fraise, génoises, fruits entiers et décors chantilly.

20 à 30 parts . 133,00€

3 étages

40 à 50 parts . 187,00€

4 étages

Monte Carlo

Mousses chocolat, fraise, framboise, exotique, génoises et biscuits cuillers.

40 à 50 parts . 195,00€

3 étages

60 à 70 parts . 272,00€

4 étages



Fruitées, ces pièces montées séduiront les plus gourmands avec leurs framboises entières, leurs crèmes parfumées et une génoise généreuse.

Séville

20 à 30 parts . 3 étages . 134,00€

40 à 50 parts . 4 étages . 187,00€

70 à 80 parts . 5 étages . 252,00€

Rouge passion

20 à 30 parts . 3 étages . 137,00€

40 à 50 parts . 4 étages . 191,00€

70 à 80 parts . 5 étages . 255,00€

*Une création
gourmande
et raffinée.*



Versailles

Royale avec son fraisier incomparable, pour une fête des plus somptueuse.

Une crème fraisier onctueuse, une génoise savoureuse et de vrais morceaux de fraises.

20 à 30 parts . 182,00€
3 étages

40 à 50 parts . 241,00€
4 étages

Parisienne

Moderne et chic, cette pièce montée est également riche en saveurs et textures.

Craqueline, croquant caramel, San Marco. Étage supplémentaire de framboisene.

20 à 30 parts . 181,00€
3 étages

40 à 50 parts . 258,00€
4 étages

*Pour les
chouchous de
la tradition.*



Croquembouche

Garnis de crème mousseline et recouverts de caramel, les choux combleront les amoureux de la tradition.

40 choux : 109,00€
soit 10 parts

80 choux : 142,00€
soit 20 parts

120 choux : 169,00€
soit 30 parts

160 choux : 217,00€
soit 40 parts

200 choux : 259,00€
soit 50 parts

Accordez les couleurs des roses à votre thème.



Les Choux

Pâtisserie imaginée par le chef français Antonin Carême au début du 19^{ème} siècle, le “croque-en-bouche” doit son appellation au sirop de sucre utilisé pour glacer les choux et qui lui apporte tout son croquant.



Croquéglise

146 choux . 259,00€

Soit 36 parts



Cœur choux

Glaçage blanc ou rose, 5 couleurs de fleurs au choix.

