



A vos côtés, pour un moment unique ...



CHEZ ROM'S

— LA PERGOLA —
RESTAURANT BAR TAPAS

2024



Plateaux apéritifs

APEROT'IC

- Cannelé au chorizo Ibérique, parmesan
- Craquelin courgettes, menthe, chèvre
- Gaufrette saumon, fines herbes
- Mousse avocat, thon rouge thaï
- Muffin aubergines grillées
- Panna cotta tomates confites, chips de Serrano
- Poireaux confits, œufs de truites, mimosa
- Tarte fine poire, ricotta, coppa

24
MISES EN
BOUCHE
20€

48
MISES EN
BOUCHE
39€

ACROMAT'IC

- Bagel thon, crème estragon
- Bun's poulet, aioli, crudités
- Club sandwich cheddar, jambon fumé
- Mini quiche poireaux chorizo
- Pique lard, mozza, ananas

PIÈCES CHAUDES (à réchauffer par vos soins)

- Bouchée forestière, magret fumé
- Crolesquis chèvre, tomates confites
- Mini burger effiloché de canard

24
MISES EN
BOUCHE
23€

48
MISES EN
BOUCHE
45€

Suggestion de présentation



Planches & Plaques



Suggestion de présentation

PLANCHES GOURMANDES (6 personnes minimum)

PLANCHE DE CHARCUTERIES 3,80€*
· Jambon Serrano · Chorizo ibérique
· Rillettes d'oies · Rosette

PLANCHE DE FROMAGES 3,80€*
· Brebis · Crottin de Chavignol
· Basque Ossau Iraty · Comté
· Bethmale

PLANCHE CHARCUTERIES & FROMAGES ... 7,00€*
· Jambon Serrano · Brebis
· Rillettes d'oies · Basque Ossau Iraty
· Chorizo ibérique · Bethmale
· Rosette · Crottin de Chavignol
· Comté

CROQU'VEGGIE 3,20€*
· Assortiment de tapenades
· Croûtons de pain grillés
· Légumes croquants

* Tarif indicatif pour 1 personne

PLAQUES SALÉES (48 portions)

QUICHE LORRAINE

QUICHE 4 FROMAGES

QUICHE POIREAUX ET CHORIZO

QUICHE AUX LÉGUMES CONFITS

PIZZA ROYALE

PIZZA 4 FROMAGES

PIZZA CHORIZO

25€50
la
plaque

PLAQUES SUCRÉES (24 portions)

CROUSTADE AUX POMMES 28,00€*

TARTE AUX POMMES 28,00€*

TARTE AUX POIRES 29,00€*
· Crème d'amande, éclat de chocolat

TARTE AUX FRUITS 29,00€*

FONDANT CHOCOLAT POIRE 32,00€*

* Tarif indiqué pour 1 plaque



Cocktails d'invités



Suggestion de présentation

LINAT'IC (8 personnes minimum)

CHARCUTERIE

- Jambon Serrano, boudin, chorizo, rosette, pâté maison

FROMAGE

- Brebis, Bethmale, crottin de Chavignol, Comté

CROQ VEGGIE

- Tapenade de légumes, légumes croquants & toasts

PIZZA ROYALE

QUICHE LORRAINE

DESSERT

- Tarte aux pommes

par
personne
16€
sans dessert
14€

NATHAN'IC (8 personnes minimum)

PIÈCES LUNCH

- Chiffonnade de Serrano & son pan con
- Crémeux champignons, tartare artichauts, agrumes
- Croqu'saumon, épinards
- Houmous de betteraves, crumble fête
- Panier gourmet, crevettes & crabes
- Pique magret, tomates confites
- Tarte poireaux confits & lard
- Wrap poulet croustillant, sauce tartare

DESSERT

- 3 mignardises sucrées :
Tartelette framboises pistache
Tartelette exotique coco
Brownie chocolat

par
personne
18€50
sans dessert
15€

HUGOT'IC (8 personnes minimum)

COCKTAIL TAPAS

- Jambon Serrano & pan con tomate
- Manchego, confiture de cerises noires
- Tortilla espagnole
- Œuf mimosa au chorizo
- Boquerones à la méditerranéenne
- Pique de boudin, pommes confites
- Wings de poulet Tex Mex
- Pintxos crevettes, crabes, agrumes

DESSERTS

- Panna cotta fruits rouges
- Mousse au chocolat

par
personne
19€50
sans dessert
15€50

AXELLIT'IC (8 personnes minimum)

PIÈCES LUNCH FROIDES

- Jambon ibérique
- Tarte fine de St Jacques et crevettes au Noilly
- Tartine de foie gras, chutney exotique
- Panna cotta épinard, effeuillé de saumon fumé
- Brioche pommes, curry et magret fumé

PIÈCES LUNCH CHAUDES

- Burger bacon cheddar
- Nem du Lauragais (confit de canard)
- Samossa gambas, gingembre

DESSERTS

- Tiramisu fruits rouges, spéculoos
- Tartare de fruits frais

par
personne
22€
sans dessert
18€



Cocktails d'invités





Entrées Plats & Desserts



ENTRÉES (6 personnes minimum)

