

Collection de Gourmandises

Automne - Hiver 2020/2021



La Romainville®
Votre pâtissier depuis 1949



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 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.



La Romainville
Votre pâtissier depuis 1949

Le rendez-vous des gourmands

“ Spécialiste du gâteau familial et festif, La Romainville vous invite à découvrir ses grands classiques et ses spécialités pour savourer des desserts au quotidien ou pour célébrer les grands moments de votre vie.

Afin de varier les plaisirs, nos chefs pâtissiers imaginent en permanence de nouvelles créations gourmandes. ”

Les Personnalisés	P 4
Les Mokas	P 8
Les Gâteaux Enfants	P 12
Les Desserts d'Exception	P 16
Les Entremets	P 19
Les Mousses et Charlottes	P 22
Les Tartes	P 24
Les Desserts Glacés	P 26
Les Pièces Montées	P 27
Les Cocktails Sucrés	P 30
Les Cocktails Salés	P 32
Les Accessoires	P 33
Informations Pratiques	P 34

Envie d'un gâteau unique et personnalisé ? C'est facile !

4 ETAPES pour commander votre gâteau



1

Choisissez
votre gâteau

2

Déterminez votre
inscription et/ou
votre photo



3

Commandez en
magasin ou sur
laromainville.fr



4

Retirez votre gâteau
sous 3 jours*
dans le magasin
de votre choix

3 jours*



*Délai minimum selon le jour de commande. A partir de 5 jours pour Marseille et Rhône-Alpes.



Pour des souvenirs à croquer,
votre photo est imprimée sur une fine feuille
de sucre à l'encre alimentaire !



- chocolat
- vanille
- noisette
- noix de coco Grand Marnier®

Gâteau photo*

Crème et génoise,
4 parfums au choix.

12 à 16 parts

48,90 €



- chocolat
- fraise
- poire / chocolat

Charlotte photo*

Mousse, génoise et biscuits cuillère,
3 parfums au choix.

12 à 16 parts

59,90 €

18 à 24 parts

75,50 €

Les personnalisés

- avec votre photo -



Fraisier photo*

Crème fraisier, fraises, génoise nature et amandes effilées.

12 à 16 parts	54,90 €
18 à 24 parts	81,50 €
24 à 32 parts	100,90 €
32 à 40 parts	128,90 €
48 à 64 parts	186,90 €

Framboisier photo*

Crème framboisier, framboises, génoise nature et éclats de noisette.

12 à 16 parts	51,90 €
18 à 24 parts	73,50 €
24 à 32 parts	93,90 €
32 à 40 parts	114,90 €
48 à 64 parts	167,90 €



Poirier photo*

Crème poirier, poires, génoise nature et éclats de noisette.

12 à 16 parts	51,90 €
18 à 24 parts	73,50 €
24 à 32 parts	93,90 €
32 à 40 parts	114,90 €
48 à 64 parts	167,90 €



Craqueline photo*

Recette p.23.

12 à 16 parts	49,90 €
24 à 32 parts	84,90 €
48 à 64 parts	149,90 €



Framboisine photo*

Recette p.24.

12 à 16 parts	48,90 €
24 à 32 parts	81,50 €
48 à 64 parts	142,90 €

* sur commande uniquement. Délai de préparation : 3 jours minimum.

Les personnalisés

- avec votre inscription -



- chocolat
- fraise
- poire-chocolat

Charlotte inscription*

Mousse, génoise et biscuits cuillère, 3 parfums au choix.

12 à 16 parts	49,90 €
18 à 24 parts	65,50 €



- chocolat
- vanille
- noisette
- noix de coco Grand Marnier®

Cœur Fraisier inscription*

Recette p.5.

12 à 16 parts	49,90 €
---------------	---------

Cœur Framboisier inscription*

Recette p.5.

12 à 16 parts	44,90 €
---------------	---------

Gâteau inscription*

Crème et génoise, 4 parfums au choix.

