

Collection de Gourmandises

Automne - Hiver 2021-2022



La Romainville
Votre pâtissier depuis 1949



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 pâtisseries 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.



La Romainville
Votre pâtissier depuis 1949

Le rendez-vous des gourmands

“ Spécialiste du gâteau familial et festif, La Romainville vous invite à découvrir ses grands classiques et ses spécialités pour savourer des desserts au quotidien ou pour célébrer les grands moments de votre vie.

Afin de varier les plaisirs, nos chefs pâtissiers imaginent en permanence de nouvelles créations gourmandes. ”

Les Personnalisés	P 5
Les Mokas	P 8
Les Gâteaux Enfants	P 12
Les Desserts d'Exception	P 16
Les Entremets	P 19
Les Mousses et Charlottes	P 22
Les Tartes	P 24
Les Desserts Glacés	P 26
Les Pièces Montées	P 27
Les Cocktails Sucrés	P 30
Les Cocktails Salés	P 32
Les Accessoires	P 33
Informations Pratiques	P 34

Envie d'un gâteau unique et personnalisé ? C'est facile !

4 ETAPES pour commander votre gâteau



1

Choisissez
votre gâteau

2

Déterminez votre
inscription et/ou
votre photo



3

Commandez en
magasin ou sur
laromainville.fr



4

Retirez votre gâteau
sous 3 jours*
dans le magasin
de votre choix

3 jours*



*Délai minimum selon le jour de commande. A partir de 5 jours pour Marseille et Rhône-Alpes.



Pour des souvenirs à croquer,
votre photo est imprimée sur une fine feuille
de sucre à l'encre alimentaire !



- chocolat
- vanille
- noisette
- noix de coco Grand Marnier®



- chocolat
- fraise
- poire / chocolat

Gâteau photo*

Crème et génoise,
4 parfums au choix.

12 à 16 parts

49,50 €

Charlotte photo* ●

Mousse, génoise et biscuits cuillère,
3 parfums au choix.

12 à 16 parts

59,90 €

18 à 24 parts

75,90 €

Les personnalisés

- avec votre photo -



Fraisier photo*

Crème fraisier, fraises, génoise nature et amandes effilées.

6 à 8 parts	39,90 €
12 à 16 parts	54,90 €
18 à 24 parts	82,50 €
24 à 32 parts	101,90 €
32 à 40 parts	129,90 €
48 à 64 parts	187,90 €

Framboisier photo*

Crème framboisier, framboises, génoise nature et éclats de noisette.

6 à 8 parts	38,50 €
12 à 16 parts	52,50 €
18 à 24 parts	74,50 €
24 à 32 parts	94,90 €
32 à 40 parts	115,90 €
48 à 64 parts	168,90 €



Poirier photo*

Crème poirier, poires, génoise nature et éclats de noisette.

6 à 8 parts	38,50 €
12 à 16 parts	52,50 €
18 à 24 parts	74,50 €
24 à 32 parts	94,90 €
32 à 40 parts	115,90 €
48 à 64 parts	168,90 €



Craqueline photo* ●

Recette p.21.

12 à 16 parts	49,90 €
24 à 32 parts	85,90 €
48 à 64 parts	149,90 €



Framboisine photo*

Recette p.21.

12 à 16 parts	49,90 €
24 à 32 parts	82,50 €
48 à 64 parts	142,90 €

* sur commande uniquement. Délai de préparation : 3 jours minimum.

Les personnalisés

- avec votre inscription -



- ▣ chocolat
- ▣ fraise
- ▣ poire-chocolat

Charlotte inscription* ●

Mousse, génoise et biscuits cuillère, 3 parfums au choix.

12 à 16 parts	49,90 €
18 à 24 parts	65,90 €



- ▣ chocolat
- ▣ vanille
- ▣ noisette
- ▣ noix de coco Grand Marnier®

Cœur Fraisier inscription*

Recette p.9.