- VOL AU VENT :**
FRUITS DE MER, SAUCE ESTRAGON..... 4,90€*
- FOIE GRAS AU SEL DE GUÉRANDE
& TARTINE DE CHUTNEY EXOTIQUE..... 7,50€*
- TARTARE DE SAUMON & POMMES
GRANNY, CRÈME AUX FINES HERBES..... 5,20€*
- CROUSTILLANT DE FOIE GRAS
AUX CÈPES, COULIS DE MORILLES..... 9,50€*
- SALADE GERMOISE 4,80€*
· Salade verte, magret séché, gésiers
- NEM DE CHÈVRE 3,80€*
· Cerises noires, salade verte

PLATS (6 personnes minimum)

- BROCHETTE DE MIGNON DE PORC,
SAUCE AIGRE DOUCE 7,50€*
- BROCHETTE D'ONGLET DE VEAU,
SAUCE MADÈRE 8,90€*
- FILET DE CANETTE, SAUCE
CERISES NOIRES..... 11,90€*
- BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE
JUS AU CIDRE..... 7,90€*
- CASSOLETTE DE GAMBAS ET
MOULES AU CURRY 7,90€*
- CROQUANT DE SAUMON AUX CRUSTACÉS.. 9,90€*

* Tarif indicatif pour 1 personne



Garnitures & Desserts



Suggestion de présentation

GARNITURES (6 personnes minimum)

GRATIN DAUPHINOIS	3,20€*
POMMES SOUFLÉES A LA SAVOYARDE....	3,50€*
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS...	3,20€*
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON.....	3,20€*
MILLEFEUILLE DE LÉGUMES.....	3,50€*
POMMES DARPHIN.....	3,20€*

DESSERTS (6 personnes minimum)

BANOFFEE.....	2,90€*
MOUSSE AU CHOCOLAT	2,90€*
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	2,90€*
SALADE DE FRUITS FRAIS	2,90€*
SABLÉ FRAMBOISES	2,90€*
· Mascarpone, pistaches	
TIRAMISU CAFÉ.....	2,90€*
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	2,90€*
TARTE AUX POIRES.....	2,90€*
· Crème d'amande, éclats de chocolat	

* Tarif indicatif pour 1 personne



Salades & Plat froids



Suggestion de présentation

SALADES (6 personnes minimum)

- SALADE PROVENÇALE** 2,50€*
· Pennes, concombres, tomates confites, poivrons
- SALADE DE RIZ NIÇOIS** 2,50€*
· Riz, haricots verts, œuf dur, tomates, poivrons, thon, oignons rouges, persil
- TABOULÉ À L'ORIENTALE** 2,50€*
- SALADE DE CRUDITÉS** 2,70€*
· Carottes, betteraves, concombres, tomates cerises
- SALADE AUVERGNATE** 2,80€*
· Mesclun, endives, bleu, noix, tomates confites
- SALADE GRECQUE** 2,80€*
· Tomates, concombres, fêta, olives noires
- SALADE PIÉMONTAISE** 2,80€*
· Pommes de terre, cornichons, jambon blanc, persil, poivrons, mayonnaise maison, œuf dur
- SALADE COLESLAW** 2,90€*
· Carottes râpées, choux blancs, sauce fromage blanc
- SALADE TOMATES MOZZARELLA BASILIC** .. 2,90€*
- TABOULÉ DE QUINOA** 2,90€*
· Haricots rouges, agrumes
- SALADE NORDIQUE** 3,20€*
· Pommes de terre, mayonnaise maison, curry, thon, pommes granny

PLATS FROIDS (6 personnes minimum)

- PIQUE DE BŒUF MARINÉ AUX 3 POIVRES** .. 2,60€*
- PIQUE DE MAGRET & TOMATE CONFITE** 2,60€*
- PIQUE DE POULET & CHORIZO IBÉRIQUE** .. 2,60€*
- PILON DE POULET** 2,90€*
- RÔTI DE PORC** 2,90€*
- RÔTI DE BŒUF** 3,20€*
- PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE** 7,50€*
· Crevette, mayonnaise
- CARPACCIO DE SAUMON** 8,50€*
· Roquette, Parmesan

* Tarif indicatif pour 1 personne



Plats à partager



Suggestion de présentation

PLATS À PARTAGER (6 personnes minimum)

Côte Terre

AXOA DE VEAU	9,50€*
BLANQUETTE DE VEAU	9,50€*
BŒUF BOURGUIGNON.....	9,50€*
POULET BASQUAISE	9,50€*
POULET CRÉOLE	9,50€*
PAËLLA ROYALE.....	9,50€*
ROUGAIL SAUCISSE	10,00€*
COLOMBO DE PORC	10,00€*
COLOMBO DE POULET.....	10,00€*
POULET AUX GAMBAS	10,50€*
TAJINE D'AGNEAU.....	10,50€*
CHOUCROUTE GARNIE.....	11,00€*
COUSCOUS ROYAL	11,00€*
PARMENTIER DE CANARD	11,00€*
TAJINE DE VEAU.....	11,00€*
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD	13,00€*