64 choux . 236,00€

Soit 16 parts



Plateau de choux

20 choux . 22,50€

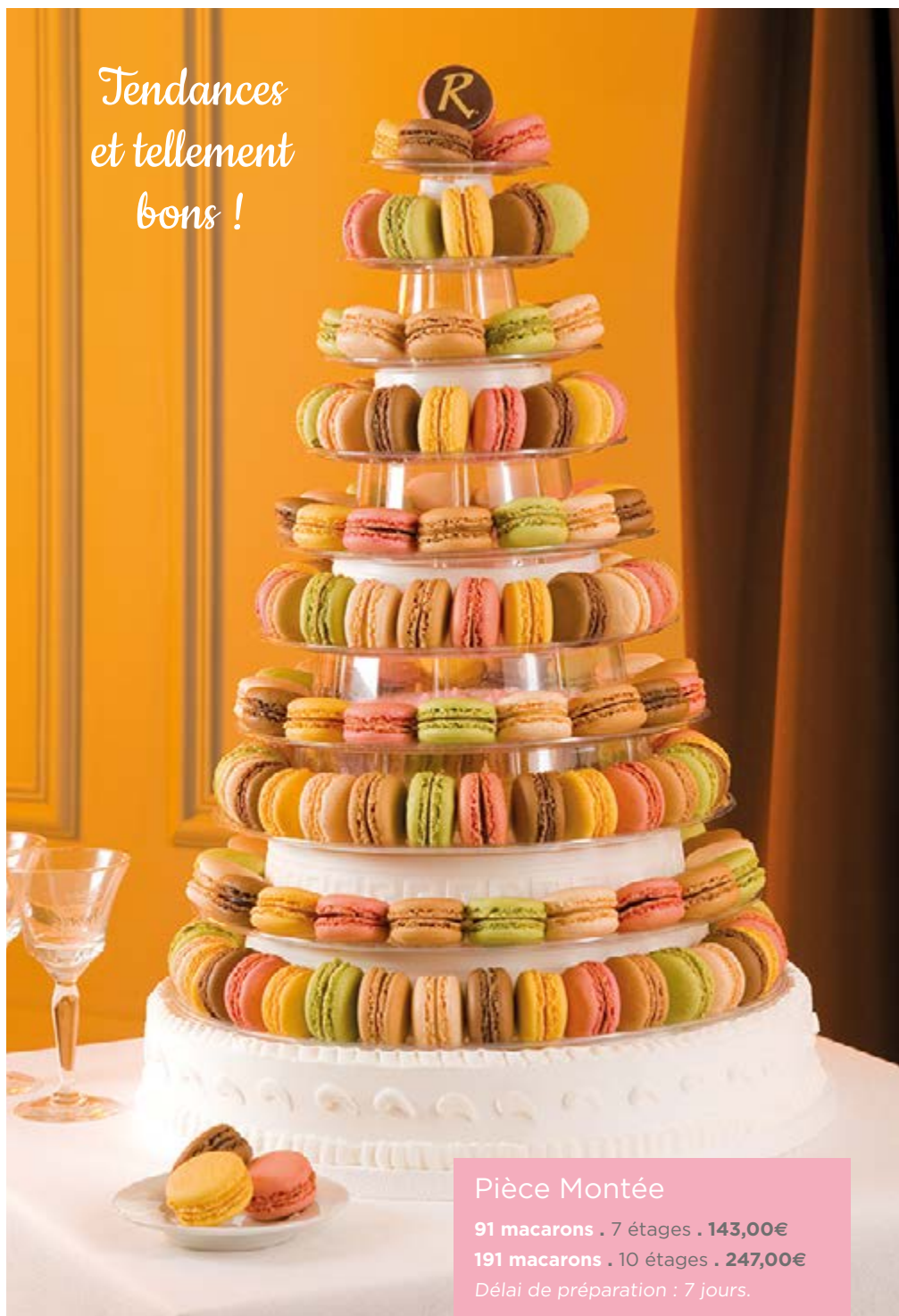
Recette

Nos choux sont garnis de crème mousseline et recouverts de caramel dans la pure tradition artisanale.

**Nous conseillons
3 à 4 choux par invités.**



*Tendances
et tellement
bons !*



Pièce Montée

91 macarons . 7 étages . 143,00€

191 macarons . 10 étages . 247,00€

Délai de préparation : 7 jours.

Les Macarons

Toujours très appréciés, les macarons apporteront de la couleur et de la modernité à votre buffet de desserts.
La pièce montée de macarons présente également l'avantage de ne nécessiter aucune découpe.

Présentés sur leur support pyramide ou en plateau, ils compléteront parfaitement votre buffet de desserts !

Parfums

Chocolat, vanille, framboise, café, pistache et citron.



Pyramide
de macarons

40 macarons . 39,00€



Plateau
de macarons

36 macarons . 21,50€

Les Buffets de Desserts

Très tendance, le buffet de desserts a l'avantage d'offrir un large choix de douceurs à ses convives et permet d'apporter un soin tout particulier à la mise en scène.



Le buffet romantica

- 1 pièce montée Romantica rose 4 étages . 181,00€
- 1 Tartuffio framboise 10/12 parts . 26,50€
- 1 plateau de mini verrines bonbons (25 pièces) . 31,50€
- 1 plateau de mini verrines tout fruit (25 pièces) . 34,50€
- 2 Bingos framboise 12/16 parts . 43,00€ l'unité
- 1 plateau de mini-entremets (25 pièces) . 21,00€

TOTAL : 380,50€ - Environ 130 parts



Exemple de composition de buffet.

*Optez pour une cascade de desserts
avec un présentoir sur plusieurs étages ou
une pièce montée pour l'effet " Whaaouh ! "*

Amateurs de chocolat, ce buffet est pour vous !



Le buffet baroque

- 1 pièce montée Parisienne 4 étages . 258,00€
- 2 plateaux de mini verrines (2 x 25 pièces) . 29,50€ le plateau
- 2 plateaux de mini entremets (2 x 25 pièces) . 21,00€ le plateau
- 1 Jet Set 24/32 parts . 81,00€
- 1 Mousse chocolat 10/12 parts . 24,00€

TOTAL : 464,00€ - Environ 170 parts




Exemple de composition de buffet.

🌸 *Besoin de conseils ?* 🌸

Nos équipes en magasin vous guident pour dresser une jolie table de mariage. Nous vous accompagnons sur le choix de votre buffet, le nombre de parts par invité et la sélection de vos desserts.