12 à 16 parts	49,90 €
---------------	---------

Cœur Framboisier inscription*

Recette p.9.

12 à 16 parts	44,90 €
---------------	---------

Gâteau inscription*

Crème et génoise, 4 parfums au choix.

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



Poirier inscription*

Recette p.9.

6 à 8 parts	28,50 €
12 à 16 parts	42,50 €
18 à 24 parts	64,50 €
24 à 32 parts	84,90 €
32 à 40 parts	105,90 €
48 à 64 parts	158,90 €

Framboisier inscription*

Recette p.9.

6 à 8 parts	28,50 €
12 à 16 parts	42,50 €
18 à 24 parts	64,50 €
24 à 32 parts	84,90 €
32 à 40 parts	105,90 €
48 à 64 parts	158,90 €

Fraisier inscription*

Recette p.9.

6 à 8 parts	29,90 €
12 à 16 parts	44,90 €
18 à 24 parts	72,50 €
24 à 32 parts	91,90 €
32 à 40 parts	119,90 €
48 à 64 parts	177,90 €

Les personnalisés

- grands formats avec votre inscription -



Toutes les inscriptions sont réalisées à la poche par nos pâtissiers



Opéra inscription*

Crème café, ganache chocolat, génoise nature, sirop de café, glaçage fondant au chocolat.

24 à 32 parts	65,90 €
48 à 64 parts	127,50 €

Jet Set inscription* ●

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaoise chocolat, génoise chocolat, biscuit joconde et décors chocolat.

24 à 32 parts	82,50 €
48 à 64 parts	149,90 €



Grande Forêt Noire*

Crème au kirsch, cerises noires, génoise chocolat, décor cerises confites et copeaux de chocolat noir. Plaque vendue séparément.

18 à 24 parts	59,90 €
24 à 32 parts	79,50 €
48 à 64 parts	143,90 €



Astuce : tous nos gâteaux, petits ou grands, peuvent être personnalisés d'une plaque* à croquer !



Plaque en pâte d'amande*

Grande (9 x 38 cm env.)	9,50 €
Petite (7 x 23 cm env.)	5,50 €



Plaque ou Cœur nougatine*

L'unité	5,50 €
---------	--------

* sur commande uniquement. Délai de préparation : 3 jours minimum. 35 caractères maximum pour les plaques et 45 caractères maximum pour les inscriptions sur gâteau (espaces compris).

Les mokas



Favori

Crème noix de coco, génoise nature et sirop Grand Marnier®.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	18,50 €
12 à 16 parts	25,50 €



Chocolat

Crème chocolat et génoise chocolat.

4 parts	12,50 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	27,50 €



Saint-Michel

Crème vanille et génoise nature.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	18,90 €
12 à 16 parts	25,50 €



Noisette

Crème noisette et génoise nature.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	18,90 €
12 à 16 parts	25,50 €

Le conseil du pâtissier

“ Nos Mokas se dégustent 30 minutes après leur sortie du réfrigérateur. ”



Napoléon

Crème noisette et génoise nature.

6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	27,50 €



Douceur des Îles

Crème mangue, coulis de mangue et fruits exotiques, génoise nature, compotée de mangue et noix de coco râpée.

6 à 8 parts 23,50 €
12 à 16 parts 36,90 €



Poirier

Crème poirier, poires, génoise nature et éclats de noisette.

6 à 8 parts 23,50 €
12 à 16 parts 36,90 €



Framboisier

Crème framboisier, framboises, génoise nature et éclats de noisette.

6 à 8 parts 23,50 €
12 à 16 parts 36,90 €



Fraisier

Crème fraisier, fraises, génoise nature et amandes effilées.

6 à 8 parts 24,90 €
12 à 16 parts 39,90 €

Forêt Noire

Crème au kirsch, cerises noires, génoise chocolat, décor copeaux de chocolat noir.