12 à 16 parts (rectangle)	38,90 €
16 à 20 parts (rond)	42,50 €
24 à 32 parts (rectangle)	78,90 €



Poirier inscription*

Recette p. 5.

12 à 16 parts	41,90 €
18 à 24 parts	63,50 €
24 à 32 parts	83,90 €
32 à 40 parts	104,90 €
48 à 64 parts	157,90 €

Framboisier inscription*

Recette p.5.

6 à 8 parts	27,90 €
12 à 16 parts	41,90 €
18 à 24 parts	63,50 €
24 à 32 parts	83,90 €
32 à 40 parts	104,90 €
48 à 64 parts	157,90 €

Fraisier inscription*

Recette p.5.

6 à 8 parts	29,90 €
12 à 16 parts	44,90 €
18 à 24 parts	71,50 €
24 à 32 parts	90,90 €
32 à 40 parts	118,90 €
48 à 64 parts	176,90 €

Les personnalisés

- grands formats avec votre inscription -



Toutes les inscriptions sont réalisées à la poche par nos pâtissiers



Opéra inscription*

Crème café, ganache chocolat, génoise nature, sirop de café, glaçage fondant au chocolat.

24 à 32 parts	65,90 €
48 à 64 parts	127,50 €

Jet Set inscription*

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise chocolat, génoise chocolat, biscuit joconde et décors chocolat.

24 à 32 parts	81,90 €
48 à 64 parts	149,50 €



Grande Forêt Noire*

Crème au kirsch, cerises noires, génoise chocolat, décor cerises confites et copeaux de chocolat noir. Plaque vendue séparément.

18 à 24 parts	59,90 €
24 à 32 parts	79,50 €
48 à 64 parts	143,50 €



Astuce : tous nos gâteaux, petits ou grands, peuvent être personnalisés d'une plaque* à croquer!



Plaque en pâte d'amande*

Grande (9 x 38 cm env.)	9,50 €
Petite (7 x 23 cm env.)	5,50 €



Plaque ou Cœur nougatine*

L'unité	5,50 €
---------	--------

* sur commande uniquement. Délai de préparation : 3 jours minimum. 35 caractères maximum pour les plaques et 45 caractères maximum pour les inscriptions sur gâteau (espaces compris).

Les mokas



Douceur des îles

Crème mangue, coulis de mangue et fruits exotiques, génoise nature, compotée de mangue et noix de coco râpée.

6 à 8 parts 22,90 €
12 à 16 parts 36,90 €



L'ORIGINAL

Fraisier

Crème fraise, fraises, génoise nature et amandes effilées.

6 à 8 parts 24,90 €
12 à 16 parts 39,90 €



Framboisier

Crème framboisier, framboises, génoise nature et éclats de noisette.

6 à 8 parts 22,90 €
12 à 16 parts 36,90 €



Poirier

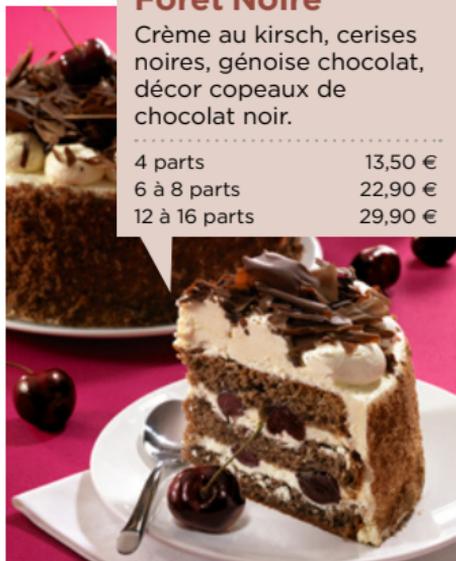
Crème poirier, poires, génoise nature et éclats de noisette.

