ROMEO

6 PLACE VICTOR- HUGO 75116 PARIS

FORMULES DE GROUPE POUR LES SALONS PRIVATIFS

1ER ETAGE *

* Le 1er étage de notre établissement peut être entièrement privatisé et accueillir jusqu'à 70 personnes. 11 dispose de :

1 salon indépendant (avec un bar autonome) – jusqu'à 10 personnes

1 grand salon indépendant

5 alcôves privatives





PETIT-DÉJEUNER

Ouvert dès 7h le matin, nous pouvons accueillir des groupes ou réunions autour d'un petit-déjeuner.

Nous vous proposons deux formules, servies sous forme de buffet :

FORMULE 'À LA FRANÇAISE'

Boissons chaudes / jus de fruits (orange ou pamplemousse) viennoiseries / tartines / beurre et confitures / salade de fruits frais.

FORMULE 'À L'ANGLAISE'

- Boissons chaudes / jus de fruits (orange ou pamplemousse) / viennoiseries / tartines / beurre et confitures / salade de fruits frais et œufs brouillés

EN OPTION

En plus des formules présentées ci-dessus, nous vous proposons de compléter votre buffet par :

- Plateau de saumon fumé
- Plateau de jambon de Parma
- Brioche tranchée

DÉJEUNERS OU DÎNERS

Nous vous proposons de choisir parmi les deux formules ci-dessous dont les menus sont détaillés dans les pages suivantes.

CHAQUE FORMULE COMPREND:

1 entrée + 1 plat + 1 dessert + les boissons

LE MENU A LE MENU B LE MENU C

APÉRITIF

EN OPTION, NOUS VOUS PROPOSONS DE SERVIR UN APÉRITIF AVANT LE REPAS :

- Kir vin blanc / Mini pizza
- Verre de vin blanc Pouilly Fumé « La Doucette » Mini pizza & Amandes salées
- Coupe de champagne / Mini pizza + Amandes salées





LE MENU A

Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert COMMUNS pour tous les participants.

ENTRÉES

- Velouté de Cèpes, Poêlée de cèpes frais, croutons & Parmigiano
- Burratina Potiron, Écrasé de potiron & huile truffe
- Tartare de saumon « Bömlo » aux agrumes, pousse d'épinards

PLATS

- Gnocchi Gorgonzola, noix & roquette
- Pavé de lieux jaune, pesto rosso & purée maison
- Escalope de veau alla milanese, penne tomate datterino & basilic

DESSERTS

- La profiterole Tutti frutti, chou croustillant & coulis de fruits rouges
- Moelleux au chocolat, glace à l'italienne vanille turbinée minute
- Salade de fruits frais : ananas, manque, kiwi, grenades, framboises

B01SS0NS

- Vin blanc ; Grand Blanc de Sannes, AOP Luberon / Chateau de Sannes
- Vin rouge ; Terre de Sannes, AOP Luberon / Chateau de Sannes (une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés



LE MENU B

Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert COMMUNS pour tous les participants.

ENTRÉES

- Œuf mollet, épinards, saumon fumé & crème de pécorino
- Cœur de burrata, tomates datterino, huile d'olive extra vierge
- Carpaccio de saumon aux agrumes, graines de fenouil, roquette & fruits de la passion

PLATS

- Filet de Bar cuit à la plancha, citronella, pesto trapanese & purée maison
- Risolto aux Cèpes, Cèpes frais &Parmigiano
- Tagliata di manzo (Bavette Black Angus), roquette, parmigiano et tomates datterino

DESSERTS

- Pannacotta, mangues, graines de fruits de la passion & coulis de fruits exotiques
- Extraordinaire tiramisu du Romeo
- Tortino Al limone, Sablé, crème de citron, meringues & zeste de citron vert

B01SS0NS

- Vin blanc ; IGP Ardeche Chardonnay / Maison Louis Latour
- Vin rouge ; AOC Cote du Rhône / Maison Guigal (une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés



LE MENU C

Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert COMMUNS pour tous les participants.

ENTRÉES

- Tataki de thon rouge aux graines de sésame, fenouil, tournesol toastées & bouillon de roquette aromatisé
- Poivrade d'artichauts, crus & cuits au citron & Parmigiano
- Oeuf mollet, cèpes & truffe, Truffes Françaises & Crème de Pecorino

PLATS

- Risolto aux cèpes, cèpes frais & parmigiano
- Linquine au homard, homard frais & basilic
- Bucatini a la truffe fraiche Française & creme de truffe

DESSERTS

- Poire pochée, pistaches toastées & sauce chocolat chaud
- Extraordinaire tiramisu du Romeo
- Tortino al limone, sablé, crème de citron, meringues & zeste de citron vert

B01SS0NS

- -Vin blanc ; IGP Ardeche Chardonnay / Maison Louis Latour
- -Vin rouge ; AOC Cote du Rhône / Maison Guigal (une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés



COCKTAIL

Au déjeuner et au dîner, nous vous proposons deux formules de cocktail :

FORMULE A

- 8 pièces salées

- 3 pièces sucrées

FORMULE B

- 10 pièces salées

- 4 pièces sucrées

Le chef vous invite à choisir parmi les propositions ci-dessous :

NU

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Gambas snackées sur une branche de romarin
- Velouté de potiron
- Barbajuan, sauce arrabbiata
- Mini burger Piccantino ou gorgonzola
- Risotto crémeux au safran
- Panzerotti et tomates confites
- Croquette bocconcini et speck

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Arancini au pesto
- Gorgonzola crémeuse et confit de poire
- Burratina crémeuse, tomate datterino
- Tartare de thon, avocat au basilic légèrement épicé
- Cœur de saumon mariné, légumes anisés
- Club au poulet ricotta roquette et tomate confites
- Ricotta et légumes confits
- Planche de fromage d'Italie (pecorino, parmesan, fontina, asiago)
- Planche de charcuterie Italienne (Parme, mortadella, bresaola, coppa)



PIÈCES SUCRÉES

- Panna cotta, manque/passion
- Crème citron de Sicile, biscuit et merinque
- Moelleux au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Choux praliné
- Tiramisu mascarpone café
- Pavlova aux fruits rouge

B01SS0NS

- Vin blanc ; IGP Ardeche Chardonnay / Maison Louis Latour
- Vin rouge ; AOC Cote du Rhône / Maison Guigal (une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés



CONDITIONS

Un acompte de 50% est demandé afin de confirmer la réservation.

En cas d'annulation moins de 72 heures avant l'événement, tout acompte déjà versé ne sera pas remboursé.

Toute demande supplémentaire sera facturée le jour de l'événement.

Nous vous demandons de confirmer le nombre de participants au moins 72 heures en avance.

La réservation de l'établissement se fait par écrit, à signature du devis portant la mention « Bon pour accord » par le client.

CONTACT

Anais Da Cunha

TEL: +33 1 45 01 22 22

MAIL: serviceprivatisation@restaurantromeo.com

6 place Victor-Hugo 75116 Paris