4 parts 13,50 €
6 à 8 parts 23,50 €
12 à 16 parts 29,90 €



Les mokas



NOUVEAU

Fleurs de Chocolat

Crème chocolat, génoise chocolat et éclats de chocolat.

10 à 12 parts

28,50 €



NOUVEAU

Fleurs de Noisette

Crème Noisette, génoise nature et éclats de noisette.

10 à 12 parts

28,50 €

Le saviez-vous ?

“ Recette historique de La Romainville, le Moka se compose d'une génoise généreuse garnie de crème onctueuse déclinée en de multiples parfums depuis 70 ans ! ”



Fleurs de Fraise

Crème fraise, génoise nature, confiture de fraise et éclats de macaron.

10 à 12 parts

29,50 €



Fleurs de Nougat

Crème nougat, génoise nature, et amandes effilées.

10 à 12 parts

28,90 €



Rocher Chocolat

NOUVEAU

Crème pâte à tartiner chocolat-noisette, génoise chocolat parfumée au sirop de vanille, glaçage chocolat au lait et éclats de noisette.

10 à 12 parts

29,90 €



Pistachoc'

Crème pistache, crème chocolat, génoise nature, décors billes en chocolat et éclats de pistache.

8 à 10 parts

28,90 €



Spécial Fête Vanille

Crème vanille, génoise nature et copeaux de chocolat blanc.

6 à 8 parts

25,90 €

12 à 16 parts

34,90 €



Gourmand Caramel

Crème caramel beurre salé, génoise nature, glaçage caramel et éclats de noisette caramélisée.

6 à 8 parts

24,90 €

12 à 16 parts

31,50 €

Les gâteaux enfants

- à thèmes -

Envie d'un gâteau unique et personnalisé ?
C'est facile ! (voir p.4)

- ▣ chocolat
- ▣ vanille
- ▣ noisette
- ▣ noix de coco Grand Marnier®

Gateau Photo

Génoise et crème,

4 parfums au choix.

12 à 16 parts 48,50 €

18 à 24 parts 67,90 €

Mokatella

Nutella®, crème Nutella®, génoise nature et billes croustillantes 3 chocolats.

4 parts 16,90 €
6 à 8 parts 25,50 €
12 à 16 parts 33,90 €



“ Des créations originales pour l'anniversaire de vos enfants ”



Mokas enfants

Crème chocolat et génoise chocolat.

Thèmes au choix : Football, Mickey, Minnie, Licorne, Pat Patrouille, Reine des Neiges, Cars, Princesses Disney, Spider-Man, Miraculous...

6 à 8 parts 23,90 €
12 à 16 parts 29,90 €

Buffet Cars

Un buffet sur le thème de Cars, le héros Disney préféré de votre enfant !
A compléter par des bonbons à profusion pour une fête d'anniversaire encore plus gourmande ! De nombreux autres thèmes sont également disponibles.

Ce buffet est proposé pour environ 30 personnes, pour un total de 81,70 €.
Plus de détails sur les cocktails salés et sucrés p 30 à 32.



Ourson ●

Mousse vanille, bavaroise chocolat noir, génoise nature enrobée de chocolat. Plaque vendue séparément.

16 à 20 parts

39,90 €



Coccinelle ●

Mousse framboise, bavaroise chocolat et génoise nature.

10 parts

29,90 €



Surprise Fraise ou Chocolat ●

Mousse fraise et génoise nature OU mousse et génoise chocolat, Smarties® et glaçage chocolat. Plaque vendue séparément.

10 parts

34,90 €

Les gâteaux enfants

- en pâte à sucre -



**“ C'est l'anniversaire de votre enfant ?
Émerveillez-le avec son héros préféré ”**

Thèmes au choix : Reine des Neiges, Cars,
Pat Patrouille, Spider-Man, Dino Rigolo, Dragon, T-Rex,...

