



Mariage & Réception

LES CREATIONS PÂTISSIÈRES
DE LA ROMAINVILLE



La Romainville

Créateurs de pâtisseries 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 pâtissiers 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.



Créations Pâtisseries

Nouvelle Collection

Créateur de gâteaux familiaux et festifs personnalisés, 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	P 9
Choux & Croquembouches	P 14
Macarons	P 18
Buffets de Desserts	P 20
Gâteaux de Réception et Personnalisés	P 26
Desserts Individuels	p 29
Verrines & Bouchées Sucrées	P 30
Cocktail Salé	P 32
Accessoires de Fête & Dragées	P 33
Informations Pratiques	P 35

Les Wedding Cakes

Le Wedding cake nous vient des Etats-Unis et ne cesse de conquérir de plus en plus de futurs mariés. Ce dessert à "étages" séduit par sa silhouette architecturale et sa pâte à sucre immaculée, dissimulant une génoise moelleuse garnie de crème onctueuse.



La Recette ...

Tous nos wedding cakes sont composés d'une crème légère - 5 parfums au choix - et d'une génoise nature ou chocolat, recouverts d'une fine couche de pâte à sucre.

Les pâtisseries de La Romainville vous proposent ce somptueux gâteau dans une variété de parfums et de décors originaux et personnalisables, assortis à votre thème de mariage pour faire du dessert un moment de partage inoubliable !



• Chocolat

• Vanille

• Fraise

• Noisette

• Noix de Coco



437,90 € 3 étages
80 parts

480,50 € 4 étages base factice
80 parts

694,50 € 4 étages
160 parts

Scarlett Roses

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

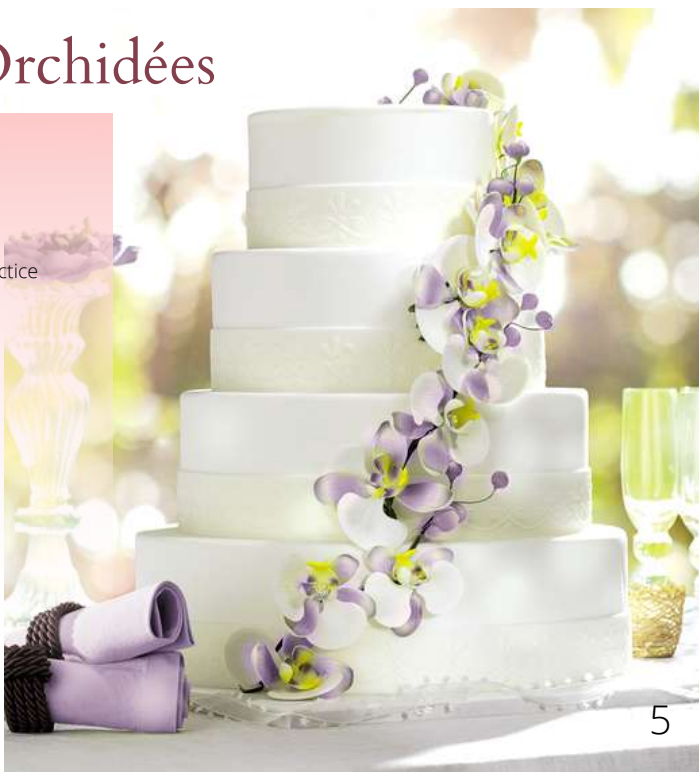
Scarlett Orchidées

416,50 € 3 étages
80 parts

459,50 € 4 étages base factice
80 parts

662,50 € 4 étages
160 parts

*Frais et végétal grâce
à sa magnifique cascade
d'orchidées.*



Diamant

148,90 € 2 étages
30 parts

394,90 € 3 étages
80 parts

427,00 € 4 étages base factice
80 parts

630,50 € 4 étages
160 parts

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



Or

148,90 € 2 étages
30 parts

394,90 € 3 étages
80 parts

427,00 € 4 étages base factice
80 parts

630,50 € 4 étages
160 parts

Décoré d'un ruban or à dentelle, pour un mariage digne des Mille et Une Nuits !



