



R
I
ROMAN
TRAITEUR
Créateur d'émotions



Partenaire de votre
Entreprise

Pause Café



Café d'accueil 3.30€* HT

Viennoiseries, fruits frais, café expresso, thés, lait, froid et chaud, jus de fruits...
Livraison seule

Pause café 2.30€* HT

Gâteaux secs, café expresso, thés, lait froid et chaud, jus de fruits...
Livraison seule

Brunch 19.95€* HT

Café, thés, chocolat chaud, baguette, viennoiseries, pain de mie, muffins anglais, bagels au saumon fumé, muffins aux carottes, confitures, beurre, miel, sirop d'érable, fruits entiers, charcuteries, fromages, laitages, crudités, salades, compotes, salade de fruits, crevettes... Mini steaks hachés, bacon, pancakes, pommes de terre oeufs brouillés et cuits à la demande.
Inclus service «buffet»

* Tarifs « à partir de» livraison incluse sur Cholet et ses alentours

Repas Express

Merci de passer
commande au mini-
mum 24h à l'avance



Eau plate
ou pétillante 50cl
0.95€HT

Soda; Bière
ou jus de fruits 33cl
1.90€ HT

FORMULES

Plateau repas froid 11€HT
Option biodégradable +0.80€ HT

2 entrées + 1 plat principal + fromage + dessert - La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Plateau repas Confort 13.50€HT

2 entrées + 1 plat principal à réchauffer + fromage + dessert - La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Plateau repas type Avion 9.50€HT

Entrée + Plat + Dessert - La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Barquette froide 2.84€ HT

Type salade - la sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Plat cuisiné 4.74€ HT

A réchauffer - la sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Sandwich 3.32€ HT

La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Un montant minimum est nécessaire pour inclure la livraison

Sandwich + Dessert 5.21€ HT

Barquette + Plat + Dessert 9€ HT

Plat + Dessert 6.64€HT

Barquette + Dessert 4.74€ HT

Dessert (uniquement en formules)

La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Pièces Cocktails

Basiques : 0.70€ HT la pièce

Ex : Toast fromage, mini bagel au saumon fumé, wraps assortis, mini pain pita garni, mini club sandwich...

Prestiges : 1.10€HT la pièce

Ex : toast foie gras, Cuillère de carpaccio, verrines diverses

Chauds : 1.15€HT la pièce

Ex : mini quiches, samossas, nems, brochettes diverses

Sucrées : 0.90€HT la pièce

Ex : Choux garnis, tartelettes, verrines, cannelés



Important : Les pièces mentionnées sont à prendre à titre indicatif, nous pourrions fournir une liste plus précise à la demande. En dessous de 8 pièces par personne et sans autre prestation de notre part (boissons repas etc.) le service sera en supplément. Nous consulter

Boissons



Cocktail Eveil des papilles 2.70€HT le verre (13cl)

Orange sanguine, triple sec et pétillant

Forfait eaux 2€HT/pers.

Plate, pétillante ou les deux

Forfait softs 3€HT/pers.

Coca, orangina, jus de fruits...

Forfait pétillant soirée cocktail 7€ HT/pers.

Env. 3 verres de 13 cl

Forfait champagne soirée cocktail 14€HT/pers.

Apéritif cocktail 4€ HT/pers.

Forfait 3 verres avec glace carbonique

Fontaine de cocktail avec alcool (à définir) 3.50€ HT pour 25cl/pers.

Fontaine de cocktail sans alcool (à définir) 2.50€HT pour 25 cl par personne

Bière pression artisanale «La Rombière» 110€ HT le fût

machine et gobelets inclus

Ateliers

Formule apéritif à partir de 8.40€ HT
Env. 8 pièces par atelier

Formule repas à partir de 12€ HT
Env. 8 pièces par atelier



L'iodé

Barque à huîtres et/ou découpe de saumon fumé et mariné, verrine de la mer, tartares de poissons...

La Potence

Découpe et tartine de différents saucissons, jambon cru, foie gras, magret de canard fumé, terrines et rillettes artisanales...

La Plancha

Crevettes, porc, boeuf, poulet et agneau- Natures et/ou marinées, snackés devant vous (avec accompagnement en formule repas)

Le Sushi Bar

Assortiment de sushis, makis et sashimis sur présentoir

Tapas espagnols

Guacamole, gaspachos, chorizo flanbé, chèvre mariné, piquillos etc.

Bar à salade

Crudités, noix, cubes de fromages, huiles et vinaigres parfumés...

L'Américain

Burgers et hot dogs confectionnés devant vous (formule repas seul.)