**NOUVEAUX
THÈMES ET FORMATS**

24 à 32 parts

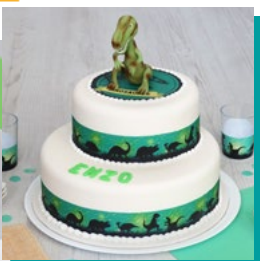
149,00 €

16 à 20 parts

99,00 €

8 à 10 parts

49,00 €





Gâteaux en pâte à sucre

Génoise chocolat et crème chocolat OU génoise nature et crème vanille ou fraise. Décors en pâte à sucre, thème au choix et prénom inclus*

8 à 10 parts

16 à 20 parts (figurine incluse)

24 à 32 parts (2 étages - figurine incluse)

dès 45,00 €

dès 89,00 €

dès 135,00 €



- chocolat
- vanille
- fraise



- chocolat
- vanille
- fraise

“ Célébrez la naissance ou le baptême de votre bébé ! ”



- chocolat
- vanille
- fraise



- chocolat
- vanille
- fraise

Chouquette et P'tit Bonhomme*

Génoise chocolat et crème chocolat OU génoise nature et crème vanille ou fraise

12 à 16 parts

69,90 €

Les desserts d'exception

👉 Nos chefs pâtissiers revisitent les grands classiques pour vous offrir des recettes inédites ! 👈



Déclaration ●

Mousse fruits rouges (cerises noires et fraises), ganache chocolat au lait, croustillant de riz soufflé parfumé à la framboise, génoise chocolat et nappage fruits rouges (fraise et myrtille).

6 parts 24,90 €



Saint-Honoré

Choux caramélisés garnis de crème vanille, crémeux vanille et crème chantilly au mascarpone montés sur un sablé breton.

8 parts 28,90 €



Tarte Duo Chocolat ●

Duo de ganaches chocolat au lait Jivara et chocolat noir Guanaja, sur un sablé breton à la fleur de sel. Crumble noisette et décor en chocolat.

Individuel 3,90 €
8 parts 28,90 €



Love Story ●

Bavaise chocolat blanc, croquant chocolat noir et compotée de fraise.

8 parts 29,90 €

Desserts individuels

Individuel

3,90 €



Tiramisu Safari ●

Croquant café et crème légère au mascarpone, sirop de café et pointe de marsala, sur un biscuit cuillère au chocolat. Décor félin.

Individuel

3,90 €

8 parts

33,90 €



Charlotte Kiss Me ●

Mousse framboise, confiture de framboise, croustillant noisette, pignons de pin et éclats de noisette, sur un biscuit cuillère. Décor petits coeurs.

Individuel

3,90 €

8 parts

29,90 €



Faites-vous livrer nos Desserts d'exception !

Commandez sur www.laromainville.fr



Livraison Chronofreeze dans toute la France
(du mercredi au vendredi)



Entremets Passion-Noisette ●

Bavaroise fruit de la passion, ganache noisette, croquant fruit de la passion, sur un biscuit cuillère chocolat. Eclats de chocolat au lait.

10 à 12 parts 38,50 €



Tarte Sablée Framboise

Framboises entières, compotée de framboise acidulée et crème légère au mascarpone, sur un sablé breton vanillé.

Individuel 3,90 €
10 à 12 parts 24,90 €



Tarte Citron Meringuée ●

Meringue dorée au chalumeau, crème au citron, fine couche de caramel, sur un biscuit streusel amande et noisette.

Individuel 3,90 €
8 à 10 parts 26,90 €



Paris-Brest

Pâte à choux, crème noisette, amandes effilées et sucre glace.

8 parts 32,90 €

Les entremets

- grands formats jusqu'à 64 parts -



Jet Set Inscription* ●

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise et génoise chocolat, biscuit joconde et décors chocolat.

24 à 32 parts*	82,50 €
48 à 64 parts*	149,90 €



Craqueline ●

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

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	24,50 €
12 à 16 parts	35,50 €
24 à 32 parts*	70,90 €
48 à 64 parts*	136,50 €



Croquant Caramel ●

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise caramel, génoises nature et chocolat.

