



Ouvert

Du Mardi au Samedi

Pour toute commande, merci de nous prévenir 72 h à l'avance.

Si vous souhaitez être livré, il y aura un forfait livraison qui sera mis dans votre devis selon la distance et le jour de livraison

33, avenue du Forez

78310 MAUREPAS

Tél : 01 30 50 37 12

www.romaintraiteur.fr

NOS BUFFETS

BUFFET N°1

17.90 € par pers :

- Plateau de charcuteries
- Cake chèvre tomate ou Thon olive, aneth
- Poulet rôti
- Cabillaud Paprika
- 2 choix de salade composées *
- Plateau de fromages
- Dessert au choix *
- Pain et condiments

BUFFET N°2

22.90 € par pers :

- Pâté en croûte Richelieu
- Terrine de poisson
- Rôti de Porc
- Filet de dorade sce vierge
- 2 choix de salade composées *
- Plateau de fromages
- Dessert au choix *
- Pain et condiments

BUFFET N°3

25.90 € par pers :

- Saumon fumé et ses toasts
- Quiche au crottin de chèvre
- Rôti de bœuf
- Pavé de saumon rôti
- 2 choix de salade composées *
- Plateau de fromages
- Dessert au choix *
- Pain et condiments

Une consigne vous sera demandé pour le matériel

BUFFET N°4

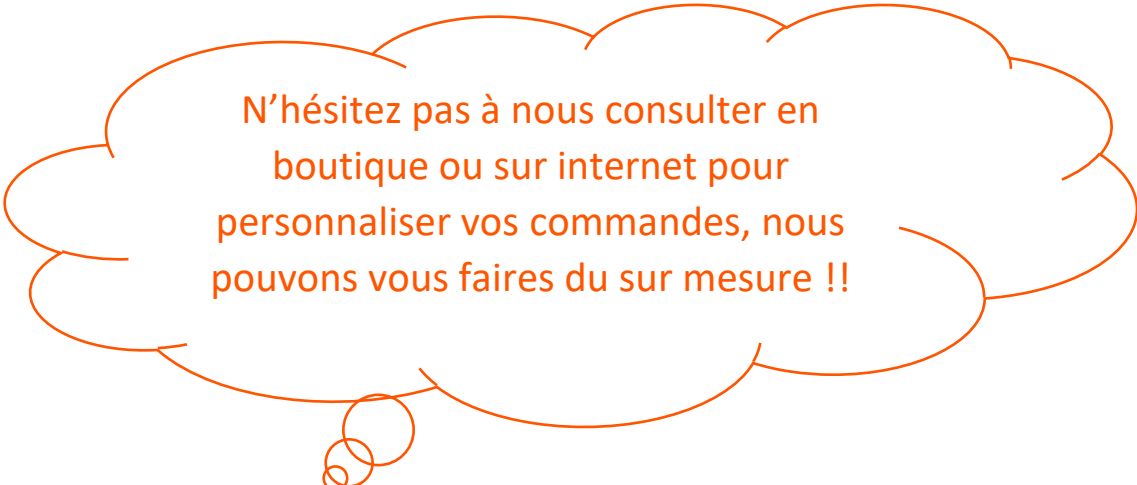
37.90 € par pers :

- Foie gras et ses toast chutney de figues ou oignons
- Terrine de queue de langoustes
- Noisette d'agneau au romarin
- St Pierre en écaïlle de courgettes
- 2 choix de salade composées *
- Plateau de fromages
- Dessert au choix
- Pain et condiments

BUFFET Chaud N°5

26.90 € par pers :

- Terrine de canard aux poivre vert
- Quiche aux légumes confits
- Suprême de pintade forestier
- Rouget snacké provençale
- Garnitures aux choix *
- Plateaux de fromages
- Dessert au choix *
- Pain et condiments



N'hésitez pas à nous consulter en boutique ou sur internet pour personnaliser vos commandes, nous pouvons vous faire du sur mesure !!