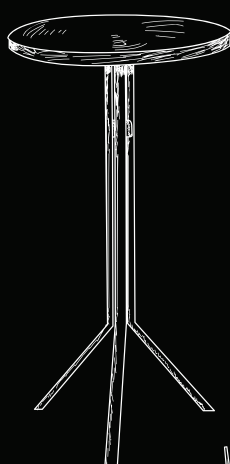
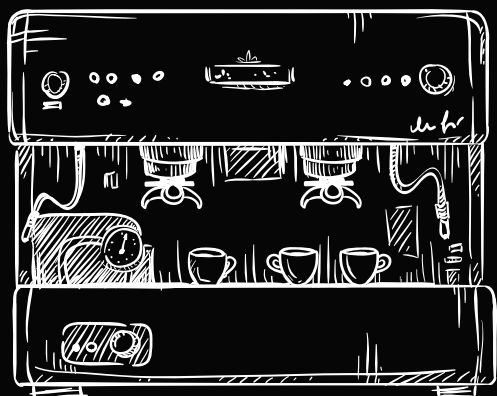
Côte Mer

SEICHES À LA SÉTOISE (riz basmati).....	10,50€*
FIDEUA (poissons)	10,50€*
PAËLLA DE LA MER	11,00€*
ZARZUELA (poissons)	14,50€*

* Tarif indicatif pour 1 personne

LOC⁹ *Aromatic.*

SERVICE DE LOCATION



COUVERTS

COUTEAU DE TABLE	0,20€
FOURCHETTE DE TABLE	0,20€
COUTEAU À ENTREMET	0,20€
FOURCHETTE À ENTREMET	0,20€
CUILLÈRE À ENTREMET	0,20€

VERRES

EAU / VIN ÉLÉGANCE (24,5 cl)	0,25€
FLÛTES À CHAMPAGNE (10 cl)	0,25€
TUMBLER	0,25€

ASSIETTES

ASSIETTE LUNCH CARRÉ ENTRÉE (21 cm) ...	0,25€
ASSIETTE PLAT RONDE (26 cm)	0,25€
ASSIETTE À FROMAGES RONDE (19 cm)	0,25€
ASSIETTE À DESSERT CARRÉ (16 cm)	0,25€

MATÉRIEL SERVICE

MACHINE À CAFÉ	35,00€
(15 litres)	
VASQUE INOX	9,00€
(12 litres)	
PLANCHE BOIS PRÉSENTATION	1,50€
(22 cm / 47 cm)	
PLANCHE BOIS PRÉSENTATION	1,50€
(16 cm / 45 cm)	
PLAT INOX OVALE	1,80€
(46 cm / 30 cm)	

MATÉRIEL DIVERS *(Prix sur demande)*

MANGE DEBOUT ACIER (60 cm / 60 cm)
TABLE PLIANTE TERRASSE (60 cm / 60 cm)
CHAISE BISTROT
TABOURET ACIER INDUS (H76 cm)
BARBECUE BOIS
PLANCHA GAZ



*Depuis plus de 15 ans, le chef cuisiner **Romain Caussé** et toute son équipe d'**Aromatic Traiteur** régale vos papilles et celles de vos convives pour tous vos évènements, du cocktail au dessert !*

*Que ce soit pour vos réunions professionnelles, vos baptêmes, vos évènements associatifs et sportifs, vos anniversaires, vos repas de séminaire, vos banquets du comité des fêtes ou encore vos repas de groupe à thèmes, **Aromatic Traiteur** vous accompagne dans l'organisation personnalisée de vos évènements.*

*Nous maîtrisons toutes les étapes logistiques pour
vous faire vivre un moment unique !*

***Consultez-nous** pour organiser votre évènement en Haute-Garonne, nous serons à vos côtés pour un moment unique !*

Laissez-vous emporter par les saveurs d'Aromatic Traiteur !



CHEZ ROM'S

— LA PERGOLA —

RESTAURANT BAR TAPAS

*Depuis 2016, Romain Caussé est également à la tête du restaurant **Chez Rom's** à la même adresse, dans le centre commercial du parc à Quint-Fonsegrives.*

La carte vous propose une restauration de fins gourmets, axée autour de la cuisine bistrot : planches de charcuteries et fromages, mais aussi de nombreuses suggestions chaque jour allant de la suggestion du chef, aux viandes d'exceptions en passant par des tapas ...

Produits frais et fait maison !



RETRANSMISSIONS SPORTIVES
CANAL+   SPORTS

Pour commander
05 61 24 04 85
OU
aromatic.traiteur@neuf.fr

Retrouvez nos actualités sur



EURL AROMATIC TRAITEUR
Centre Commercial du Parc · 31130 QUINT-FONSEGRIVES
Tél. : 05 61 24 04 85 · Mail : aromatic.traiteur@neuf.fr
SIRET : 511 396 681 00013 · N°TVA : FR31 5113966681 · N°APE : 5621Z