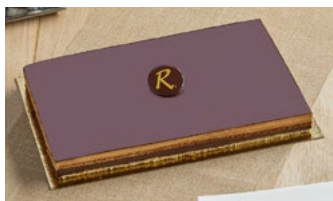
Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	24,50 €
12 à 16 parts	35,50 €
24 à 32 parts*	70,90 €
48 à 64 parts*	136,50 €



Framboisine

Mousseline framboise, brisures de framboise, génoise noix de coco et biscuit joconde.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	33,90 €
24 à 32 parts*	66,90 €
48 à 64 parts*	128,90 €



Opéra

Crème café, ganache chocolat, génoise nature, sirop de café, glaçage fondant au chocolat.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,50 €
12 à 16 parts	33,50 €
24 à 32 parts*	65,90 €
48 à 64 parts*	127,50 €

Les entremets

« Certaines de nos recettes existent aussi en format individuel. »



Fraise-Pistache ●

Mousse et croquant pistache, compotée de fraises, biscuit cuillère.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	24,50 €
12 à 16 parts	35,50 €



Citron-Framboise ●

Mousse citron et mousse framboise, biscuit croustillant au riz soufflé, éclats de noisette et jus de citron de Sicile.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	23,90 €
12 à 16 parts	34,90 €



Choco-Pistache

Ganache chocolat, mousseline pistache, génoises nature et chocolat.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	34,50 €



San Marco ●

Ganache chocolat, mousseline vanille, génoises nature et chocolat.

Individuel	3,00 €
6 à 8 parts	22,90 €
12 à 16 parts	34,50 €



Bingo Chocolat ●

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise et génoise chocolat. Boules en chocolat blanc.

12 à 16 parts

44,50 €



Succès

Ganache gianduja (chocolat-noisette) et génoise à la poudre d'amande.

Individuel	3,50 €
6 à 8 parts	26,50 €
12 à 16 parts	36,90 €
24 à 32 parts*	73,50 €



Bingo Caramel ●

Croquant chocolat au lait et noisette, bavaroise caramel, génoises nature et chocolat. Boules en chocolat blanc.

12 à 16 parts

44,50 €



Bingo Framboise

Mousseline framboise, brisures de framboise, génoise noix de coco et biscuit joconde. Boules en chocolat blanc.

12 à 16 parts

43,50 €

Les mousses et charlottes



Audace Framboise ●

Mousse et purée de framboise, génoise décorée, framboises entières et crème chantilly.

10 à 12 parts

33,90 €



Charlotte Chocolat ●

Bavaoise et génoise chocolat, copeaux chocolat et biscuits cuillère.

6 à 8 parts

20,50 €

10 à 12 parts

27,50 €



Charlotte Fraise des Bois ●

Mousse fraise, fraises des bois, génoise nature et biscuits cuillère.

6 à 8 parts

22,90 €

10 à 12 parts

29,90 €



Charlotte Lambada ●

Mousse exotique, fruits (ananas, kiwi, mandarine, groseille), génoise nature et biscuits cuillère.

6 à 8 parts

24,50 €

10 à 12 parts

32,50 €



Charlotte Poire-Chocolat ●

Mousse poire, bavaoise chocolat, génoises nature et chocolat, poires au sirop et biscuits cuillère.

6 à 8 parts

21,50 €

10 à 12 parts

28,50 €



Petit Cœur ●

Mousse fraise des bois, compotée de framboise et biscuit joconde.

4 à 6 parts

19,90 €



Tartuffio Framboise ●

Mousse et brisures de framboises, génoise nature et macarons.

Individuel

4,00 €

10 à 12 parts

27,50 €



Tartuffio Coco-Chocolat ●

Mousse noix de coco, bavaroise et génoise chocolat.

Individuel

4,00 €

10 à 12 parts

27,50 €



Mousse Chocolat ●

Mousse chocolat, génoise chocolat et cacao en poudre.