6 à 8 parts 22,90 €
12 à 16 parts 36,90 €

Forêt Noire

Crème au kirsch, cerises noires, génoise chocolat, décor copeaux de chocolat noir.

4 parts 13,50 €
6 à 8 parts 22,90 €
12 à 16 parts 29,90 €





NOUVEAU

Fleurs de Fraise

Crème fraise, génoise nature, confiture de fraise et éclats de macaron.

6 à 8 parts

24,90 €

12 à 16 parts

31,90 €



Spécial Fête Vanille

Crème vanille, génoise nature et copeaux de chocolat blanc.

6 à 8 parts

25,50 €

12 à 16 parts

34,90 €



Fleurs de Nougat

Crème nougat, génoise nature, et amandes effilées.

12 à 16 parts

28,50 €

Les mokas



Pistachoc'

Crème pistache, crème chocolat, génoise nature, décors billes en chocolat et éclats de pistache.

8 à 10 parts

28,50 €



- ▣ noisette
- ▣ noix de coco Grand Marnier®

Décoré Simple

Crème et génoise, 2 parfums au choix.

12 à 16 parts

28,90 €

Le saviez-vous ?

👉 **Recette historique de La Romainville, le Moka se compose d'une génoise généreuse garnie de crème onctueuse déclinée en de multiples parfums depuis 70 ans !** 👉



Gourmand Caramel

Crème caramel beurre salé, génoise nature, glaçage caramel et éclats de noisette caramélisée.

6 à 8 parts

24,50 €

12 à 16 parts

31,50 €



Napoléon

Crème noisette et génoise nature.

6 à 8 parts	22,50 €
12 à 16 parts	27,50 €



Negresco

Crème chocolat et génoise chocolat.

4 parts	12,50 €
6 à 8 parts	22,50 €
12 à 16 parts	27,50 €



Saint-Michel

Crème vanille et génoise nature.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	18,50 €
12 à 16 parts	25,50 €



Noisette

Crème noisette et génoise nature.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	18,50 €
12 à 16 parts	25,50 €

Le conseil du pâtissier

“ Nos Mokas se dégustent 30 minutes après leur sortie du réfrigérateur. ”



Favori

Crème noix de coco, génoise nature et sirop Grand Marnier®.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	18,50 €
12 à 16 parts	25,50 €

Les gâteaux enfants



Mokatella

Nutella®, crème Nutella®, génoise nature et billes croustillantes
3 chocolats.

4 parts	16,90 €
6 à 8 parts	25,50 €
12 à 16 parts	33,90 €

Des créations originales
pour l'anniversaire de vos enfants



Surprise Fraise ou Chocolat

Mousse fraise et génoise nature OU
mousse et génoise chocolat, Smarties®
et glaçage chocolat. Plaque vendue
séparément.

10 parts	34,50 €
----------	---------



Oursou

Mousse vanille, bavaroise chocolat
noir, génoise nature enrobée
de chocolat. Plaque vendue
séparément.

16 à 20 parts	39,90 €
---------------	---------



Coccinelle

Mousse framboise, bavaroise
chocolat et génoise nature.

10 parts	29,90 €
----------	---------



Mokas enfants

Crème chocolat et génoise chocolat.
Thèmes au choix : Mickey, Minnie, Licorne
Pat Patrouille, Reine des Neiges, Cars,
Princesses Disney, Spider-Man, Miraculous...

6 à 8 parts

23,90 €

12 à 16 parts

29,90 €

Buffet Cars

Un buffet sur le thème de Cars, le héros Disney préféré de votre enfant !
A compléter par des bonbons à profusion pour une fête d'anniversaire encore plus gourmande ! De nombreux autres thèmes sont également disponibles.

Ce buffet est proposé pour environ 30 personnes, pour un total de 81,70 €.

Plus de détails sur les cocktails salés et sucrés p 30 à 32.



