



# Mariage & Réception

LES CREATIONS PÂTISSIÈRES  
DE LA ROMAINVILLE



*La Romainville*  
Votre pâtisserie festive et familiale



## 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 évènement 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



409,00 € 3 étages  
70 à 80 parts

449,00 € 4 étages base factice  
70 à 80 parts

649,00 € 4 étages  
140 à 160 parts

## Scarlett Roses

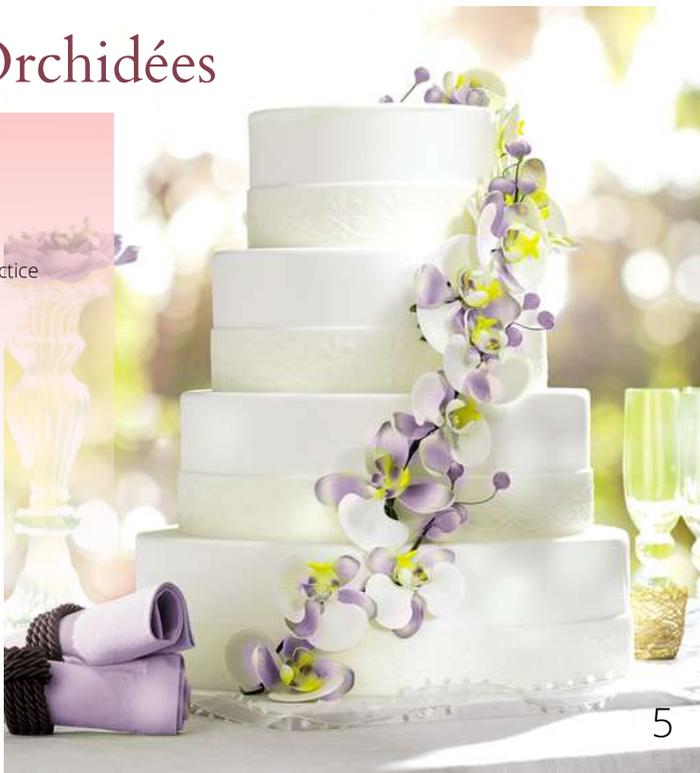
*Fleuri et romantique,  
idéal pour un mariage  
élégant et printanier.*

## Scarlett Orchidées

389,00 € 3 étages  
70 à 80 parts

429,00 € 4 étages base factice  
70 à 80 parts

619,00 € 4 étages  
140 à 160 parts



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

# Diamant

139,00 € 2 étages  
24 à 32 parts

369,00 € 3 étages  
70 à 80 parts

399,00 € 4 étages base factice  
70 à 80 parts

589,00 € 4 étages  
140 à 160 parts

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



# Or

139,00 € 2 étages  
24 à 32 parts

369,00 € 3 étages  
70 à 80 parts

399,00 € 4 étages base factice  
70 à 80 parts

589,00 € 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

369,00 € 3 étages  
70 à 80 parts

399,00 € 4 étages base factice  
70 à 80 parts

589,00 € 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

369,00 € 3 étages  
70 à 80 parts

399,00 € 4 étages base factice  
70 à 80 parts

589,00 € 4 étages  
140 à 160 parts

*Couleur de fleurs au choix :*



# Autres Créations ...

139,00 € 2 étages  
24 à 32 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.*

99,90 € 16 à 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 fraisiier
- 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 - 20 à 30 parts

129,00 €

129,00 €

198,00 €

4 étages - 40 à 50 parts

188,00 €

188,00 €

278,00 €

5 étages - 70 à 80 parts

239,00 €

239,00 €

355,00 €

*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.

138,00 € 3 étages  
20 à 30 parts

189,00 € 4 étages  
40 à 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.

199,00 € 3 étages  
40 à 50 parts

278,00 € 4 étages  
60 à 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.

188,00 € 3 étages  
20 à 30 parts

259,00 € 4 étages  
40 à 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

187,00 € 3 étages  
20 à 30 parts

247,00 € 4 étages  
40 à 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

138,00 € 3 étages  
20 à 30 parts

189,00 € 4 étages  
40 à 50 parts

258,00 € 5 étages  
70 à 80 parts



## Rouge Passion

139,00 € 3 étages  
20 à 30 parts

198,00 € 4 étages  
40 à 50 parts

259,00 € 5 étages  
70 à 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 ..... 112,00 €  
80 choux - soit 20 parts ..... 149,00 €  
120 choux - soit 30 parts ..... 175,00 €  
160 choux - soit 40 parts ..... 225,00 €  
200 choux - soit 50 parts ..... 265,00 €

# Les Créations de Choux

## Croquéglise

146 choux - soit 36 parts ..... 259,00 €



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



## Coeur Choux

64 choux - soit 16 parts ..... 236,00 €

## Berceau de Choux

90 choux - soit 22 parts ..... 169,00 €



## Plateau de Choux

20 choux ..... 22,90 €

# Le Number Cake Choux

- nouveau -



un chiffre - 60/65 choux soit 16-20 parts ..... 119,00€  
deux chiffres - 120/130 choux soit 32-40 parts ..... 238,00€

