

CARTE PRIVATISATIONS

ROSE BAKERY PARIS

Qui sommes nous

35 ans depuis notre premier restaurant à Londres, et 20 ans de salades, quiches et carrot cakes à Paris, Rose Bakery est devenu un restaurant, un salon de thé, un takeaway et une épicerie.

Les fondateurs, le couple anglo-français, Rose et Jean-Charles Carrarini, sont toujours à la barre, imprimant leur style unique.

Privatisations

Nous travaillons avec des particuliers ainsi que des professionnels, pour organiser événements dans nos salons de thé à Paris.

Lors de nos prestations sous la forme de cocktail, vous retrouvez l'esprit sain, simple, et original de Rose Bakery avec les fruits et légumes bio au cœur de nos créations.





Formule Cocktail

A partir de 75€HT
par personne

1 verre de champagne
1 boisson non alcoolisée
1 verre de vin

Verrine de salade

4 bouchées salées

Plateau de 3 fromages

2 mini desserts

*Le prix est pour un buffet,
service et matériel compris*

Mini polenta cake, mini quiche et gougère



salade de melon, jambon serrano et mozzarella



Assiette de salades



Formule Mariage

A partir de 100€HT
par personne

2 verres de champagne
2 boissons non alcoolisées
2 verres de vin

Entrée de 3 bouchées salées

Assiette de 3 salades avec une portion
de poisson ou de viande

Plateau de 3 fromages

2 mini desserts ou
gâteau de mariage

*Le prix est pour un buffet,
service et matériel compris*



Polenta cake avec sauce tomate et legumes de saison



Tofu steak avec sauce teriyaki, jeune pousse et gingembre rapé

Service et matériel

Le prix inclut les nappes en tissu blanc pour les tables du buffet, les serviettes en papier blanc, la porcelaine blanche, les couverts en inox, et la verrerie.

Le personnel prévu pour la mise en place et le service dépend du nombre de convive avec un serveur principal et un serveur supplémentaire tous les 20 convives.





Scones nature et raisin



Moroccan slice aux amandes et fleur d'oranger



Les lieux

Pour privatiser un de nos salons de thé, vous devriez d'abord contacter le responsable du lieu qui sera en mesure de vous donner la disponibilité et le tarif de la privatisation. À noter que les musées n'acceptent de privatisations que hors de leurs horaires d'ouverture au public.



La fromagerie de Rose Bakery



L'épicerie de Rose Bakery au 1 rue de Navarin

Maison de Balzac

Capacité d'accueil: 100 personnes

Disponibilité:

Lundi toute la journée

Mardi au Dimanche

19h30 - 00h

47, rue Raynouard, 75016 Paris

Contact pour demande de
privatisation :

Chantal Millet 06.07.18.19.54

chantal.millet2@paris.fr





Evenement au Maison Balzac



Le salon de thé au Maison Balzac

Le Musée de la Vie Romantique

Capacité d'accueil: 120 personnes

Disponibilité:

Lundi toute la journée

Mardi au Dimanche

19h30 - 00h

16, Rue Chaptal, 75009 Paris

Contact pour demande de
privatisation :

Sophie Adelle 01.71.19.24.03

sophie.adelle@paris.fr





Rose Bakery au Musée de la vie Romantique



Evenement au Musée de la vie Romantique



Les étapes

étape 1

Contactez le musée pour connaître
les tarifs et disponibilités

étape 2

Envoyez-nous un email pour demander un
devis à catering@rosebakery.fr

Précisez les informations suivantes :

Date de l'événement

Lieu de l'événement

adresse de facturation

le nombre d'invités

le date et l'heure de l'événement

et votre budget



Les étapes

Étape 3

Professionnels :

Le devis doit être validé et l'acompte versé au minimum une semaine avant l'événement pour garantir la privatisation.

Particuliers:

Une fois le contrat avec le musée signé, le devis du catering doit être validé et l'acompte versé dans les 48 heures pour garantir la privatisation.

Conditions générales

Tous nos plats étant de saison et nos ingrédients dépendant de la disponibilité de nos fournisseurs, nous nous réservons le droit de pouvoir modifier les menus et fonction de cela.

Le taux de TVA applicable à nos produits est de 10 %, et de 20 % pour le service et l'alcool.

Les clients peuvent modifier les quantités commandées jusqu'à plus ou moins par rapport au montant initial jusqu'à 48h avant l'événement. Les modifications de plus de 10 % et plus ou moins (limitées à 20 %) doivent être effectuées une semaine avant la commande.

Toute boisson apportée par un client lors de l'événement est soumise à un droit de bouchon.

Toute la nourriture consommée lors des événements doit être fournie par Rose Bakery, les clients ne sont pas autorisés à apporter leur propre nourriture.



Conditions générales

Les acomptes sur les commandes de restauration ne sont pas remboursables. En cas d'annulation d'un événement, une note de crédit peut être émise.

Les commandes ne sont pas garanties jusqu'à ce que devis soit signé et qu'un acompte équivalent à 50% du montant total, soit versé pour valider la commande.

Le solde ainsi que les éventuels frais supplémentaires pourront être versés 7 jours à compter de la date de facturation.

Les tarifs indiqués dans cette brochure sont à titre indicatif. Des variations pourront intervenir en fonction des besoins et désirs des clients.



Mini quiches, gougères et mini pizzette