Les gâteaux enfants



**C'est l'anniversaire de votre enfant ?
Emerveillez-le avec son héros préféré**



Génoise chocolat et crème chocolat
OU génoise nature et crème vanille ou fraise.
Décor en pâte à sucre et prénom inclus*.



Pièce Montée Spider-Man*

24 à 32 parts

129,00 €



Pièce Montée Pat Patrouille*

24 à 32 parts

129,00 €



Pièce Montée Cars*

24 à 32 parts

129,00 €



**Pièce Montée
Reine des Neiges***

24 à 32 parts

149,00 €

Envie d'un gâteau unique
et personnalisé ?
C'est facile ! (voir p. 4)



Gâteau photo

Crème et génoise,
4 parfums au choix.

12 à 16 parts



48,90 €

- chocolat
- vanille
- noisette
- noix de coco Grand Marnier®

🎈 Célébrez la naissance ou le baptême
de votre bébé ! 🎈



- chocolat
- vanille
- fraise



- chocolat
- vanille
- fraise

Choupette et P'tit Bonhomme*

Génoise chocolat et crème chocolat OU génoise nature et crème vanille ou fraise.

12 à 16 parts

69,90 €

Les desserts d'exception

👉 Nos chefs pâtissiers revisitent les grands classiques pour vous offrir des recettes inédites ! 👈



**NOUVEAU
LOOK**

Paris-Brest

Pâte à choux, crème noisette, amandes effilées et sucre glace.

8 parts

32,90 €



Déclaration

Mousse fruits rouges (cerises noires et fraises), ganache chocolat au lait, croustillant de riz soufflé parfumé à la framboise, génoise chocolat et nappage fruits rouges (fraise et myrtille).

6 parts

24,50 €



Saint-Honoré

Choux caramélisés garnis de crème vanille, crémeux vanille et crème chantilly au mascarpone montés sur un sablé breton.

8 parts

28,50 €



Tarte Duo Chocolat

Duo de ganaches chocolat au lait Jivara et chocolat noir Guanaja, sur un sablé breton à la fleur de sel. Crumble noisette et décor en chocolat.

Individuel	3,90 €
8 parts	28,90 €



**NOUVEAU
LOOK**

Tiramisu Safari

Croquant café et crème légère au mascarpone, sirop de café et pointe de marsala, sur un biscuit cuillère au chocolat. Décor félin.

Individuel	3,90 €
8 parts	33,50 €
12 à 16 parts	49,50 €



Love Story

Bavaoise chocolat blanc, croquant chocolat noir et compotée de fraise.

8 parts	29,90 €
---------	---------



**NOUVEAU
LOOK**

Charlotte Kiss Me

Mousse framboise, confiture de framboise, croustillant noisette, pignons de pin et éclats de noisette, sur un biscuit cuillère. Décor petits coeurs.

Individuel	3,90 €
8 parts	29,90 €
12 à 16 parts	45,50 €



Entremets Passion-Noisette

Bavaroise fruit de la passion, ganache noisette, croquant fruit de la passion, sur un biscuit cuillère chocolat. Eclats de chocolat au lait.

10 à 12 parts

38,50 €



Tarte Sablée Framboise

Framboises entières, compotée de framboise acidulée et crème légère au mascarpone, sur un sablé breton vanillé.

Individuel

3,90 €

10 à 12 parts

24,90 €



Tarte Citron Meringuée

Meringue dorée au chalumeau, crème au citron, fine couche de caramel, sur un biscuit streusel amande et noisette.

Individuel

3,90 €

8 à 10 parts

26,90 €



Faites-vous livrer nos Desserts d'exception !