Marilyn à Ruban

394,90 € 3 étages
80 parts

427,00 € 4 étages base factice
80 parts

630,50 € 4 étages
160 parts

*Choisissez la couleur du
ruban satin afin de
l'accorder à votre thème de
mariage. 7 teintes au choix :*



Marilyn à Fleurs

394,90 € 3 étages
80 parts

427,00 € 4 étages base factice
80 parts

630,50 € 4 étages
160 parts

Couleur de fleurs au choix :



Autres Créations ...

148,90 € 2 étages
30 parts



Ce wedding cake entièrement nu est à décorer soi-même, pour créer la fête de vos rêves, sur le thème de votre choix !

Naked Wedding Cake



Une véritable ode à l'amour avec sa forme en cœur et ses décors de fleurs rouges en sucre, personnalisable au message de votre choix.

106,90 € 20 parts

Coeur Rouge

Les Pièces Montées

Plébiscitée lors des repas de mariage, la pièce montée grâce à son support rigide, permet de proposer une palette étendue de saveurs et de textures pour un effet spectaculaire lors de la présentation.

À base de crèmes, de mousses, d'entremets ou de charlottes, sublimée de fleurs, de rubans ou de fruits, vous trouverez nécessairement la vôtre !



Les Recettes

Les pâtisseries de La Romainville vous proposent des pièces montées aux recettes variées. Retrouvez en pages suivantes :

- nos pièces montées de génoise et crème légère
- nos pièces montées aux mousses de fruits
- nos pièces montées framboisier et fraiser
- notre pièce montée d'entremets



Les Pièces Montées

- génoise & crème légère, 5 parfums au choix -



Romantica



Bella Rosa



Elégance

Romantica

Bella Rosa

Elégance

3 étages - 30 parts

138,50 €

138,50 €

211,90 €

4 étages - 50 parts

201,50 €

201,50 €

297,50 €

5 étages - 80 parts

255,90 €

255,90 €

379,90 €

*Délicatement
décorée de fleurs
ou de rubans sur
une fine couche de
pâte à sucre, elle
ravira aussi les
papilles de vos
convives.*



• Chocolat



• Vanille



• Fraise



• Noisette



• Noix de Coco

Les Pièces Montées

- mousses de fruits -



Tutti Frutti ●

Mousses de fruits (fraise des bois, poire, framboise), génoise nature et décor chantilly.

Pour la version 4 étages :
base supplémentaire de mousse
de fruits exotiques.

147,90 € 3 étages
30 parts

202,50 € 4 étages
50 parts

Monte Carlo ●

Mousses fraise, framboise
et exotique, génoise nature
et biscuits à la cuillère.

Pour la version 4 étages :
base supplémentaire de
mousse chocolat.

213,00 € 3 étages
50 parts

297,50 € 4 étages
70 parts



La Pièce Montée

- d'entremets -



Parisienne ●

Pièce Montée réalisée à partir de nos recettes d'entremets :

Pour la version 3 étages

1er étage (haut)

San Marco

Crème vanille, chantilly chocolat, génoises nature et chocolat et nappage caramel.

2ème étage (milieu)

Croquant caramel

Bavaroise caramel, génoises nature et chocolat, croquant chocolat au lait et noisette.

3ème étage (bas)

Craqueline chocolat

Ganache et bavaroise chocolat, génoise chocolat, croquant chocolat au lait et noisette.

Pour la version 4 étages

Étage supplémentaire

Framboisine

Mousseline framboise, délicieuses brisures de framboises et génoise succès noix de coco.

201,50 € 3 étages
30 parts

277,50 € 4 étages
50 parts

Farandole d'entremets aux multiples saveurs et textures, cette pièce montée à la fois chic et moderne saura éblouir votre palais comme vos yeux.

