

# 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'

Sur demande

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

## FORMULE 'À L'ANGLAISE'

Sur demande

- 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

Sur demande

- Plateau de fromages

Sur demande

- Plateau de jambon de Parma

Sur demande

- Brioche tranchée

Sur demande

# 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

LE MENU D

## APÉRITIF

NOUS VOUS PROPOSONS DE SERVIR UN APÉRITIF AVANT LE REPAS :

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

## OPTIONS

- Vestiaire privatisé avec hôte d'accueil Sur demande
- Voiturier supplémentaire Sur demande





# LE MENU A

---

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

## ENTRÉES

---

- Gaspacho de tomates, concombre, croutons & sorbet abricot romarin
- Stracciatella & tomates datterino, huile d'olive extra vierge
- Tartare de saumon « Bömlo », câpres, tomates & ciboulette

## PLATS

---

- Gnocchi gorgonzola, roquette & noix
- Filet de daurade, pesto rosso & purée maison
- Suprême 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
- Ile flottante, pralines roses, citron vert & crème anglaise vanille

## BOISSONS

---

- Vin blanc ; Sauvignon blanc 2023, Touraine AOP Domaine a deux
- Vin rouge ; Montepulciano d'Abruzzo 2021 Umani Ronchi Doc Marche  
(une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés Mariage Frères

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

---

- Oeuf mollet & asperges vertes poêlées & crème de pecorino
- Burratina caponata, courgettes, poivrons, aubergines, oignons rouges & pesto
- Carpaccio de saumon, marinade citron, cébettes, poivrons rouges et verts

## PLATS

---

- Filet de Bar cuit à la plancha, citronella, pesto trapanese & purée maison
- Risotto frutti di marre, gambas, calamars & bisque de homard
- Escalope de veau alla milanese chapelure fine, citron & purée maison

## DESSERTS

---

- Panna cotta & coulis manque / passion
- Extraordinaire tiramisu du ROMEO
- Nuvola chocolat, chocolat 65% & crumble de chocolat

## 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 Mariage Frères

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

- Poulpe grillé, purée maison, tomates, aubergines, poivrons, grenade & sauce vierge
- Linguine primavera, petits-pois, asperges vertes, artichauts, tomates datterino, fèves & ail
- Entrecôte d'argentine alla griglia, sauce béarnaise & frites maison

## DESSERTS

- Extraordinaire tiramisu du ROMEO
- Tarte aux fines pommes, caramel aux noisettes
- Aux choix sur les menus A & B

## BOISSONS

- Vin blanc ; Chablis AOP Saint-Pierre / Domaine Regnard
- Vin rouge ; Bordeaux, Grave 2020 AOC Château Pouyenne (une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés Mariage Frères

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





# LE MENU D

---

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

8 PERSONNES MAXIMUM

## ENTRÉES

- Oeuf mollet au caviar, crème de câpres & Caviar **PRUNIER** Saint-James  
Ce caviar fut introduit pour la première fois en 1932, lors de l'ouverture du Restaurant Prunier de Londres, rue Saint James et fut servi lors du couronnement du Roi. Caviar 100% Français / Issu d'un élevage respectueux chez Prunier Manufacture / Espèce : Acipenser Baerii
- Carpaccio de Saint Jacques, zestes de yuzu, huile d'olive & grenades

## PLATS

- Homard entier et son émulsion, purée de butternut
- Chateaubriand, sauce aux morilles & purée maison

## DESSERTS

- Religieuse fraise framboise
- Infiniment chocolat et sa sphère chocolatée

## BOISSONS

- Vin blanc ; Pouilly fumé 2022 AOC Maison Ladoucette
- Vin rouge ; Héritage de Chasse-Spleen 2020 Haut médoc, 2nd vin du ch. Chasse-spleen
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés Mariage Frères

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 :

Merci de bien vouloir sélectionner les mêmes pièces cocktail COMMUNES pour tous les participants.

## PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Gambas snackées sur une branche de romarin
- Gaspacho de tomates, concombre & croûtons
- 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
- 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, coulis manque / passion
- Crème citron de Sicile, biscuit et meringue
- Moelleux au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Choux praliné
- Tiramisu mascarpone café
- Mousse au chocolat 65% & crumble de chocolat

## BOISSONS

- Vin blanc ; Sauvignon blanc 2023, Touraine AOP Domaine a deux
- Vin rouge ; Montepulciano d'abruzzo 2021 Umani Ronchi doc Marche (une bouteille pour 4 personnes)
- Eaux : plate et gazeuse (une bouteille pour 4 personnes)
- Café & thés Mariage Frères

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 ou mail .

## CONTACT

---

Anais Da Cunha / Ludivine Delcourt

TEL : +33 1 45 01 22 22

MAIL : [serviceprivatisation@restaurantromeo.com](mailto:serviceprivatisation@restaurantromeo.com)

6 place Victor-Hugo 75116 Paris