

# MARIAGE & RÉCEPTION



*La Romainville*  
Votre pâtissier depuis 1949



## 70 ans de tradition pâtissière

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

Nos pâtisseries confectionnent eux-mêmes les gâteaux 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 2019

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.

Le dessert constitue un moment clé de la réussite de votre réception. Très attendu par les invités, 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 la couleur du ruban satin  
afin de l'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

Frais et épuré 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 . 99,90 €**

*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





Romantica

Bella Rosa

*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



# 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 . 134,00€ . 3 étages

40 à 50 parts . 187,00€ . 4 étages

70 à 80 parts . 252,00€ . 5 étages

### Rouge passion

20 à 30 parts . 137,00€ . 3 étages

40 à 50 parts . 191,00€ . 4 étages

70 à 80 parts . 255,00€ . 5 étages

*Une création  
gourmande  
et raffinée.*



### Versailles

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

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 framboisine.

**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 comblent 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<sup>ème</sup> 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 pâtissière.

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



*Tendances  
et tellement  
bons !*



### Pièce Montée

**91 macarons . 139,00€ . 7 étages**

**191 macarons . 239,00€ . 10 étages**

*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 . 39,90€



Plateau  
de macarons

36 macarons . 21,90€

## 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 (50 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 : 454,50€** - Environ 120 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.

Fraisier décoré



Spécial fête vanille



Craqueline photo



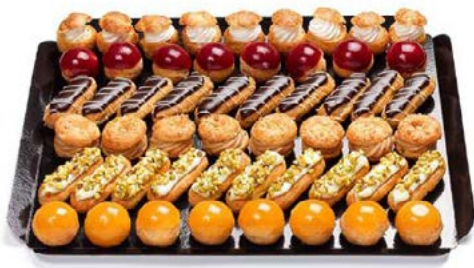
Consultez l'ensemble  
de notre offre sur  
[laromainville.fr](http://laromainville.fr).

Votre gâteau  
personnalisable  
prêt en 3 jours.

## 🌸 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.

Optez pour le plateau tout choux qui apportera une touche colorée et festive à votre buffet ou nos verrines bonbons pour un candy bar.



### Plateau Tout Choux

Composition de 6 variétés

**53 pièces . 43,50€**



### Mini-verrines bonbons

5 parfums gourmands :

fraise tagada, bonbon caramel, grenadine-dragibus, guimauve, coca.

**25 pièces . 31,50€**



### Mini-verrines panna cotta

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

**25 pièces . 28,50€**



### Mini-verrines 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](http://laromainville.fr).



### Mini bagels

Composition de 4 variétés.

**24 pièces . 24,50€**

### Pain surprise

Assortiment de 4 garnitures.

**48 pièces . 33,90€**



# 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

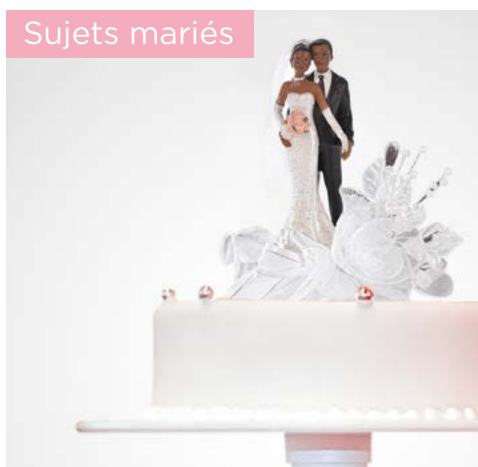
Blanc, rose, bleu clair.

**1kg . 28,00€**



## Décor en sucre

## Fontaines lumineuses



## Sujets mariés

# Informations pratiques

## DÉLAI

Tous nos desserts sont réalisés sur commande dans un délai maximum de 10 jours.

## 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.

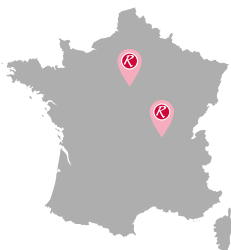
Tous les produits de ce catalogue sont réalisés sur commande.

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](http://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 Hirondelles  
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

#### **NOUVEAU LA COURNEUVE** P

Zone commerciale O' Marché Frais  
Impasse Bloch Praegger

#### **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](http://www.laromainville.fr)



@La.Romainville



@laromainville



@PâtisserieLaRomainville



*La Romainville*<sup>®</sup>  
Votre pâtissier depuis 1949

Laissez-vous tenter par la gourmandise.