N'hésitez pas à nous solliciter dans l'une de nos boutiques.



*Beaucoup d'invités ?
Nous avons le gâteau
qu'il vous faut !*

Jet Set

Avec ses décors de fêtes et sa grande taille, il attirera tous les regards lors de vos réceptions.

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise et génoise chocolat, glaçage et décors chocolat.

24 à 32 parts : 81,00€

48 à 64 parts : 148,00€

Gâteaux réception et personnalisés

Spécialiste de la réception, La Romainville vous accompagne pour tout type d'événement (anniversaire, fiançailles, etc) et vous propose de grands gâteaux jusqu'à 64 parts. Ils existent en différentes tailles, parfums et recettes.

Nos gâteaux sont personnalisables avec l'inscription ou la photo de votre choix pour faire de votre fête un moment unique.

Spécial fête vanille



Fraisier décoré



Craqueline photo



Consultez l'ensemble de notre offre sur laromainville.fr.

Votre gâteau personnalisé prêt en 72h.

🌸 Cocktail sucré 🌸

La Romainville a créé pour vos réceptions, des cocktails gourmands et colorés. Proposez à vos convives nos verrines, nos mignardises ou encore nos choux.

Pour les plus originaux à la recherche de nouvelles tendances, optez pour les bulles de fruits qui apporteront une touche colorée et festive à votre buffet ou nos verrines bonbons pour un candy bar.



Bulles de fruits

Des choux légers pour un buffet coloré et fruité. Pâte à choux aux œufs frais, mousse et nappage fruités.

24 pièces . 17,50€

48 pièces . 31,50€



Mini-veggies bonbons

5 parfums gourmands : fraise tagada, bonbon caramel, grenadine-dragibus, guimauve, coca.

25 pièces . 31,50€



Mini-veggies panna cotta

5 parfums incontournables : citron, framboise, fraise, chocolat et caramel beurre salé.

25 pièces . 28,50€



Mini-veggies tout fruit

5 parfums fruités : abricot-pistache, mangue-caramel, passion-fraise, ananas-coco, citron-framboise.

25 pièces . 34,50€

Mini-verrines classiques

5 parfums classiques :
fraise-litchi, café-vanille,
duo chocolat, framboise
fromage blanc, praliné
caramel.

25 pièces . 29,50€



🌸 Cocktail salé 🌸

Parce que les apéritifs ou cocktails dinatoires sont aujourd'hui très tendances, optez pour un cocktail salé La Romainville.

Du pain surprise aux minis bagels en passant par nos petits fours tradition, La Romainville vous offre un large choix pour composer votre buffet. Tarifs et détails sur laromainville.fr.



Mini bagels

Composition de 4 variétés.

24 pièces . 24,00€

Pain surprise

Assortiment de 4 garnitures.

48 pièces . 33,50€

Les Accessoires

Découvrez dans nos boutiques une gamme variée d'accessoires.



Dragées au kilo

Chocolat

Blanc, rose nacré
ou bleu turquoise.

1kg . 22,50€

Amande

Blanc, rose, bleu clair.

1kg . 28,00€



Décor en sucre



Fontaines lumineuses



Sujets mariés

Informations pratiques

DÉLAI

Tous nos desserts sont réalisés sur commande dans un délais de 3 à 10 jours maximum.

LIVRAISON

• Achat en boutique •

Retrait gratuit dans l'une de nos pâtisseries

en Île-de-France et en région lyonnaise.

OU

Livraison à domicile

en Île-de-France uniquement.

Le service et les tarifs de livraison dépendent de notre transporteur, uniquement sur les départements suivants : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95.

Tarifs de livraison compris entre 25€ et 90€.

Pour une livraison du mardi au samedi entre 9h et 16h (tarifs indicatifs, consulter votre magasin).

• Achat en ligne •

Retrait gratuit dans l'une de nos pâtisseries

en Île-de-France et en région lyonnaise.

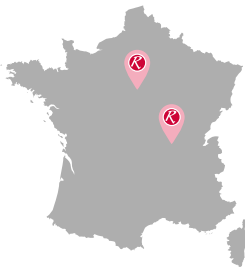
Tous les produits de ce catalogue sont réalisés sur commande.

Les prix TTC figurant sur ce catalogue sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment, sans préavis.

La Romainville SA - RCS BOBIGNY 622 049 815 - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

Où trouver nos pâtisseries ?