8 parts

19,90 €



Mousse Noix de Coco ●

Mousse noix de coco, génoise chocolat et noix de coco râpée.

8 parts

19,90 €



Duo Hexagone ●

Bavaroises chocolat blanc et noir, génoise chocolat.

10 à 12 parts

26,50 €

Les tartes



L'ORIGINALE

Sicilienne

Crème citron, meringue et pâte sucrée.

4 parts	11,90 €
6 à 8 parts	17,90 €
12 à 16 parts	24,90 €



Pomme Caramel

Crème pomme-caramel, morceaux de pomme et pâte sucrée.

6 à 8 parts	18,90 €
12 à 16 parts	25,90 €



Framboises

Framboises entières, confiture de framboise et pâte sucrée.

6 à 8 parts	18,50 €
12 à 16 parts	25,50 €



Poires Amandine

Morceaux de poire au sirop, crème d'amandes et pâte sucrée.

4 parts	10,90 €
6 à 8 parts	15,90 €
12 à 16 parts	22,90 €



Feuillantine

Crème mousseline garnie de fruits (kiwi, pêche, fraise, ananas et raisin) et pâte sucrée.

6 à 8 parts	21,50 €
12 à 16 parts	29,50 €

NOUVEAU



Tropézienne

Brioche pur beurre et crème pâtissière légèrement parfumée à la fleur d'oranger.

6 à 8 parts 13,90 €



Délice Pommes

Morceaux de pomme, compotée de pomme et pâte sucrée.

4 parts 10,90 €
6 à 8 parts 15,90 €
12 à 16 parts 22,90 €



Cœur Sablé Fraises

Fraises fraîches, crème pâtissière et petites marguerites en chocolat sur une pâte sablée pur beurre.

6 à 8 parts 28,90 €



Tarte aux Fraises

Fraises fraîches, crème mousseline et pâte sucrée.

4 parts 16,00 €
6 à 8 parts 23,90 €
12 à 16 parts 32,50 €

Les desserts glacés



Dôme Passion Cheesecake

Sorbet Mangue-Passion et crème glacée façon cheesecake sur un biscuit madeleine au citron.

6 à 8 parts

NOUVEAU

19,90 €



NOUVEAU

Vacherin Fraise-Vanille

Sorbet fraise, crème glacée vanille, meringue et crème chantilly.

6 à 8 parts

19,90 €



NOUVEAU

Vacherin Caramel-Chocolat

Crèmes glacées caramel au beurre salé et chocolat, meringue et crème chantilly.

6 à 8 parts

19,90 €



Merveilleux

Mousse glacée au chocolat et meringue, enrobées de copeaux de chocolat

10 parts

26,90 €

Les pièces montées



Choisir La Romainville, c'est l'assurance de recettes authentiques et savoureuses.



Pour vos fêtes et réceptions, découvrez notre collection complète de Pièces Montées en magasin ou sur www.laromainville.fr



Pièces Montées Classiques





NOUVEAU

Une pièce montée de chou sur un socle biscuit, pour célébrer vos plus belles années.

119,00 € le chiffre

Number Cake Choux



Pièce Montée Macarons
dès 149,00 €

Pièce Montée Macarons*



Cœur Choux

Choux garnis de crème mousseline vanille. Glaçage blanc ou rose, 5 couleurs de fleurs au choix.

64 choux (soit 16 parts)

236,00 €



Pièces Montées Choux
10 parts dès 112,00 €

Pièces Montées Choux

28 * Produit vendu congelé. Sur commande uniquement (hors Marseille). Délai minimum : 3 jours.