Le Fumage

Poissons, viandes, foie gras et autres... Fumés instantanément devant vous

L'Affineur fromager

Une dizaine de fromages froids et chauds à déguster sur toast

Le Breizh Connexion

Galettes de blé noir, andouille de Guémené.

Le Gourmand.

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

Le Shaker's Bar

Cockails avec et sans alcool shakés devant vous avec glace carbonique

Buffets



Les tarifs ci-dessous incluent la livraison sur Cholet et ses alentours, la vaisselle de service, et le pain. Le service et couverts ne sont pas inclus.

Le Rustique 10.50€ HT

Crudités, salades, charcuteries, tarte aux fruits...

Le Champêtre 14.90€ HT

Crudités, rôti de porc, poulet, charcuteries, tarte aux fruits...

Le Terroir 21.50€ HT

Crudités, produits fumés maison, rôti de boeuf, poulet, charcuteries, fromages, tarte aux fruits ou entremet...

Le Festif 26€ HT

Foie gras, crudités, produits fumés maison, charcuteries, plat chaud, fromages, tarte aux fruits ou entremet...

Plats Conviviaux



Cochon à la broche 18 € HT

Barbecue «prestige» 19 € HT

Paleron de boeuf, andouillette de canard, saucisse, poitrine, poulet...

Paëlla 14 € HT

Poulet, crevettes, langoustines, fruits de mer, seiches, chorizo

Couscous 14 € HT

Agneau, poulet, merguez...

Choucroute 13 € HT

Choucroute de la mer 15 € HT

Rougail saucisse 12 € HT

Menu



Le Classique 22€ HT /pers.

Incluant service, pain

Terrine de truite aux amande, crème d'aneth

Ou

Salade de magret de canard fumé, pommes et copeaux de Comté

ou

Poisson au beurre blanc et petits légumes

Ou

Filet mignon de porc sauce moutarde aux arômes et ses légumes

ou

Tarte citron

Ou

Cœur coulant au chocolat, glace vanille

ou

Café «perco»; Thé

Menu

Le Loge 31€ HT /pers.

Incluant service, pain

Terrine pressée de canard, mâche et vinaigrette framboise

Ou

Salade océane (saumon fumé, crevettes, agrumes...)

🍴

Rôti de veau jus forestier et ses légumes

Ou

Dos de cabillaud crème caramel beurre salé

🍴

croquant caramel et chocolat

Ou

Macaronnade aux fruits de saison

🍴

Café «perco»; Thé



Menu

Le V.I.P 38€ HT /pers.

Incluant service, pain

Assiette gourmet: tataki de boeuf, verrine saumon fumé et crevettes, mini burger de thon escabèche

Ou

Dôme mascarpone wasabi/coco, son coeur tartare de thon et tomates confites sur biscuit aux sésames

Suprême de pintade Jus groseilles et giroles

Ou

Pavé de veau Jus au curry noir

Ou

Filet de Sandre rôti Jus Proseco et sarriette

Assiette de l'Affineur

Ou

Nems d'Ossolraty, mesclun et vinaigrette cerise noire

Dôme framboise, cœur coulant

Ou

Assiette gourmande

Ou

3 chocolats

Café, Thé



Extras et Services



Extras

Cocktail Eveil des Papilles : 3HT le verre (13cl)

Forfait eaux 2.20€ HT/pers. (quantité illimitée)

Forfait softs 3.30€ HT/pers. (quantité illimitée)

Forfait vin standard pendant le repas 7.80€ HT / pers.

Ex : Mouztraminer; Saint Chinian Rouge, Méthode traditionnelle brut (dessert)

Forfait vin prestige pendant le repas 10.90€ HT/pers.

Ex : OVNI blanc, Bordeaux rouge, Crémant de Loire (dessert)

Fontaine chocolat 4.50€HT/pers.

Plancha glacée 5.50€ HT/pers.

Présentation de flûtes sur mur végétal : à partir de 50€ HT

Cascade de fruits 3€ HT/pers.

Services

Service des boissons du cocktail (ou repas debout) : 1.90€ HT /pers.

Si les boissons sont prises avec un autre prestataire

Service des boissons du repas : (bouteilles sur table) 1.90€ HT /pers.

Si les boissons sont prises avec un autre prestataire

Service des boissons en soirée (jusqu'à 2h du matin) : 300€ HT

Matériel



Bar Lumineux 250 € HT

Présentation de flûtes sur mur végétal : à partir de 50€ HT

Mange debout Houssé (noir ou blanc) 10€ HT

Mini Barnum (3x6m - non ajouré) 200€ HT

Candy Bar 35€ HT

Candy bar garni (8 sortes de bonbons) 100€ HT