

CARTE CATERING

ROSE BAKERY

PARIS

ROSE BAKERY

Qui sommes nous

7/7 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.

Catering

Nous travaillons aussi bien avec des professionnels qu'avec des particuliers pour assurer le catering lors de vos événements à Paris et ses banlieues.

Que ce soit sous forme de buffet ou de lunchboxes individuelles, vous retrouverez toujours l'esprit sain, simple et original de Rose Bakery, avec des fruits et légumes bio au cœur de nos créations.





Lunch box

Pratiques et équilibrées, nos lunchboxes individuelles sont idéales pour vos déjeuners sur le pouce ou dans des espaces restreints.

Chaque boîte renferme une composition fraîche et colorée, soigneusement élaborée à partir de produits bio et de saison, pour un repas sain, simple et gourmand, où que vous soyez.



Formule 25 €

prix par
personne HT

2 salades

Plat au choix:
Quiche, pizette ou
brioche salée

2 mini desserts

*Des options sans gluten, végétariennes et
veganes sont disponibles.*

Pizette aux légumes grillés



Formule 29€

Prix par
personne HT

Entrée: 2 salades

Plat principale au choix (viande,
poisson ou végétarien
servi avec des légumes)

2 mini desserts

Curry aux légumes servi avec du riz
Saumon teriyaki avec riz et légumes, format buffet



Formule 34€

Prix par
personne HT

Entrée: 3 salades

1 bouchée salée

Plat principale au choix
(viande, poisson ou végétarien
servi avec des légumes)

2 mini desserts

Hummus, salade de carotte et sésame, chou slaw et salade de lentille, patate douce, tomate et edamame, format buffet



Petit déjeuner

Prix HT

Granola with yaourt et fruit 11€ - *Mini* 6€
Compote de fruit ou salade de fruit 10€ - *Mini* 4€
Cookie 3,9€
Granola bar 4€
Scone avec beurre et confiture 4.50€ - *Mini* 2.50€

Cake long 10 pax 50€ - 15 pax 65€

Bouteille de jus de fruit bio 4.50€

Pour les petits-déjeuners, la livraison ou l'enlèvement n'est possible que l'après-midi de la veille.

+ 2 € par personnes pour le format lunchbox

Granola au chocolat et noix de coco

Buffet

Nos buffets sont présentés dans de grands bols transparents ou des barquettes en aluminium pour faciliter la dégustation et le service.

Conçus pour satisfaire tous les appétits, ils mettent à l'honneur des ingrédients bio, de saison et savoureux, pour un moment gourmand et élégant lors de vos réceptions ou événements professionnels.





