



Mariage & Réception

LES CREATIONS PÂTISSIÈRES
DE LA ROMAINVILLE



75 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

Collection 2024

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 Classiques	P 9
Choux & Croquembouches	P 14
Macarons	P 18
Gâteaux de Réception et personnalisés	P 20
Cocktail sucré	P 22
Cocktail salé	P 24
Accessoires de fête.....	P 25
Informations pratiques	P 27

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



399,90 € 3 étages
70 à 80 parts

449,90 € 4 étages base factice
70 à 80 parts

499,90 € 4 étages
140 à 160 parts

Scarlett Roses

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

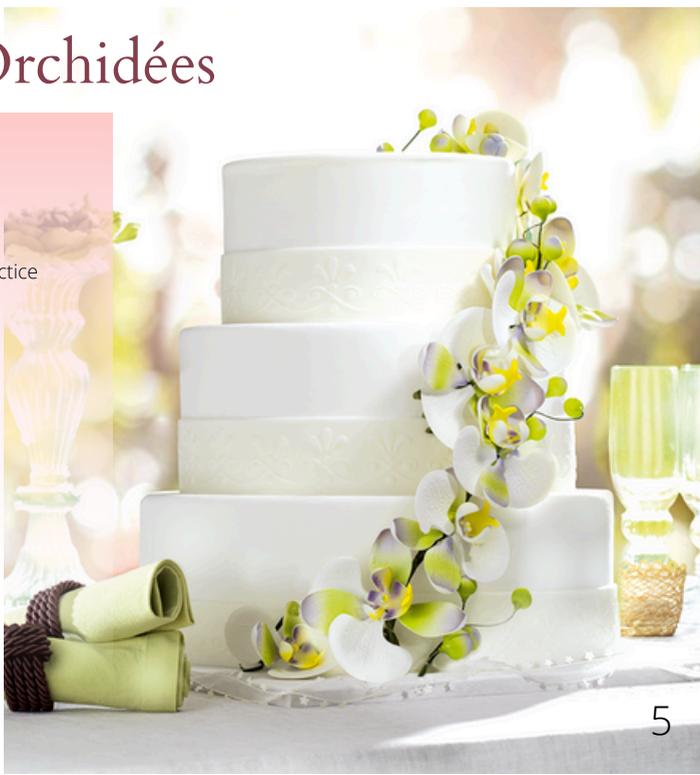
Scarlett Orchidées

399,90 € 3 étages
70 à 80 parts

449,90 € 4 étages base factice
70 à 80 parts

499,90 € 4 étages
140 à 160 parts

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



Diamant

149,90 € 2 étages
24 à 32 parts

399,90 € 3 étages
70 à 80 parts

449,90 € 4 étages base factice
70 à 80 parts

499,90 € 4 étages
140 à 160 parts

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



Or

149,90 € 2 étages
24 à 32 parts

399,90 € 3 étages
70 à 80 parts

449,90 € 4 étages base factice
70 à 80 parts

499,90 € 4 étages
140 à 160 parts

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



Marilyn à Ruban

399,90 € 3 étages
70 à 80 parts

449,90 € 4 étages base factice
70 à 80 parts

499,90 € 4 étages
140 à 160 parts

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



Marilyn à Fleurs

399,90 € 3 étages
70 à 80 parts

449,90 € 4 étages base factice
70 à 80 parts

499,90 € 4 étages
140 à 160 parts

Couleur de fleurs au choix :



Autres Créations ...



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

149,00 €

2 étages
24 à 32 parts



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 pâtissiers de La Romainville vous proposent des pièces montées aux recettes variées. Retrouvez en pages suivantes Nos pièces montées composées de génoise et crème légère.



Les Pièces Montées

- génoise & crème légère, 5 parfums au choix -

Romantica



Bella Rosa



Elégance



Romantica

149,90 €

199,90 €

249,90 €

Bella Rosa

149,90 €

199,90 €

249,90 €

Elégance

199,90 €

299,90 €

399,90 €

3 étages - 20 à 30 parts

4 étages - 40 à 50 parts

5 étages - 70 à 80 parts

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



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 Berceau
- le Coeur choux
- le Plateau de 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 99,90 €
80 choux - soit 20 parts 149,90 €
120 choux - soit 30 parts 199,90 €
160 choux - soit 40 parts 249,90 €
200 choux - soit 50 parts 299,90 €

Les Créations de Choux

Croquéglise

146 choux - soit 36 parts 249,90 €



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



Coeur Choux

64 choux - soit 16 parts 149,90 €

Berceau de Choux

90 choux - soit 22 parts 149,90 €



Plateau de Choux

20 choux 29,90 €

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 27,90€



Le Présentoir

36 macarons 34,90€



91 macarons . 7 étages 149,90€

191 macarons . 10 étages 249,90€

Les Gâteaux de Réception

- grands formats et décors à personnaliser -

Avec leurs décors de fête à personnaliser de votre propre message ou de votre photo et leur format généreux (jusqu'à 64 parts), ils attireront tous les regards lors de vos réceptions.