Buffets de desserts



Ce buffet est proposé pour environ 150 personnes, pour un total de 472,00 €



Ce buffet est proposé pour environ 200 personnes, pour un total de 877,50 €



Ce buffet est proposé pour environ 230 personnes. Pour un total de 875,20 €

Les cocktails sucrés



Verrines Classiques ●

5 parfums :

- fraise-litchi
- praliné-caramel
- café-vanille
- duo chocolat
- framboise-fromage blanc

25 pièces

29,90 €



Verrines Bonbons ●

5 recettes gourmandes :

- fraise Tagada®
- bonbon caramel
- bonbon grenadine Dragibus®
- bonbon cola
- guimauve

25 pièces

29,90 €

Verrines Tout Fruit ●

5 recettes fruitées :

- abricot-pistache
- mangue-caramel
- fraise-passion
- ananas-coco
- citron-framboise

25 pièces

34,90 €





Macarons

6 parfums :

- chocolat
- citron
- framboise
- café
- pistache
- vanille

12 pièces 7,90 €

36 pièces 21,90 €

Pyramide de 40 pièces 39,90 €

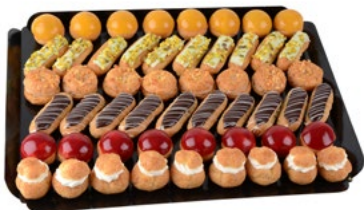
Plateau Tout Choux

6 recettes de choux et éclairs garnis :

- fruit de la passion
- pistache
- Paris-Brest
- chocolat
- framboise
- chantilly-vanille

53 pièces

43,90 €



Petits Fours Sucrés ●

8 recettes :

- tartelettes citron, framboise
abricot et chocolat
- opéra café
- entremets pistache et
pomme-cassis
- éclairs chocolat et café

53 pièces

36,90 €



Choux Caramélisés*

Choux caramélisés garnis de crème
mouseline vanille

20 pièces

22,90 €

Les produits présentés sur cette double page sont vendus congelés sauf les choux caramélisés.

* Sur commande uniquement (hors Marseille). Délai minimum : 3 jours.

Les cocktails salés



Mini-Bägel

24 pièces (4 variétés)

24,90 €



Encas Briochés

24 pièces (3 variétés)

31,90 €



Petits Fours Saveurs

48 pièces (6 variétés sans viande)

32,90 €



Petits Fours Tradition

54 pièces (9 variétés)

36,90 €



Pain Surprise Campagne

50 pièces (5 garnitures)

23,90 €



Pain Surprise Scandinave

48 pièces (4 garnitures)

33,90 €

Les accessoires

Venez découvrir dans nos boutiques
une gamme variée d'accessoires



3 étages dès 19,90 €

Présentoirs à Gâteaux

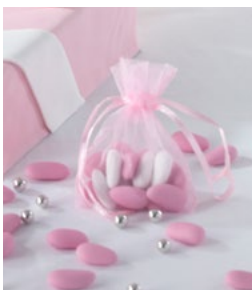


Bougies et décors



le sujet dès 4,90 €

Figurines Mariés



vrac ou sachet dès 22,50 €/kg

Dragées



Fontaines lumineuses

Infos pratiques

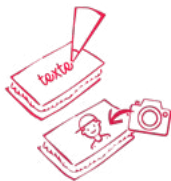
Créations exclusives



Visitez nos pâtisseries et craquez pour l'un de nos **desserts du jour**, disponibles seulement en magasin.

La Romainville vit aussi au rythme des fêtes ! **Noël, Epiphanie, Pâques...** Retrouvez tous **nos desserts gourmands pour les fêtes** exclusivement dans nos pâtisseries

Personnalisation



Une **inscription**, une **photo** ou un **logo** sur votre gâteau : tout est possible. Nos pâtisseries rendront votre dessert unique.

Voir pages 4 à 7

Formats adaptés à vos événements



Parfums, dimensions, décors : choisissez parmi **plus de 100 recettes** le gâteau idéal pour un **anniversaire**, un **mariage** ou tout autre **événement festif**.