Retrouvez tous les horaires sur www.laromainville.fr



PARIS

PARIS 9 • 3 rue Cadet - 01 47 70 20 77

PARIS 11 • 40 rue du Faubourg du Temple - 01 43 57 54 98

PARIS 15 • 75 rue Lecourbe - 01 43 06 81 18

PARIS 17 • 23 rue des Moines - 01 42 28 19 87

PARIS 19 • 20-24 rue de Romainville - 01 42 02 10 08

ÎLE-DE-FRANCE

77 SEINE ET MARNE

CHELLES P

ZI La Trentaine
14 avenue de Sylvie
01 64 26 37 20

MEAUX P

8 rue Georges Claude
01 60 25 55 04

PONTAULT-COMBAULT P

ZI - 9 rue Saint-Claude
01 64 40 99 06

78 YVELINES

SARTROUVILLE P

168 av. du Général de Gaulle
01 39 57 52 21

91 ESSONNE

BOUSSY-ST-ANTOINE P

ZAC Saint Christophe
Centre commercial Val d'Yerres
01 69 00 60 60

BRETIIGNY-SUR-ORGE P

Zac de Maison Neuve
52 av. de la Commune de Paris
01 60 85 25 50

CORBEIL-ESSONNES P

41-51 av. du 8 Mai 1945
Entrée O'Marché Frais
01 60 88 89 30

RHÔNE-ALPES

Rhône Délices

LYON 3

71 cours de la Liberté
04 37 23 49 30

RILLIEUX-LA-PAPE P

Rond Point Charles de Gaulle
04 78 88 44 95

VAULX-EN-VELIN P

12 rue des Frères Lumières
04 78 26 52 38

MORANGIS P

ZI Val de Morangis
33 rue Ferdinand de Lesseps
01 64 48 44 09

STE-GENEVIÈVE-DES-BOIS P

ZAC de la Croix Blanche
6 rue des Hironnelles
01 69 46 00 70

VILLEBON-SUR-YVETTE P

Centre commercial Villebon 2
18 chemin de Briis
01 60 10 22 72

92 HAUTS-DE-SEINE

BOULOGNE-BILLANCOURT P

46 quai Georges Gorse
(En face de l'île Seguin)
01 41 10 08 99

NANTERRE

16 av. du Maréchal Joffre
01 41 37 69 13

93 SEINE-SAINT-DENIS

CLICHY-SOUS-BOIS P

6 allée de la Fosse Maussoin
01 43 02 57 67

LA COURNEUVE P

OUVERTURE PROCHAINE
Avenue Paul Vaillant Couturier

ÉPINAY-SUR-SEINE

43 av. de Lattre de Tassigny
01 49 40 14 75

MONTREUIL

29 bd. Rouget de l'Isle
01 48 58 38 28

SAINT-DENIS

104 rue Gabriel Péri
01 49 71 10 83

94 VAL-DE-MARNE

CHAMPIGNY-SUR-MARNE P

ZAC du Plateau - 16 rue Serpente
01 45 16 18 10

CRÉTEIL P

ZAC de la Basse Quinte
Carrefour Pompadour
01 49 80 11 60

95 VAL-D'OISE

MONTIGNY-LÈS-CORMEILLES P

ZI Patte d'Oie d'Herblay
147 bd. Victor Bordier
01 39 78 92 90

PUISEUX-PONTOISE P

ZAC rue Neuve
01 34 46 16 15

SAINT-BRICE-SOUS-FORÊT P

ZAE Les Perruches
7 rue Jean Monnet
01 39 33 59 95

PÂTISSERIES PARTENAIRES

ASNIERES-SUR-SEINE

La Pâtisserie
3 avenue d'Argenteuil
09 70 98 08 49

CREIL SAINT-MAXIMIN

Rémance Pâtisserie P
201 rue des Girondins
03 44 55 53 15

LES MUREAUX . O Pain Show P

Centre Commercial Espace
Avenue Paul Raoul
01 34 92 76 98

MALAKOFF . Le Palais du Désir

50 avenue Pierre Brossollette
01 46 55 96 67

SERVON . La Pâtisserie P

Centre commercial Eden
2 chemin du Marquis
06 52 77 57 97

VILLEJUIF . Délice Sweet

96 rue Jean Jaurès
01 71 36 52 34

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux
et notre boutique en ligne www.laromainville.fr



@La.Romainville



@laromainville



@PâtisserieLaRomainville



La Romainville[®]
Votre pâtissier depuis 1949

Laissez-vous tenter par la gourmandise.