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

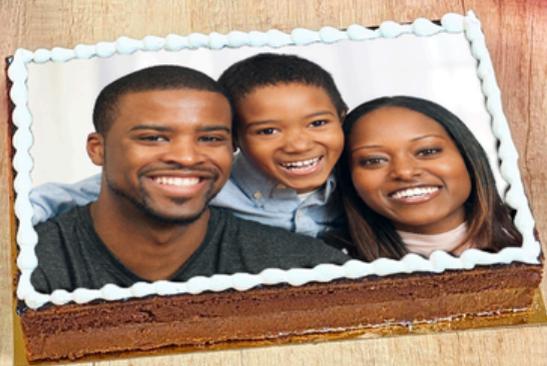
Craqueline

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



Framboisine

Crème mousseline framboise, délicieuses brisures de framboise et génoise noix de coco.



28 à 32 parts 94,90€
56 à 64 parts 159,90€

Les Gâteaux de Réception

- grands formats et décors à personnaliser -

Fraisier

Une crème fraisier onctueuse, une génoise nature savoureuse, de véritables morceaux de fraises fraîches, et de jolies amandes effilées pour un dessert gourmand.



Framboisier

une crème framboisier onctueuse, une génoise nature savoureuse, de véritables framboises, le tout enrobé d'éclats de noisette.



28 à 32 parts 99,90€

56 à 64 parts 169,90€

Les Gâteaux de Réception

- grands formats et décors à personnaliser -



Marco Polo

Une génoise légère et moelleuse au cacao, humidifiée d'un léger sirop et entremêlée d'une crème chocolatée onctueuse et savoureuse



Léonardo

Une génoise nature, imbibée d'un léger sirop, garni d'une délicieuse crème subtilement parfumée à la noisette.



24 à 32 parts 94,90€

48 à 64 parts 159,90€

Saint-Michel

Une délicieuse pâtisserie composée d'une génoise nature légère et moelleuse, d'un sirop et d'une crème vanille onctueuse et savoureuse.

Les Verrines Sucrées



Verrines Classiques

5 variétés incontournables :
Fraise-Litchi, Praliné-Caramel, Café-Vanille,
Duo chocolat, Framboise et fromage blanc
25 pièces . 34,90€



Verrines Tout Fruit

5 parfums fruités : abricot-pistache,
mangue-caramel, passion-fraise, ananas-coco,
citron-framboise. 25 pièces . 39,90€



Verrines Bonbons

retrouvez les célèbres bonbons de
votre enfance en 5 parfums gourmands
25 pièces . 34,90€

*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.

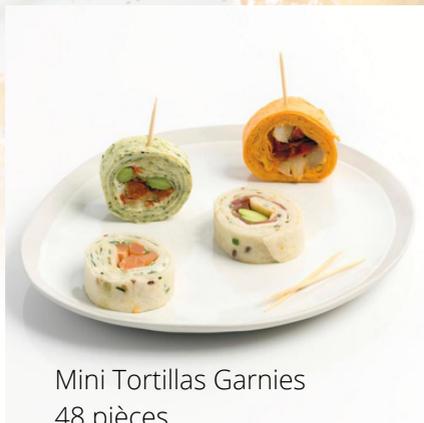
la touche festive et colorée de votre buffet !



Plateau de Petits Fours sucrés
Composition de 9 variétés
53 pièces . 44,90€



les Pièces de Cocktail Salé



Mini Tortillas Garnies

48 pièces

34,90 €



Mini Club-Sandwichs

20 pièces

29,90 €



Petits fours Tradition

54 pièces

44,90 €



Plateau Végétarien

54 pièces

44,90 €

Des mini burgers aux mini tortillas 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 7,90 €



Bougies Fontaines
longue durée
dès 4,00€



Plaques en pâte d'amande à personnaliser
dès 7,90 €

Figurines
dès 5,00€



Les Dragées



Découvrez nos dragées,
en vrac ou
conditionnées dans leur
petit pochon.



Dragées au chocolat

1 kg - soit environ 350 pièces - 18,00€

Dragées aux amandes

1 kg - soit environ 350 pièces - 21,90€

Coloris disponibles : bleu, rose ou blanc



Pochons de dragées en Organdi

1,50€ le pochon contenant 7 dragées

Coloris disponibles : bleu, rose ou blanc

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 51€ et 67€.

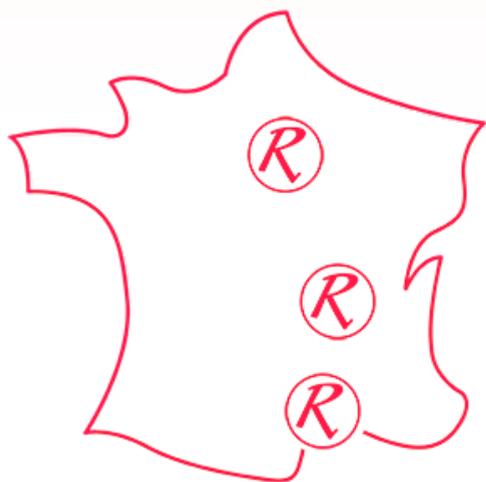
Pour une livraison du mardi au samedi entre 9h et 14h (tarifs indicatifs, consulter votre magasin).

ACHAT EN LIGNE

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

Où trouver nos pâtisseries ?

Retrouvez les adresses de toutes
nos pâtisseries, ainsi que leurs
horaires d'ouverture sur
www.laromainville.fr



PARIS

ÎLE-DE-FRANCE

RHÔNE-ALPES

MARSEILLE