Formule 23€

prix par
personne HT

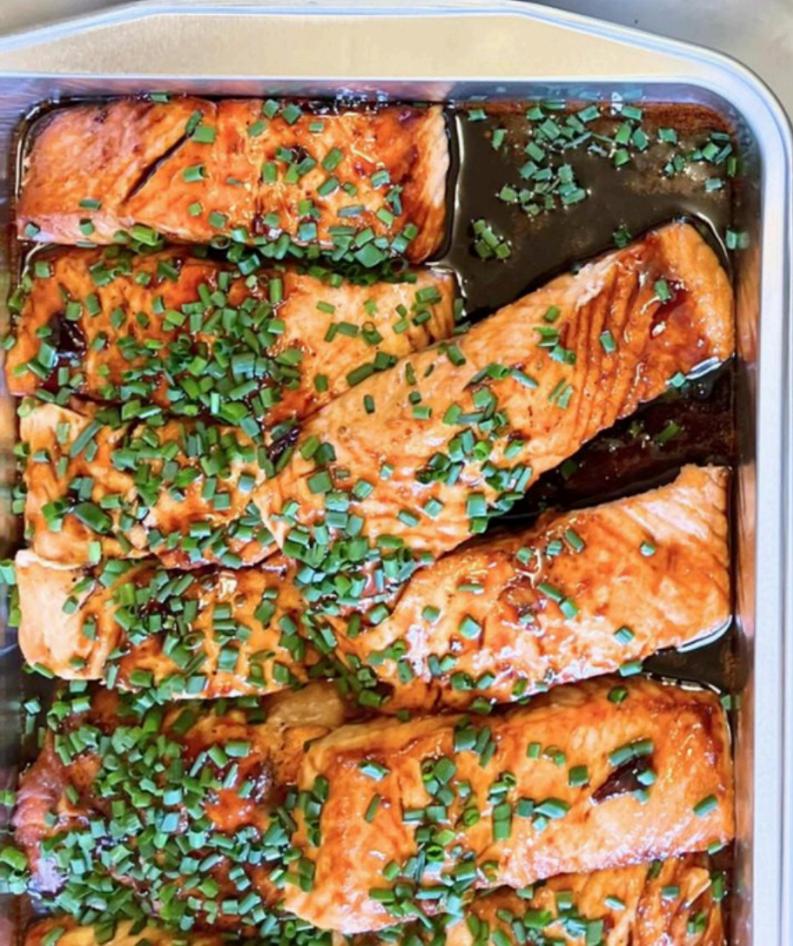
2 salades

Plat au choix:
Quiche, pizette ou
brioche salée

2 mini desserts

*Des options sans gluten, végétariennes et
veganes sont disponibles.*

Pizette aux légumes grillés



Formule 27€

Prix par
personne HT

Entrée: 2 salades

Plat principale au choix (viande,
poisson ou végétarien
servi avec des légumes)

2 mini desserts

Curry aux légumes servi avec du riz
Saumon teriyaki avec riz et légumes, format buffet



Formule 32€

Prix par
personne HT

Entrée: 3 salades

1 bouchée salée

Plat principale au choix
(viande, poisson ou végétarien
servi avec des légumes)

2 mini desserts

Hummus, salade de carotte et sésame, chou slaw et salade de lentille, patate douce, tomate et edamame, format buffet



Petit déjeuner

Prix HT

- Granola with yaourt et fruit 11€ - *Mini* 6€
- Compote de fruit ou salade de fruit 10€ - *Mini* 4€
- Cookie 3,9€
- Granola bar 4€
- Scone avec beurre et confiture 4.50€ - *Mini* 2.50€

- Cake long 10 pax 50€ - 15 pax 65€

- Bouteille de jus de fruit bio 4.50€

Pour les petits-déjeuners, la livraison ou l'enlèvement n'est possible que l'après-midi de la veille.

Livraison

Paris
45€HT

Banlieus parisiennes
55€HT

Livraison week-end
55€HT

*Livraison assurée par une société extérieure en
velo cargo.*

*Tarifcation au cas par cas pour les commandes
de plus de 50 personnes.*

Salade de melon, jambon et mozzarella





Les étapes

étape 1

Envoyez nous un email pour demander
un devis à catering@rosebakery.fr
Précisez les informations suivantes :

La date du catering

Date de la prestation

Nom et adresse de facturation

le nombre de repas

la formule choisie

L'adresse de livraison (si besoin)

Un nom et numéro de contact



Les étapes

étape 2

Particuliers:

Le devis doit être validé et la totalité versée au minimum 48 heures (hors week-end) avant la date de la commande pour garantir la prestation

Entreprises:

Le devis doit être validé et l'acompte de 50% versé au minimum 48 heures (hors week-end) avant la date de la commande pour garantir la prestation

Conditions général

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.

La quantité minimale pour les commandes est de 10 personnes. Maximum sur demande.

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 10% par rapport au montant initial jusqu'à 48h avant l'événement. Les modifications de plus de 10 % (et néanmoins limitées à 20 %) doivent être effectuées une semaine avant le commande.

Le pain, les couverts, les assiettes et les serviettes ne sont pas compris dans le prix du menu et doivent être demandés et ajoutés au devis.

Formule 27€ en format lunchbox



Conditions général

Le taux de TVA applicable aux produits est de 10 %, sauf pour les services et l'alcool, où il est de 20 %.

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

Les commandes ne sont pas garanties jusqu'à ce qu'un devis soit signé et qu'un acompte soit versé.

Le prix est payé par le client comme suit :
50% à la validation de la commande (professionnels)
ou
100% à la validation de la commande (particuliers)
Le solde ainsi que les éventuels frais supplémentaires sont payables 7 jours à compter de la date de la facture.

Les heures d'ouverture du bureau sont du lundi au vendredi de 9h à 17h pour toutes les commandes de catering. En dehors de ces horaires nous ne serons pas en mesure de répondre n'aux emails ni aux appels téléphonique.