Commandez sur www.laromainville.fr



Livraison Chronofreeze dans toute la France
(du mercredi au vendredi)

Les entremets



Le conseil du pâtissier



Savourez aussi
nos entremets
en format individuel



Craqueline

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaoise et génoise chocolat.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	24,50 €
12 à 16 parts	35,50 €
24 à 32 parts*	70,90 €
48 à 64 parts*	136,50 €

Croquant Caramel

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaoise caramel, génoises nature et chocolat.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	24,50 €
12 à 16 parts	35,50 €
24 à 32 parts*	70,90 €
48 à 64 parts*	136,50 €



Succès

Ganache gianduja (chocolat-noisette) et génoise à la poudre d'amande.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	26,50 €
12 à 16 parts	36,90 €
24 à 32 parts*	73,50 €

Citron-Framboise **NOUVEAU**

Mousse citron et mousse framboise, biscuit croustillant au riz soufflé, éclats de noisette et jus de citron de Sicile.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	23,90 €
12 à 16 parts	34,90 €

* sur commande uniquement. Délai de préparation : 3 jours minimum.

Les entremets



Jet Set Inscription*

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaoise et génoise chocolat, biscuit joconde et décors chocolat.

24 à 32 parts*
48 à 64 parts*

81,90 €
149,50 €



Framboisine

Mousseline framboise, brisures de framboise, génoise noix de coco et biscuit joconde.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	33,90 €
24 à 32 parts*	66,90 €
48 à 64 parts*	128,90 €

Opéra

Crème café, ganache chocolat, génoise nature, sirop de café, glaçage fondant au chocolat.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,50 €
12 à 16 parts	33,50 €
24 à 32 parts*	65,90 €
48 à 64 parts*	127,50 €

San Marco

Ganache chocolat, mousseline vanille, génoises nature et chocolat.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	34,50 €





Beaucoup d'invités ?

Nous avons le gâteau qu'il vous faut !



Choco-Pistache

Ganache chocolat, mousseline pistache, génoises nature et chocolat.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	34,50 €

Fraise-Pistache

Mousse et croquant pistache, compotée de fraises, biscuit cuillère.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	24,50 €
12 à 16 parts	35,50 €



Bingo Caramel

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise caramel, génoises nature et chocolat. Boules en chocolat blanc.

12 à 16 parts	44,50 €
---------------	---------

Bingo Framboise

Mousseline framboise, brisures de framboise, génoise noix de coco et biscuit joconde. Boules en chocolat blanc.

12 à 16 parts	43,50 €
---------------	---------



Bingo Chocolat

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise et génoise chocolat. Boules en chocolat blanc.

12 à 16 parts	44,50 €
---------------	---------

Les mousses et charlottes



Charlotte Poire-Chocolat

Mousse poire, bavaroise chocolat, génoises nature et chocolat, poires au sirop et biscuits cuillère.

6 à 8 parts 21,50 €
10 à 12 parts 28,50 €



Charlotte Chocolat

Bavaroise et génoise chocolat, copeaux chocolat et biscuits cuillère.

6 à 8 parts 20,50 €
10 à 12 parts 27,50 €



Charlotte Fraise des Bois

Mousse fraise, fraises des bois, génoise nature et biscuits cuillère.

6 à 8 parts 22,90 €
10 à 12 parts 29,90 €



Charlotte Lambada

Mousse exotique, fruits (ananas, kiwi, mandarine, groseille), génoise nature et biscuits cuillère.

6 à 8 parts 24,50 €
10 à 12 parts 32,50 €



Audace Framboise

Mousse et purée de framboise, génoise décorée, framboises entières et crème chantilly.

10 à 12 parts 33,50 €



Petit Cœur

Mousse fraise des bois, compotée de framboise et biscuit joconde.

4 à 6 parts

19,50 €



Tartuffio Framboise

Mousse et brisures de framboises, génoise nature et macarons.

Individuel

4,00 €

10 à 12 parts

27,50 €



Tartuffio Coco-Chocolat

Mousse noix de coco, bavaroise et génoise chocolat.

Individuel

4,00 €

10 à 12 parts

27,50 €



Mousse Chocolat

Mousse chocolat, génoise chocolat et cacao en poudre.