Les Pièces Montées

- fraisier et framboisier -



Versailles

200,50 € 3 étages
30 parts

264,50 € 4 étages
50 parts

< Une crème parfumée à la fraise et de véritables fraises fraîches sur une génoise nature moelleuse et savoureuse. Figurines vendues en supplément.

Blanches, jaunes, roses, bleues ou multicolores, personnalisez la couleur des fleurs de la Pièce Montée Séville comme vous le souhaitez !



Séville

147,90 € 3 étages
30 parts

202,50 € 4 étages
50 parts

276,50 € 5 étages
80 parts



Rouge Passion

148,90 € 3 étages
30 parts

211,90 € 4 étages
50 parts

277,50 € 5 étages
80 parts

Une crème parfumée à la framboise et de véritables framboises entières sur une génoise nature moelleuse et savoureuse, dans 2 décors au choix : Séville ou Rouge Passion >

Les Choux & Croquembouches

Pour les amoureux de la tradition, voici nos pièces montées de choux, également appelés "Croquembouches".

Pâtisserie imaginée par le chef français Antonin Carême au début du XIXème siècle, le "croque-en-bouche" doit son appellation au sirop de sucre utilisé pour glacer les choux, qui leur procure cette texture croquante et ce goût sucré et délicat.



La Recette

Nos choux sont garnis de crème mousseline parfumée à la vanille et recouverts de caramel dans le respect de la tradition pâtissière.

Nous recommandons **3 à 4 choux par invité**.

Découvrez ci-après nos créations aux décors variés.



- le Croquembouche traditionnel
- le Croquéglise
- le Coeur choux
- le Plateau de choux
- le Number Cake choux

Le Croquembouche

- traditionnel -

Accordez la couleur des roses en sucre à votre thème.



Une pièce montée de choux croustillants et caramélisés, sur un socle de biscuit sablé, décoré de fleurs.

40 choux - soit 10 parts 119,90 €
80 choux - soit 20 parts 159,50 €
120 choux - soit 30 parts 187,50 €
160 choux - soit 40 parts 240,90 €
200 choux - soit 50 parts 283,90 €

Les Créations de Choux

Croquéglise

146 choux - soit 36 parts 277,50 €



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



Coeur Choux

64 choux - soit 16 parts 252,90 €

Berceau de Choux

90 choux - soit 22 parts 180,90 €



Plateau de Choux

20 choux 24,90 €

Le Number Cake Choux

- nouveau -



un chiffre - 60/65 choux soit 20 parts 127,50€
deux chiffres - 120/130 choux soit 40 parts 255,00€

*Une pièce montée de chou en forme de chiffre
sur un socle biscuit sablé et des décors en
sucre, pour célébrer vos plus belles années.*

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.



La Recette

Ce petit gâteau à l'amande pourvu d'une délicate corolle, à la fois croustillant et fondant grâce à sa ganache parfumée de mille et une saveurs reste un incontournable des tables de fête.



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

La Pièce Montée de Macarons

Nos macarons sont présentés en assortiment de 6 parfums gourmands : chocolat, vanille, framboise, café, pistache et citron.



Le Plateau

36 macarons 24,50€



Macarons sur Présentoir

36 macarons 44,50€



La Boîte

12 macarons 8,90€



91 macarons . 7 étages 159,50€

191 macarons . 10 étages 266,50€

Buffet de desserts

- Exemple de composition -

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.



Buffet Baroque

Un mariage sur le thème classique ou baroque ?

Des desserts élégants et généreux pour terminer le dîner par une touche extraordinairement gourmande.

