

ROMEO

6 PLACE VICTOR- HUGO 75116 PARIS

FORMULES DE GROUPE POUR LES SALONS PRIVATIFS

1 ER ETAGE *

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

Il 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 potiron, graines de courges toastées, croutons de pain, parmigiano & châtaigne
- Stracciatella & tomates datterino, huile d'olive extra vierge
- Tartare de saumon « Bömlö », câpres, tomates & ciboulette

PLATS

- Gnocchi gorgonzola, roquette & noix
- Pavé de lieux jaune, pesto rosso & purée maison
- Supreme de volaille, tomates datterino, champignons & pommes grenailles

DESSERTS

- La profiterole, glace vanille, chou croustillant, sauce chocolat chaud
- Moelleux au chocolat, glace à l'italienne vanille turbinée minute
- Salade de fruits frais

BOISSONS

- Vin blanc ; Pinot Grigio, Friouli Aquileira
- Vin rouge ; Primitivo Salento, IGP Borgo Sanleo Pouilles
(une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés

Des sodas et jus de fruits peuvent être proposés aux personnes
ne consommant pas de vin.



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 parmesan
- Burratina Caponata, courgettes, poivrons, aubergines, oignons rouges & pesto de pistache
- Carpaccio de saumon, marinade citron, cébettes, poivrons rouges et verts

PLATS

- Filet de Bar cuit à la plancha, citronella, pesto trapanese & purée maison
- Risotto aux cèpes, parmigiano & roquette
- Escalope de veau alla Milanese, chapelure fine & citron jaune

DESSERTS

- Panna cotta & figues confites
- Extraordinaire tiramisu du Romeo
- Cheesecake aux fruits rouges

BOISSONS

- 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

Des sodas et jus de fruits peuvent être proposés aux personnes
ne consommant pas de vin.



LE MENU C

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

ENTRÉES

- Poivrade d'artichauts, crus & cuits au citron & Parmigiano
- Tartare de thon, avocat & mangue
- Aux choix sur les menus A & B

PLATS

- Dos de cabillaud rôti aux morilles & jardinière aux 3 carottes
- Linguine à la truffe
- Carré d'agneau en croute aux herbes, asperges vertes, tomates datterino & pommes grenailles rôties

DESSERTS

- Mille-feuille, framboises & crème pâtissière
- Tortino crème de citron, Sablé, crème de citron, meringues & zeste de citron vert
- Pavlova aux fruits rouges, coulis de framboise

BOISSONS

- Vin blanc ; Chablis AOP Saint-Pierre / Domaine Regnard
- Vin rouge ; Bordeaux, Château La Bataille AOP Cotes de Bourg
(une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés

Des sodas et jus de fruits peuvent être proposés aux personnes
ne consommant pas de vin.



COCKTAIL

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

FORMULE A

- 8 pièces salées
- 3 pièces sucrées

OU

FORMULE B

- 10 pièces salées
- 4 pièces sucrées

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

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
- Roulé courgette a la tomate séchée, crème philadelphia & roquette
- 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, gorgonzola, taleggio)
- Planche de charcuterie Italienne (Parme, mortadella, bresaola, coppa)



PIÈCES SUCRÉES

- Panna cotta, figues confites
- Crème citron de Sicile, biscuit et meringue
- Moelleux au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Choux praliné
- Tiramisu mascarpone café
- Pavlova aux fruits rouge

BOISSONS

- 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

Des sodas et jus de fruits peuvent être proposés aux personnes ne consommant pas de vin.



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