10 à 12 parts

24,90 €



Mousse Noix de Coco

Mousse noix de coco, génoise chocolat et noix de coco râpée.

10 à 12 parts

24,90 €



Duo Hexagone

Bavaroises chocolat blanc et noir, génoise chocolat.

10 à 12 parts

26,50 €

Les tartes



Sicilienne

Crème citron, meringue et pâte sucrée.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	17,90 €
12 à 16 parts	24,90 €



Pomme Caramel

Crème pomme-caramel, morceaux de pomme et pâte sucrée.

6 à 8 parts	18,90 €
12 à 16 parts	25,90 €



Framboises

Framboises entières, confiture de framboise et pâte sucrée.

6 à 8 parts	18,50 €
12 à 16 parts	25,50 €



Poires Amandine

Morceaux de poire au sirop, crème d'amandes et pâte sucrée.

4 parts	10,90 €
6 à 8 parts	15,90 €
12 à 16 parts	22,90 €



Feuillantine

Crème mousseline garnie de fruits (kiwi, pêche, fraise, ananas et raisin) et pâte sucrée.

6 à 8 parts	21,50 €
12 à 16 parts	29,50 €



Délice Pommes

Morceaux de pomme, compotée de pomme et pâte sucrée.

4 parts	10,90 €
6 à 8 parts	15,90 €
12 à 16 parts	22,90 €



Cœur Sablé Fraises

Fraises fraîches, crème pâtissière et petites marguerites en chocolat sur une pâte sablée pur beurre.

6 à 8 part	28,90 €
------------	---------



Tarte aux Fraises

Fraises fraîches, crème mousseline et pâte sucrée.

4 parts	16,00 €
6 à 8 parts	23,90 €
12 à 16 parts	32,50 €

Les desserts glacés

Choco Trip crème glacée chocolat, coulis chocolat et billes croustillantes au chocolat.

Fraise Melba crèmes glacées fraise et vanille, coulis fraise et éclats de meringue.

Dame Blanche crème glacée vanille, coulis chocolat et éclats d'amande caramélisée.

Duo de Coupes Glacées

2 portions

7,90 €

NOUVEAU



NOUVEAU

Duo Rocher

Crème glacée au praliné, meringue et billes croustillantes enrobées de chocolat au lait.

2 portions

7,90 €



NOUVEAU

Frisson Framboise

Crèmes glacées framboise et vanille, meringue, coulis et nappage framboise.

4 à 6 parts

16,90 €



Merveilleux

Mousse glacée au chocolat et meringue, enrobées de copeaux de chocolat.

10 parts

26,90 €



Omelette Norvégienne

Meringue dorée au chalumeau, crème glacée vanille, écorces d'orange confite et génoise nature.

8 parts

23,50 €

Vacherin Framboise

Crèmes glacées framboise et vanille, meringue et coulis de framboise.

12 parts

26,90 €



Les pièces montées

« Choisir La Romainville, c'est l'assurance de recettes authentiques et savoureuses. »

Pour vos fêtes et réceptions, découvrez notre collection complète de Pièces Montées en magasin ou sur www.laromainville.fr



Pièces Montées Classiques



Buffets de desserts



Ce buffet est proposé pour environ 150 personnes, pour un total de 471,40 €



Ce buffet est proposé pour environ 200 personnes, pour un total de 877,50 €



Ce buffet est proposé pour environ 230 personnes. Pour un total de 875,20 €



91 macarons
dès 145,00 €

Pièce Montée Macarons



10 parts
dès 110,00 €

Pièces Montées Choux

Les cocktails sucrés



Verrines Classiques

5 parfums :

- fraise-litchi
- praliné-caramel
- café-vanille
- duo chocolat
- framboise-fromage blanc

25 pièces

29,90 €



Verrines Bonbons

5 recettes gourmandes :

- fraise Tagada®
- bonbon caramel
- bonbon grenadine Dragibus®
- bonbon cola
- guimauve