Ce buffet est proposé pour environ 100 personnes, pour un total de 489,00€

Buffet de desserts

- Exemple de composition -

Buffet Rouge

Une farandole de desserts au décor totalement festif, s'accordant à merveille aux thèmes du spectacle, du cabaret, et au monde de la magie. Ce buffet est proposé pour environ 200 personnes, pour un total de 804,10 €

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



Buffet de desserts

- Exemple de composition -



Buffet Romantica

Un buffet doux aux couleurs de l'amour, idéal pour terminer votre repas de fête par une touche de fraîcheur aux notes romantiques. Ce buffet est proposé pour environ 100 personnes, pour un total de 394,30€

Buffet de desserts

- Exemple de composition -

Buffet Doré

Un splendide buffet doré, idéal pour célébrer des Noces d'or,
un mariage oriental ou à thème doré.

Ce buffet est proposé pour environ 150 personnes, pour un total de 509,10€



Indiquez le nombre d'invités, votre budget et le type de célébration souhaitée, puis laissez-vous guider par nos conseillers en magasin pour dresser une jolie table de mariage, et réaliser le buffet de vos rêves !

Buffet de desserts

- Exemple de composition -



Buffet Blanc

Un délicat buffet immaculé, idéal pour célébrer un baptême, un mariage ou encore un anniversaire de mariage. Ultra-chic pour la saison hivernale !
Ce buffet est proposé pour environ 140 personnes, pour un total de 570,20€

Buffet de desserts

- Exemple de composition -

Buffet Bohème

Un buffet végétal et champêtre, pour un **mariage bohème-chic**.
Ce buffet est proposé pour environ 230 personnes.
Pour un total de 941,20 €



Les Gâteaux de Réception

- grands formats et décors à personnaliser -

Avec leurs décors de fête à personnaliser de votre propre message et leur format généreux, ils attireront tous les regards lors de vos réceptions.

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

Jet Set

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



32 parts 76,50€
64 parts 142,00€



32 parts 88,50€
64 parts 160,50€

Opéra

Onctueuse crème café, ganache chocolat noir intense et génoise nature.

Les Gâteaux de Réception

- grands formats et décors à personnaliser -

Entremets, layer cakes ou charlottes, nos pâtisseries vous proposent un large choix de desserts pour votre plus grand plaisir (et celui de vos invités!).



16 parts 42,50€
20 parts (rond) 45,50 €
32 parts 84,50€

Gâteaux Inscription

Sa délicieuse génoise et son onctueuse crème. 4 parfums aux choix : chocolat, vanille, noisette, noix de coco.

Charlotte Photo

Mousse légère, génoise moelleuse et biscuits cuillère. 3 parfums au choix : chocolat, fraise, chocolat-poivre.



16 parts 64,50€
20 parts 81,50€

Les Gâteaux de Réception

Spécialiste de la pâtisserie de réception, La Romainville vous accompagne pour tout type d'événement (anniversaire, fiançailles, mariage, fête de PACS, ou départ en retraite) et vous propose de grands gâteaux jusqu'à 64 parts.

Ils existent en différents formats, parfums et recettes, à découvrir en magasin et sur laromainville.fr.

Fraisier décoré



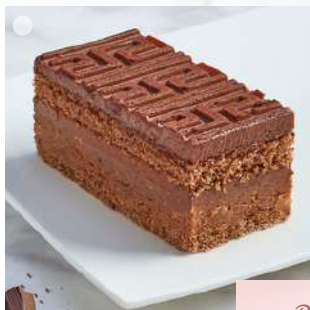
*Votre gâteau personnalisé, réalisé sous 4 jours**



*délai minimum constaté, selon le jour de commande.

Nos desserts individuels

- petits formats -



Retrouvez toutes nos recettes sur
laromainville.fr



En buffet de desserts ou
servies à table, proposez
nos généreuses pâtisseries
en portion individuelle.