*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 ..... 21,90€



## La Pyramide

40 macarons ..... 39,90€



## La Boîte

12 macarons ..... 7,90€



91 macarons . 7 étages ..... 149,00€

191 macarons . 10 étages ..... 249,00€

# 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 456,30€

# 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 881,50 €

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 368,30€

# 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 472,00€



*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 530,90€

# Buffet de desserts

- Exemple de composition -

## Buffet Champêtre

Un buffet végétal et champêtre, pour un **mariage bohème-chic**.  
Ce buffet est proposé pour environ 230 personnes.  
Pour un total de 876,50 €



# 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.



24 à 32 parts ..... 65,90€

48 à 64 parts .... 127,50€



24 à 32 parts ..... 82,50€

48 à 64 parts .... 149,90€

## 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!).*



12 à 16 parts ..... 39,50€  
16 à 20 parts (rond) ..... 42,50 €  
24 à 32 parts ..... 78,90€

## 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.



12 à 16 parts ..... 59,90€  
18 à 24 parts ..... 75,90€

# 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](http://laromainville.fr).*

## Fraisier décoré



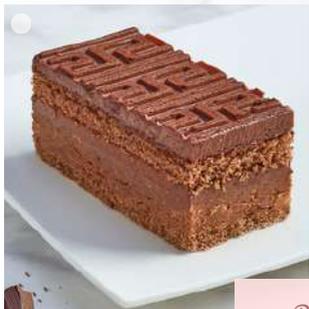
*Votre gâteau  
personnalisé, réalisé  
sous 4 jours\**



\*délai minimum constaté, selon le jour de commande.

# Nos desserts individuels

- petits formats -



Retrouvez toutes nos recettes sur  
[laromainville.fr](http://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 . 29,90€



## ● Verrines Tout Fruit

5 parfums fruités : abricot-pistache,  
mangue-caramel, passion-fraise, ananas-coco,  
citron-framboise. 25 pièces . 34,90€



*l'idéal pour  
agrémenter un  
candy bar !*

## ● Verrines Bonbons

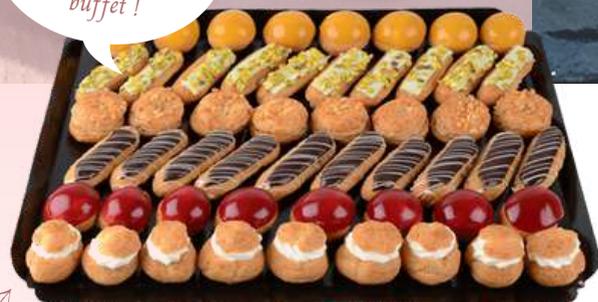
retrouvez les célèbres bonbons de  
votre enfance en 5 parfums gourmands.  
25 pièces . 29,90€

# 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 . 36,90€

Plateau Tout Choux  
Composition de 6 variétés  
53 pièces . 43,90€



## 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  
23,90€



Encas briochés  
24 pièces  
31,90 €



Petits fours Tradition  
54 pièces  
36,90 €



Pain surprise Scandinave  
50 sandwiches  
33,90 €



Mini-Bagels Briochés  
24 pièces  
24,90 €



Petits fours Saveurs  
(sans viande) 48 pièces  
32,90 €

*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 5,50 €



Bougies Fontaines  
longue durée  
dès 6,99€



Plaques en pâte d'amande à personnaliser  
dès 5,50 €



Figurines  
dès 4,90€ le sujet  
dès 8,90€ le couple

# Les Dragées



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



## **Dragées au chocolat**

1 kg - soit environ 350 pièces - 22,50€

## **Dragées aux amandes**

1 kg - soit environ 350 pièces - 28,00€

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.

## RETRAIT MAGASIN

• Achat en boutique •

**Commandez et retirez gratuitement**

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

• Achat en ligne •

**Commandez sur [www.laromainville.fr](http://www.laromainville.fr) et retirez gratuitement** dans l'une de nos pâtisseries en Île-de-France et en région lyonnaise.

## LIVRAISON

sur le lieu de réception

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 42€ et 102€.

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



# 40 pâtisseries de tradition

Plus d'informations sur [www.laromainville.fr](http://www.laromainville.fr)

## 75 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

## 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 **Rémance 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

### 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

## ÎLE-DE-FRANCE

## 77 SEINE-ET-MARNE

### CHELLES

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

### MEAUX

8 rue Georges Claude  
01 60 25 55 04

### PONTAULT-COMBAULT

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

### SERVON

Partenaire **La Pâtisserie**  
Centre commercial Eden  
2 chemin du Marquis  
06 63 79 25 06

## 78 YVELINES

### 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

### BRETAGNE-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 Hirondelles  
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 Brossolette  
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 Mausson  
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

## 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