
l'atelier
Romarin
par Laurent Hautemulle
Les tribulations de Casse Noisette
et son voyage gourmand de Noël
L'atelier Romarin, créateur de vos plus beaux souvenirs
Casse Noisette
GOURMAND

Philosophie & concept

Nos engagements

Nous nous engageons envers un réel engagement écologique. Dans cet optique, nous avons formulé une démarche éco-responsable, en lien avec nos convictions : valoriser une cuisine saine, composée de produits de qualité élaborés dans le respect de l'environnement et de l'humain.

Quelques unes de nos actions :

- Fournisseurs locaux et français
- Nos déchets organiques sont compostés
- Nos autres déchets sont limités et triés
- Nos offres sont élaborées pour répondre à une satiété suffisante et éviter le gaspillage alimentaire
- Nous proposons dans nos menus des options végétariennes
- Nous travaillons avec bienveillance et veillons au respect de nos équipes



L'expérience client au cœur de nos relations

L'atelier Romarin propose des prestations pour les événements particuliers et professionnels.

Nous proposons aux entreprises un accompagnement dans l'organisation des événements B to B en développant notamment un panel d'animations culinaires.

Votre événement peut ainsi devenir un moment de démonstration, mais également un atelier où le chef transmet aux convives ses meilleures astuces pour la cuisine quotidienne.

Nos fournisseurs :

- La ferme de la Mare à La poterie
- Tartapain
- Armor vins
- Cozigou (Maison Recolt (Bio), Plancoët)
- Les filets d'Erquy
- Armement Loargann
- Askel
- Jean-Luc Le Goallec Plérin
- La Belle-Noé
- Huile d'olive de Barbentane
- Maison Ecume et Théra pour le café et thé

Proches de nos fournisseurs, fidèles à nos convictions.



l'atelier Romarin

par Laurent Hautemulle

Les tribulations de Casse Noisette

À l'occasion des fêtes de fin d'année découvrez notre sélection de produits et menus de fêtes pour vos événements professionnels

L'atelier Romarin a sélectionné pour vous les produits les plus délicieux, de qualité et d'exception.

Les tribulations de Casse Noisette de L'atelier Romarin nous replonge avec délice dans des émotions réconfortantes… à partager avec les êtres qui nous sont chers.

Pour toute commande contactez-nous par mail :

contact@latelier-romarin.fr

Carte disponible à partir du 1er Décembre





Produits Traiteur

-Foie Gras de canard du Sud-Ouest élaboré par le chef : 15€/100g

-Truite française d'Écosse fumé au bois de hêtre par nos soins tranché finement : 12€ les 100g

Plateaux de pièces apéritives :

- 6 pièces salées froides : 11€/pers
- 8 pièces salées froides : 15€/pers
- 10 pièces salées froides : 18€/pers
- 12 pièces salées froides : 21€/pers
- 14 pièces salées froides : 25€/pers
- 16 pièces salées froides : 28€/pers
- 18 pièces salées froides : 31€/pers

Exemples de pièces proposées (détail complet sur demande)

- Blinis sarrasin,andouille de guéméné, condiment oignon
- Dôme de foie gras aux fruits rouges
- Blinis de truite fumée, condiment citron
- Moelleux courge et noisettes torréfiées
- Focaccia, Houmous de betterave, pickles
- Tartare de noix de saint Jacques en tartelette, pomme grany smith
- Club pain d'épice, mousse chêvre noix
- Crackers magret fumé, condiment mangue
- Pomme de terre confite, crème citronnée, oeuf de truite
- Cube de poitrine de cochon confit et laqué
- Club jambon à la crème de truffe

Minimum de commande sur les produits saumon et foie gras : 500g
(Voir en page suivante pour les quantités recommandée par personne)



Les conseils du chef

Le Chef conseille de déguster votre Foie Gras frais, avec une baguette un peu croustillante ou un pain de campagne toasté qui donnera une légère touche grillée intéressante.
Sortir le foie Gras 30 à 40min avant de le servir

Quantité à prévoir pour un toast : 15g environ
Quantité pour une portion d'entrée : 70g environ

Le conseil du chef pour le Saumon : Dégusté en début de repas, le saumon peut s'accompagner d'un vin avec une belle minéralité pour apporter de la fraîcheur à l'ensemble : un Chablis par exemple.

Quantité à prévoir pour un toast : 20g environ
Quantité à prévoir pour une portion d'entrée : 100g environ

Partenaires

Côté cave : Bay de Raisin - Jean-François Lemoine
37B Rue de Rennes, 22360 Langueux
Accods mets et vins - Coffrets personnalisables - Cartes cadeaux

Côté boulangerie : Boulangerie Tartapain
14 Rue du Carpont, 22440 Ploufragan

Côté sucré : L'opaline - Alexandre Truquet -
38 Rue Joffre, 22520 Binic
Pâtisserie fine & élégante

Primeur : Le potager et la P'tite Paulette -
Plérin
Produits locaux



Écrins dégustation

Édition de Noël

L'édition Noël vous promet une dégustation festive
autour de produits d'exception sélectionnés et travaillés
par nos soins

Format rond, pour 4 personnes - 50€ttc soit 12,50€/personne
Format rectangulaire, pour 8 personnes - 85€ soit 10,63€/personne

Écrin Noël

- Truite fumée au bois de hêtre par nos soins
- Foie Gras du chef
- Pain d'épices au miel d'acacia
- Jambon fumé, et pancetta de la Ferme de la Mare
- Tomme de vache ferme du Vaumadeuc
- Olives vertes
- Abricots secs et amandes torréfiées, fruits de saison
- Chocolat
- Crème aux herbes onctueuse
- Crackers aux graines





Menu de fête



Menu à emporter

Entrée, plat, dessert : 43€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 35€

Plat de Noël enfant : 20€
Option fromages : nous consulter

Composition du menu

Entrée au choix :

- Truite française marinée aux herbes fraîches, houmous de betterave, condiment citron

ou

- Oeuf coulant, cappucino de champignons, tuile parmesan et éclats de noisettes torréfiés (option cube de foie gras ou truffe +1€)

Plat au choix :

- Pavé de veau moelleux, écrasé de pommes de terre, légumes d'hiver glacés, jus parfumé à la truffe

ou

- Lotte rôtie au beurre, risotto de sarrasin, légumes d'hiver glacés, émulsion de champignons

ou

- Risotto de sarrasin, butternut rôti farci aux châtaignes et champignons, crème de parmesan

Dessert :

- Sphère chocolat, coeur caramel noisette, sablé praliné

ou

- Mini bûche poire vanille, insert caramel

A retirer à notre atelier, à réchauffer et dresser par vos soins
Dressé dans nos plats consignés à nous ramene ou barquette.
Minimum de commande : 2 personnes



l'atelier Romarin

par Laurent Hautemulle



Choisir L'atelier Romarin pour votre entreprise c'est :

- Valoriser un savoir-faire artisanal et local
- S'assurer du choix de produits alimentaires de qualité
- Limiter les déchets lors des prestations événementielles
- Créer des souvenirs de qualité pour vos clients et collaborateurs en organisant une réception ou autour d'une activité : cours de cuisine & défi culinaire dans notre atelier de Trégueux.

INFORMATIONS ET CONTACT

7 Rue François Tanguy-Prigent, 22950 Trégueux

www.latelier-romarin.fr

@latelier_romarin