à réserver en
magasin,
sous 10 jours

Les Verrines Sucrées



● Verrines Classiques

5 variétés incontournables :
Fraise-Litchi, Praliné-Caramel, Café-Vanille,
Duo chocolat, Framboise et fromage blanc.
25 pièces . 32,00€



● Verrines Tout Fruit

5 parfums fruités : abricot-pistache,
mangue-caramel, passion-fraise, ananas-coco,
citron-framboise. 25 pièces . 37,50€



● Verrines Bonbons

retrouvez les célèbres bonbons de
votre enfance en 5 parfums gourmands.
25 pièces . 32,00€

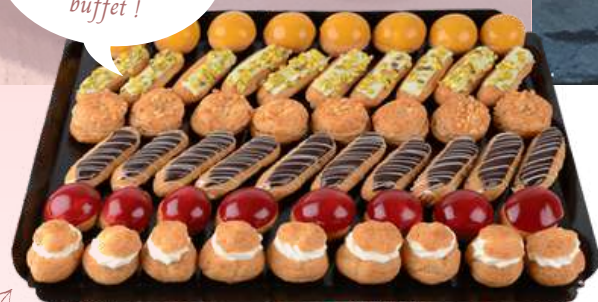
*l'idéal pour
agrémenter un
candy bar !*

Les Bouchées Sucrées

La Romainville a créé pour vos réceptions des pièces de cocktails et bouchées gourmandes et colorées : l'idéal pour compléter un gâteau de fête, habiller un joli buffet ou varier les plaisirs auprès de vos invités !

Proposez à vos convives nos verrines, nos mignardises ou encore nos choux, prêts à déguster.

la touche festive et colorée de votre buffet !



Plateau de Petits Fours sucrés
Composition de 9 variétés
53 pièces . 40,90€

Plateau Tout Choux
Composition de 6 variétés
53 pièces . 48,90€



les Pièces de Cocktail Salé

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



Pain Surprise Campagne
50 sandwiches
26,90€



Encas briochés
24 pièces
35,50 €



Petits fours Tradition
54 pièces
40,90 €



Pain surprise Scandinave
50 sandwiches
37,90 €



Mini-Bagels Briochés
24 pièces
27,90 €



Petits fours Saveurs
(sans viande) 48 pièces
36,90 €

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

Les Accessoires

Découvrez dans nos boutiques une gamme variée d'accessoires, pour décorer vos desserts, et les rendre uniques.



Plaques Nougatine à personnaliser
dès 5,90 €



Bougies Fontaines
longue durée
dès 7,50€



Plaques en pâte d'amande à personnaliser
dès 5,90 €



Figurines
dès 6,90€ le sujet
dès 8,90€ le couple

Les Dragées



Découvrez notre collection de dragées.

Dragées au chocolat

1 kg - soit environ 350 pièces - 22,90€

Dragées aux amandes

1 kg - soit environ 350 pièces - 28,90€

Coloris disponibles : bleu, rose ou blanc



Informations pratiques

DÉLAI

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

RETRAIT MAGASIN

• Achat en boutique •

Commandez et retirez gratuitement

dans l'une de nos pâtisseries en Île-de-France, région lyonnaise et Marseille.

• Achat en ligne •

Commandez sur www.laromainville.fr et retirez gratuitement dans l'une de nos pâtisseries en Île-de-France, en région lyonnaise et à Marseille.

LIVRAISON

sur le lieu de réception

Île-de-France

Eure et Oise sur devis

Le service et les tarifs de livraison dépendent de notre transporteur, uniquement sur les départements suivants : 27, 60, 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95.

Tarifs de livraison compris entre 45€ et 66€.

Pour une livraison du mardi au samedi entre 9h et 14h (tarifs indicatifs, consulter votre magasin).