Une Consigne vous sera demandé pour le matériel

SALADES COMPOSEES *

- Taboulé
- Piémontaise
- Penne au Pesto
- Salade de PDT vinaigrette persillée
- Salade de Blé légumes confits
- Tagliatelle fraîche aux herbes
- Crudité
- Exotique
- Pêcheur
- Coleslaw
- Macédoine de légumes
- Automne

DESSERT *

- Tartes
- Crème caramel
- Clafoutis
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Tiramisu
- Entremet aux fruits
- Flan pâtissier
- Riz au lait caramel
- Crumble aux pommes

Garniture * :

- Gratin dauphinois
- Haricot vert
- Riz pilaf
- Riz madras
- Purée
- Poêlée de légumes

NOS COCKTAILS

COCKTAIL APERITIF N°1 10 Pers

100 pièces salées

- 20 Assortiment de petits fours salés
- 10 croustades chèvre tomate confite
- 20 Navettes assorties
- 10 Brochettes Tomates, Mozza, Jambon cru
- 20 Cannelés légumes
- 10 Radis noir crevettes
- 10 Verrines mousse curry, crevettes

130 €

COCKTAIL APERITIF N°2 10 Pers

100 pièces salées et 30 pièces sucrées

- 20 Mini Bun's poulet estragons
- 20 Assortiment moelleux
- 10 Club nordique Thon, Tomates confites
- 10 brochettes de légumes
- 10 Croustades chèvre tomate
- 10 Sablés Dôme Tomato
- 10 Verrines cappuccino guacamole surimi
- 10 Verrines légumes sauce aux herbes
- 30 petits fours sucrés assortis

160 €

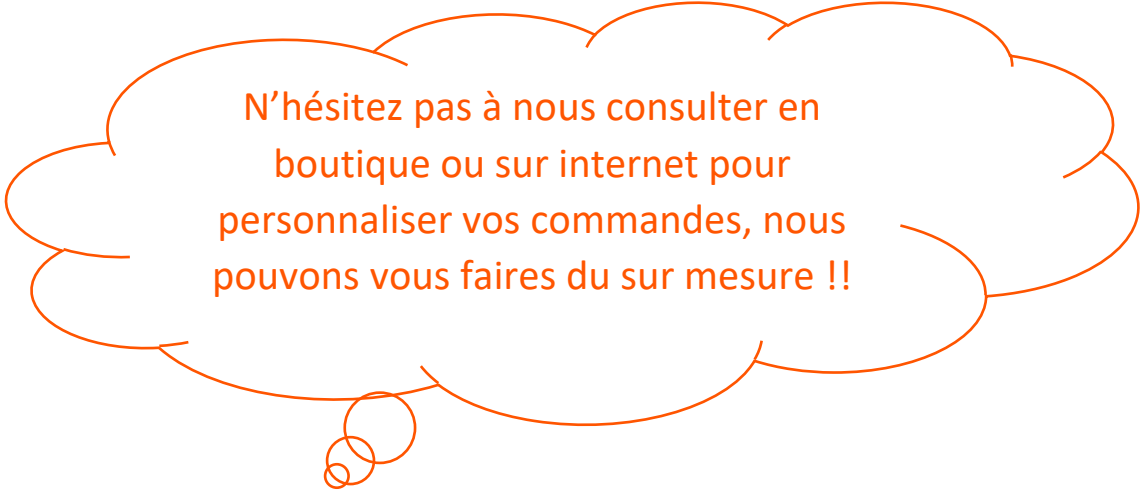
Une consigne vous sera demandé pour le matériel

COCKTAIL DINATOIRE N°1 10 Pers

150 pièces salées et 60 pièces sucrées

- 10 Assortiment moelleux
- 10 Mini Bun's poulet estragons
- 10 Mini Bun's Thon tomate
- 10 croustades guacamole crevettes
- 10 Sablés dôme tomate
- 10 Sablés Bavarois mozza
- 20 Brochettes de crevette Thai
- 20 Brochettes Magret, raisin, framboise
- 10 club nordique thon tomate
- 10 club nordique saumon
- 10 Verrines cappuccino guacamole surimi
- 10 Cuillères poire magret de canard fumé
- 10 Cassolettes asperge saumon fumé
- 30 Petits fours sucrées assortis
- 10 Brochettes de fruits
- 10 Macarons assortis
- 10 Verrines panna cotta fruits rouges

275 €



N'hésitez pas à nous consulter en boutique ou sur internet pour personnaliser vos commandes, nous pouvons vous faire du sur mesure !!