25 pièces

29,90 €

Verrines Tout Fruit

5 recettes fruitées :

- abricot-pistache
- mangue-caramel
- fraise-passion
- ananas-coco
- citron-framboise

25 pièces

34,90 €





Macarons

6 parfums :

- chocolat
- citron
- framboise
- café
- pistache
- vanille

12 pièces 7,90 €

36 pièces 21,90 €

Pyramide de 40 pièces 39,90 €

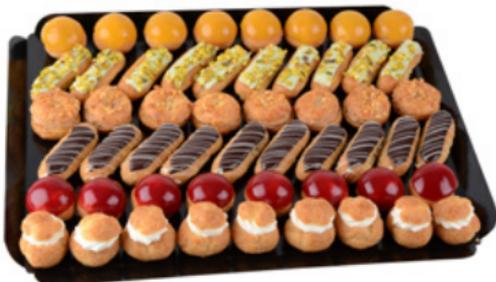
Plateau Tout Choux

6 recettes de choux et éclairs garnis :

- fruit de la passion
- pistache
- Paris-Brest
- chocolat
- framboise
- chantilly-vanille

53 pièces

43,90 €



Petits Fours Sucrés

8 recettes :

- tartelettes citron, framboise abricot et chocolat
- opéra café
- entremets pistache et pomme-cassis
- éclairs chocolat et café

53 pièces

36,90 €



Choux Caramélisés*

Choux caramélisés garnis de crème mousseline vanille

20 pièces

22,90 €

Personnalisez votre cœur choux avec la couleur de glaçage et de fleurs de votre choix.



Cœur choux*

Choux garnis de crème mousseline vanille. Glaçage blanc ou rose, 5 couleurs de fleurs au choix.

64 choux (soit 16 parts)

236,00 €

Les produits présentés sur cette double page sont vendus congelés sauf les choux caramélisés.

* Sur commande uniquement (hors Marseille). Délai minimum : 3 jours.

Les cocktails salés



Mini-Bärels

24 pièces (4 variétés)

24,90 €



Encas Briochés

24 pièces (3 variétés)

31,90 €



Petits Fours Saveurs

48 pièces (6 variétés sans viande)

32,90 €



Petits Fours Tradition

54 pièces (9 variétés)

36,90 €



Pain Surprise Campagne

50 pièces (5 garnitures)

23,90 €



Pain Surprise Scandinave

48 pièces (4 garnitures)

33,90 €

Les accessoires

Venez découvrir dans nos boutiques
une gamme variée d'accessoires



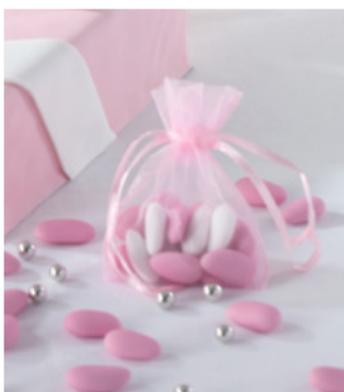
3 étages dès 19,90 €

Présentoirs à Gâteaux



le sujet dès 4,90 €

Figurines Mariés



vrac ou sachet dès 22,50 €/kg

Dragées



Décors en Sucre



Bougies

Infos pratiques

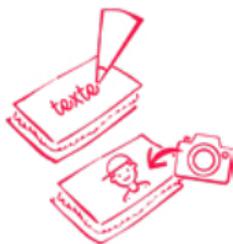
Créations exclusives



Visitez nos pâtisseries et craquez pour l'un de nos **desserts du jour**, disponibles seulement en magasin.

La Romainville vit aussi au rythme des fêtes ! **Noël, Epiphanie, Pâques...** Retrouvez tous **nos desserts gourmands pour les fêtes** exclusivement dans nos pâtisseries

Personnalisation



Une **inscription**, une **photo** ou un **logo** sur votre gâteau : tout est possible. Nos pâtisseries rendront votre dessert unique.