44 pâtisseries de tradition

Plus d'informations sur laromainville.fr

75 PARIS

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

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

MEAUX

Centre commercial La Verrière
42 allée Jean Louis Barraut
01 25 55 05 04

PONTAULT-COMBAULT

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

SAINT-MARD

NOUVEAU

Partenaire Nessim Cakes

Centre Commercial St Mard
ZAC la Fontaine du berger
06 59 71 53 28

SERVON

Partenaire La Pâtisserie

Centre commercial Eden
2 chemin du Marquis
06 63 79 25 06

78 YVELINES

MANTES-LA-JOLIE

NOUVEAU

Centre commercial Auchan
Mantes-Buchelay
ZA porte de Normandie
01 88 60 66 61

LES MUREAUX

Partenaire O Pain Show

Centre commercial Espace
Avenue Paul Raoul
01 34 92 76 98

13 BOUCHES-DU-RHÔNE

MARSEILLE

Centre Commercial Grand Littoral
11 avenue de Saint Antoine
13015 Marseille
04 88 60 39 40

33 GIRONDE

BORDEAUX

Partenaire Délices&Gâteaux

Centre Commercial GINKO
90 Avenue des 40 Journaux
33300 Bordeaux
05 56 80 71 02

60 OISE

CREIL SAINT-MAXIMIN

Partenaire Rémince Pâtisserie

201 rue des Girondins
03 44 55 53 15

69 RHÔNES-ALPES

LYON 3

71 cours de la Liberté
69003 Lyon
04 37 23 49 30

LYON 9

ZAC de la Duchère
11-13 place de l'Abbé Pierre
69009 Lyon
04 28 38 38 94

80 SOMME

NOUVEAU

AMIENS

Partenaire So'Gâteaux

11 rue Saint-Germain
03 22 46 14 58

RILLIEUX-LA-PAPE

Rond-point du
Général de Gaulle
69140 Rillieux-la-Pape
04 78 88 44 95

VAULX-EN-VELIN

ZA Roosevelt
12 rue des Frères Lumière
69120 Vaulx-en-Velin
04 78 26 52 38

77 SEINE-ET-MARNE

CHELLES

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

MEAUX

Centre commercial La Verrière
42 allée Jean Louis Barraut
01 25 55 05 04

PONTAULT-COMBAULT

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

SAINT-MARD

NOUVEAU

Partenaire Nessim Cakes

Centre Commercial St Mard
ZAC la Fontaine du berger
06 59 71 53 28

SERVON

Partenaire La Pâtisserie

Centre commercial Eden
2 chemin du Marquis
06 63 79 25 06

78 YVELINES

MANTES-LA-JOLIE

NOUVEAU

Centre commercial Auchan
Mantes-Buchelay
ZA porte de Normandie
01 88 60 66 61

LES MUREAUX

Partenaire O Pain Show

Centre commercial Espace
Avenue Paul Raoul
01 34 92 76 98

SARTROUVILLE

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

91 ESSONNE

BOUSSY-ST-ANTOINE

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

BRETIGNY-SUR-ORGE

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

CORBEIL-ESSONNES

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

MORANGIS

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

STE-GENEVIÈVE-DES-BOIS

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

VILLEBON-SUR-YVETTE

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

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

MALAKOFF

Partenaire Le Palais du Désir

50 avenue Pierre Brosolette
01 46 55 96 67

NANTERRE

16 av. du Maréchal Joffre
01 41 37 69 13

93 SEINE-SAINT-DENIS

CLICHY-SOUS-BOIS

6 allée de la Fosse Maussoin
01 43 02 57 67

LA COURNEUVE

Zone commerciale Marché Frais
Impasse Bloch Praegger
01 85 78 64 59

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

SEVRAN

NOUVEAU

Centre commercial Beau Sevran
Route des Petits Ponts
01 81 22 21 80

94 VAL-DE-MARNE

CHAMPIGNY-SUR-MARNE

ZAC du Plateau
16 rue Serpente
01 45 16 18 10

CRÉTEIL

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

GOUSSAINVILLE

Center Commercial Carrefour
1 av. Jacques Anquetil
01 85 76 20 27

MONTIGNY-LÈS-CORMEILLES

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

PUISEUX-PONTOISE

ZAC rue Neuve
01 34 46 16 15

SAINT-BRICE-SOUS-FORÊT

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