Une consigne vous sera demandé pour le matériel

COCKTAIL DINATOIRE N°2 10 Pers

190 pièces salées et 60 pièces sucrées

- 20 Pain d'épice Foie gras gelée de pêche
- 20 Mini gaufres saumon
- 10 Croustades guacamole crevettes
- 10 Croustades chèvre tomate
- 20 Navettes assorties
- 10 Mini chouquette tarama
- 10 Pétales de betterave soja et œufs de lump
- 10 Wraps poulet curry
- 10 Brochettes magret, raisin, framboise
- 20 Brochettes saumon
- 10 Rubans carotte chèvre miel piment Espelette
- 10 Sablés dôme de tomate
- 10 Sablés dôme butternut
- 10 Verrines de légumes sauce aux herbes
- 10 Cuillères carpaccio St Jacques mangue
- 10 Cassolettes asperge saumon fumée
- 30 Petits fours sucrées assortis
- 10 Verrines tiramisu
- 10 mini Tropicane
- 10 Macarons assortis

335 €

Une consigne vous sera demandé pour le matériel

A LA CARTE

ENTRÉE FROIDE :

½ Langouste_____	au Cours
Foie gras de canard_maison _____	165€ le kg
Saumon Fumé Norvégien_____	85.50€ le Kg
Terrine de fruit de mer_____	6.50 € pers
Terrine de poisson_____	5.90 € pers
Tomates Fraicheur_____	4.80 € pers
Assortiment de charcuterie (7pièces/pers)_____	5.90 € pers
Assortiment de crudité_____	5.00 € pers
Avocat au crabe_____	4.60 € pers
Ananas cocktail_____	6.50 € pers
Pamplemousse cocktail_____	4.80 € pers
Coquille de saumon_____	4.80 € pers
Coquille de crabe_____	6.20 € pers
Coquille de langouste_____	15.00 € pers
Fond d'artichaud norvégien_____	6.20 € pers
Tartare de Thon_____	5.50 € pers
Tartare de saumon_____	5.10 € pers
Terrine de poulet au citron_____	4.80 € pers
L'exo saumon_____	6.00 € pers
Mille-feuille Foie Gras_____	7.50 € pers
Finger Foie gras_____	5.50 € pers
Bavarois Saumon avocat_____	5.50 € pièce
Superposition _____	6.00€ pièce
Saumon en Bellevue min 10pers_____	7.60 € pers
Blinis Norvégien_____	5.50 € pers
Terrine St Jacques et Saumon fumé_____	7.10 € pers

ENTRÉE CHAUDE :

Feuilleté au ris de veau_____	6.90 € pièce
Feuilleté au jambon_____	18.90 € Kg
Bouchée à la reine, ris de veau_____	5.20 € pièce
Pâté Lorrain_____	5.50 € pièce
Saucisson Brioché_____	5.80 € pers
Coquille St Jacques Normandes_____	8.00 € pièce
Cassolette de Lotte_____	7.50 € pièce
Cassolette lutée du pêcheur_____	7.50 € pièce
Tourtière aux 2 poissons_____	7.30 € pièce
Clafoutis de poissons_____	5.50 € pers
Boudin noir Antillais_____	15.90€ le Kg
Boudin blanc Antillais_____	19.90€ le Kg

POUR VOTRE APÉRITIF :

Pain surprise Charcuterie_____	35.00 € pièce
Pain surprise poisson_____	38 .00 € pièce
Pain surprise Fromage_____	35.00 € pièce
Pain surprise Mixte_____	40.00 € pièce
Mini pâté croute poulet (30 tranches environ)_____	14.90 € pièce
Mini pâté croute saumon (30 tranches environ)_____	15.90 € pièce
Mini pâté croute Foie gras (30 tranches environ)_____	35.00 € pièce
Canapés assortis_____	1.10 € pièce
Navette assorties_____	1.50 pièce
Plateaux de pièce cocktail 24 pièces_____	30.00€ pièce
Mini cheeseburger_____	2.50€ pièce
Pain Nordique Saumon ou Thon 24 pièces_____	22.00€ le plateau
Accra de morue_____	31.90€ le kg
Assortiments de petits fours salé_____	37.50€ le Kg