Livraison sur votre lieu de réception



Uniquement pour vos commandes en magasin à programmer avec nos conseiller.e.s de vente. Livraisons du **mardi au samedi entre 9h et 14h**. Tarifs disponibles sur demande.

*dpts 27, 60, 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95.



Délai réduit

Nos desserts sur commande sont réalisés dans un **délai de 3 à 10 jours maximum**.
Sauf Marseille, délai de 5 à 10 jours maximum.

Commande en ligne

En quelques clics, commandez votre gâteau sur notre site internet
www.laromainville.fr



Retrait gratuit en magasin

Programmez-le, le jour de votre choix, dans l'une de nos pâtisseries.



Livraison à domicile

Faites-vous livrer dans toute la France* grâce à notre service de livraison à domicile !

* France métropolitaine (hors Corse et Outre-mer)

Service aux professionnels



Bénéficiez de tarifs préférentiels !

vosre site dédié :

www.laromainville-professionnels.fr

Besoin d'un devis ?

contact-pro@patisserie-laromainville.com



44 Pâtisseries de Tradition

13 BOUCHES-DU-RHÔNE

MARSEILLE **P** **NOUVEAU**

Centre commercial
Grand Littoral
11 avenue de Saint-Antoine
04 88 60 39 40

33 GIRONDE

BORDEAUX **P** **NOUVEAU**

Partenaire Délices et Gâteaux
Centre Commercial GINKO
90 avenue des 40 Journaux
05 56 80 71 02

60 OISE

CREIL SAINT-MAXIMIN **P**

Partenaire Rémance Pâtisserie
201 rue des Girondins
03 44 55 53 15

69 RHÔNE-ALPES

LYON 3

71 cours de la Liberté
04 37 23 49 30

LYON 9 - La Duchère

15 place de l'Abbé Pierre
04 28 38 38 94

RILLIEUX-LA-PAPE **P**

Rond Point Charles de Gaulle
04 78 88 44 95

VAULX-EN-VELIN **P**

12 rue des Frères Lumière
04 78 26 52 38

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

77 SEINE-ET-MARNE

CHELLES **P**

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

MEAUX **P**

Centre commercial la Verrière
42 Allée Jean Louis Barrault
01 60 25 55 04

PONTAULT-COMBAULT **P**

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

SAINT-MARD **P**

BIENTÔT

Partenaire Nessia Cakes
Centre Commercial Saint-Mard
ZAC la Fontaine du Berger
06 59 71 53 28

SERVON **P**

BIENTÔT

Partenaire La Pâtisserie
Centre commercial Eden
2 chemin du Marquis
09 80 89 04 04

78 YVELINES

BUCHELAY **P**

BIENTÔT

Centre commercial Auchan
ZA Porte de Normandie

LES MUREAUX **P**

Partenaire O Pain Show
Centre commercial Espace
Avenue Paul Raoul
01 34 92 76 98

SARTROUVILLE **P**

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

80 SOMME

AMIENS **P**

NOUVEAU

Partenaire So'Gâteaux
11 rue Saint-Germain
03 22 46 14 58

91 ESSONNE

BOUSSY-ST-ANTOINE **P**

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

BRETIGNY-SUR-ORGE **P**

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

CORBEIL-ESSONNES **P**

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

MORANGIS **P**

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

STE-GENEVIÈVE-DES-BOIS **P**

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

VILLEBON-SUR-YVETTE **P**

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 **P**

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 **P**

6 allée de la Fosse Maussoin
01 43 02 57 67

LA COURNEUVE **P**

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 **P**

ZAC du Plateau - 16 rue
Serpente
01 45 16 18 10

CRÉTEIL **P**

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 **P**

NOUVEAU

Centre commercial Carrefour
1 avenue Jacques Anquetil
01 85 76 20 27

MONTIGNY-LÈS-CORMEILLES **P**

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

PUISEUX-PONTOISE **P**

ZAC rue Neuve
01 34 46 16 15

SAINT-BRICE-SOUS-FORÊT **P**

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