Voir pages 4 à 7

Formats adaptés à vos événements



Parfums, dimensions, décors : choisissez parmi **plus de 100 recettes** le gâteau idéal pour un **anniversaire**, un **mariage** ou tout autre **événement festif**.

Livraison sur votre lieu de réception



Uniquement pour vos commandes en magasin à programmer avec nos conseiller.e.s de vente. Livraisons du **mardi au samedi entre 9h et 14h**. Tarifs compris entre 42 et 102€.

*dpts 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95.

Délai réduit



Nos desserts sur commande sont réalisés dans un **délai de 3 à 10 jours maximum**.
Sauf Marseille, délai de 5 à 10 jours maximum.

Commande en ligne

En quelques clics, commandez votre gâteau sur notre site internet
www.laromainville.fr



Retrait gratuit en magasin

Programmez-le, le jour de votre choix, dans l'une de nos pâtisseries.



Livraison à domicile

Faites-vous livrer dans toute la France* grâce à notre service de livraison à domicile !

* France métropolitaine (hors Corse et Outre-mer)

Service aux professionnels



Bénéficiez de tarifs préférentiels !

vosre site dédié :

www.laromainville-professionnels.fr

Besoin d'un devis ?

contact-pro@patisserie-laromainville.com



40 Pâtisseries de Tradition

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

RHÔNE-ALPES

LYON 3

71 cours de la Liberté
04 37 23 49 30

LYON 9 - La Duchère **NOUVEAU**

15 place de l'Abbé Pierre
04 28 38 38 94

RILLIEUX-LA-PAPE **P**

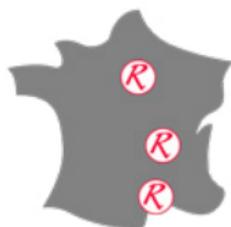
Rond Point Charles de Gaulle
04 78 88 44 95

VAULX-EN-VELIN **P**

12 rue des Frères Lumière
04 78 26 52 38

MARSEILLE **NOUVEAU**

Centre commercial
Grand Littoral **P**
11 avenue de Saint-Antoine
04 88 60 39 40



AUTRES DÉPARTEMENTS

37 CENTRE-VAL DE LOIRE **BRETIGNY-SUR-ORGE **P****

JOUÉ-LÈS-TOURS

Partenaire **O Gâteaux**
19 avenue Victor Hugo
09 81 21 91 92

60 OISE

CREIL SAINT-MAXIMIN **P**

Partenaire **Rémance Pâtisserie**
201 rue des Girondins
03 44 55 53 15

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

SERVON **P**

Partenaire **La Pâtissière**
Centre commercial Eden
2 chemin du Marquis
06 52 77 57 97

78 YVELINES

LES MUREAUX **P**

Partenaire **O Pain Show**
Centre commercial Espace
Avenue Paul Raoul
01 34 92 76 98

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

37 CENTRE-VAL DE LOIRE **BRETIGNY-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 Marché Frais
01 60 88 89 30

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

ASNIÈRES-SUR-SEINE

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

BOULOGNE-BILLANCOURT **P**

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

MALAKOFF

Partenaire **Le Palais du Désir**
50 avenue Pierre Brossollet
01 46 55 96 67

NANTERRE

16 av. du Maréchal Joffre
01 41 37 69 13

93 SEINE-SAINT-DENIS

CLICHY-SOUS-BOIS **P**

6 allée de la Fosse Maussain
01 43 02 57 67

LA COURNEUVE **P**

Zone commerciale Marché Frais
Impasse Bloch Praegger
06 77 98 29 09

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

IVRY-SUR-SEINE

Partenaire **Maison B.**
60 ter avenue Maurice Thorez
01 77 01 43 40

VILLEJUIF

Partenaire **Délice Sweet**
96 rue Jean Jaurès
01 71 36 52 34

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