NOS VIANDES

Viandes Froides assortie :

1 viandes 3.90€ par pers

2 viandes 6.20 par pers

3 viandes 7.20€ par pers

Rôti de bœuf-Gigot-Rôti de porc ou de veau-Poulet

Filet de bœuf en croûte _____ 13.00€ par pers

Filet mignons (sauce au choix) _____ 7.90€ par pers

Rôti de veau en sauce _____ 7.30€ par pers

Rôti de porc en sauce _____ 5.90€ par pers

Noisette d'agneau _____ 8.55€ par pers

Blanquette de veau _____ 6.80€ par pers

Bœuf bourguignon _____ 6.10€ par pers

Sauté de veau marengo _____ 7.10€ par pers

Rognons de veau _____ 7.00€ par pers

Emincé de volaille à la Normande _____ 5.90€ par pers

Emincée de bœuf _____ 6.20€ par pers

Cuisse de canard (sauce au choix) _____ 6.50€ par pers

Magret de canard (sauce au choix) _____ 9.60€ par pers

Suprême de pintade (sauce au choix) _____ 6.50€ par pers

Caille farcie _____ 6.90€ par pers

Poulet Basquaise _____ 6.50€ par pers

Cuisse de lapin (sauce au choix) _____ 6.90€ par pers

PLAT D'AMBIANCE

Choucroute garnie 12.00€ par pers Tartiflette 15.00€ par pers

Paëlla 16.00€ par pers Chili con carné 13.00€ par pers

Couscous 15.00€ par pers Rougaille saucisse 10.00€ par pers

Cassoulet 16.00€ par pers Petit salé aux lentilles 12.00€ par pers

Poulet columbo 13.00€ par pers Coq au vin 6.90€ par pers

NOS POISSONS

Coulibiac de saumon (à partir de 8 pers)	7.50€ par pers
Pavé de saumon (sauce au choix)	6.20€ par pers
Lotte (sauce au choix)	14.00€ par pers
Filet de bar	7.10€ par pers
Filet de dorade	6.90€ par pers
Filet de St Pierre sauce champagne	10.50€ par pers
Filet de rouget à la Provençale	6.90€ par pers
Filet de cabillaud (sauce au choix)	7.10€ par pers
Calamar à l'Américaine	6.50€ par pers
Choucroute de la mer	15.00€ par pers
Blanquette de la mer	8.50€ par pers
Poêlée de gambas rôties	12.00€ par pers
Ballotine de sole farcie aux petits légumes	7.90€ par pers
Brandade de morue	7.50€ par pers

N'hésitez pas à nous
consulter en boutique ou par
téléphone pour
personnaliser vos plats, nous
pouvons vous faire du sur
mesure !!

NOS GARNITURES

Gratin dauphinois_____	3.20€ par pers
Gratin de courgettes_____	3.60€ par pers
Purée de légumes au choix_____	3.20€ par pers
Poêlée de légumes_____	4.50€ par pers
Fagot d'haricot vert lardé_____	1.80€ par pièce
Flan butternut_____	2.40€ pièce
Pennes à la provençal_____	3.60€ par pers
Riz pilaf_____	3.20€ par pers
Risotto crémeux parmesan-mascarpone_____	4.50€ par pers
Poêlée forestière_____	4.50€ par pers
Pomme dauphine_____	3.80€ par pers
Galette de courgette_____	3.00€ par pers
Pomme de terre Sarladaise_____	3.90€ par pers

Et plein d'autre garniture, faite-la demande !

NOS DESSERTS

Tarte aux pommes_____	2.50€ par pers
Tarte aux fruits de saison_____	2.90€ par pers
Tarte Amandine poire-chocolat_____	3.20€ par pers
Tiramisu_____	3.10€ par pers
Tarte tatin_____	2.80€ par pers
Flan Nature ou coco_____	2.50€ par pers
Crumble aux pommes_____	2.80€ par pers
Salade de fruits frais_____	3.50 € par pers
Plateaux de petits fours sucrés 25 pièces_____	31.20€ le plateau

Et plein d'autre dessert, faite-la demande !

Une consigne vous sera demandé pour le matériel