



2A, rue de l'Industrie
67118 Geispolsheim
Tél : 03 88 55 50 96
Fax : 03 88 39 40 18
mail : rome.philippe@neuf.fr
www.rome-philippe-traiteur.fr

Une Passion...
...un Métier

Innovation & Développement

Réception d'entreprise ou mariage, dîner de prestige ou cocktail dînatoire, depuis 15 ans, l'équipe "Philippe Rome Traiteur" met son savoir-faire à votre service afin de vous offrir des moments inoubliables et vous accompagne, afin de conduire chaque événement vers la réussite qu'il mérite.

En 2018, acteur majeur de l'évènementiel en Alsace, "Philippe Rome Traiteur" investit pour accompagner son développement. L'entreprise s'installe dans de nouveaux locaux de plus de 1000 m², en restant fidèle à la zone industrielle de Geispolsheim.

Avec ce nouveau laboratoire de production, flamant neuf, qui accueille, outre un laboratoire culinaire (avec sa boulangerie), des bureaux et une grande zone de stockage, ce nouveau site de production est agrémenté d'une salle de réception avec une terrasse. Dans cet espace convivial de 80 m², les clients et visiteurs peuvent choisir parmi les nombreuses prestations proposées pour leur prochain événement mais aussi déguster les plats et les spécialités qui font la notoriété de Philippe Rome.



Plus qu'une entreprise... une équipe !



Fondateur de la "Maison Philippe Rome" en juin 2001. Dès le départ, il sait transmettre ses valeurs qui font le succès de l'entreprise et qui motivent quotidiennement ses collaborateurs. Visionnaire et créatif, il aime surtout surprendre ses clients, tant par sa générosité que par l'énergie qu'il met chaque jour à les servir avec passion.



Bien connue dans le monde du sport alsacien, Aurélie a plus de dix ans d'expérience dans le domaine traiteur. Elle vous oriente à votre premier appel ou mail, supervise l'exécution de vos commandes et en assure le bon déroulement... Toujours dans la bonne humeur !

Notre équipe commerciale, jeune, talentueuse et dynamique œuvre pour vous offrir des solutions simples, performantes et économiques. La bonne humeur et le professionnalisme qui règnent au sein de "Philippe Rome Traiteur" font de notre entreprise un endroit convivial.



Organisation... complète !

Avec la même exigence, pour 2 ou 1 000 personnes, "Philippe Rome Traiteur" crée à votre image un repas ou un cocktail en conjuguant tout son savoir faire de la location de vaisselle, à la recherche d'un lieu ou encore à la mise à disposition de personnel qualifié.



Les nombreuses et prestigieuses références, comme notamment ses 5 médailles d'or "Grand Prix Traiteur" reçues, reflètent parfaitement le souci de qualité recherché et voulu par "Philippe Rome Traiteur". Une exigence que vous retrouverez quel que soit le type de réception...



Prestations... au choix !

Depuis 15 ans, notre métier consiste à vous offrir des moments inoubliables.
Pour y parvenir, nous mélangeons les meilleurs ingrédients :
Inventivité par notre cuisine raffinée.
Saveurs par notre sens du goût.
Distinction par nos présentations originales.
Et pour sublimer le tout : l'envie de vous surprendre.

[Cocktail]

Large gamme de pièces cocktail salées froides ou chaudes, sucrées, toutes inventives et savoureuses !

[Buffet]

Qu'il soit traditionnel ou thématique, nous saurons vous écouter afin de sublimer vos choix !

[Menu]

Ils sont préparés à base de produits frais par nos chefs dans un souci permanent d'esthétisme et de goût !

[Plateaux repas]

Nos plateaux repas, une véritable invitation à déjeuner au bureau !
Des menus gourmands, raffinés, servis sur plateau à partir de produits frais cuisinés par nos chefs !

Mariage

Déclinaison de foie gras de canard d'Alsace
Opéra à la framboise • Tranche de foie gras mi-cuit et son chutney de fruits
Filet de canette farcie sur pain d'épices • Crème brûlée de canard et sa crème au foie gras

Pilafeuille de veau sur grumbarekiechle
Brochette de légumes • Demi-tomate • Fricassée de champignons

Buffet de fromages
affinés de nos régions • Pain aux noix

Buffet de desserts
Duo de 1/2 entremets de saison
Salade de fruits frais en verrine
Crème brûlée
Panaché de glaces et sorbets



Pique nique

Nom masculin : le pique nique est un repas champêtre, pris en plein air
Duo de clubs sandwiches
Salade cervelas - gruyère - œuf
Brochette de volaille au sésame
L'assortiment de crudités (carotte, céleri, concombre)
Le mini sandwich (volaille et mayonnaise au curry)
Mini-Mauricette garnie
Assortiment de fromages affinés du moment
Assortiment de macarons et mirlitons

[17,00 € HT]
/ plateau soit 18,70 € TTC

Punta cana

Nom propre : principale station balnéaire de République Dominicaine
Tartare de Saint-Jacques à la mangue
Noix de Saint-Jacques poêlée et brunoise d'ananas
Lichette de saumon mariné et vinaigrette aux agrumes
Pavé de saumon au citron vert
Foie gras de canard, chutney figues
Tartare de légumes confits
Assortiment de salades du soleil
Salade de crevettes et petits légumes

[17,00 € HT]
/ plateau soit 18,70 € TTC



Plateaux repas

Professionnalisme et passion !

Mous employons du personnel qualifié et compétent et savons nous entourer des meilleurs professionnels pour les prestations annexes.

Nos chefs de cuisine sont journellement à la recherche de nouvelles saveurs. Ils utilisent des produits soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs partenaires référencés et contrôlent très rigoureusement la traçabilité des produits.

Nos maîtres d'hôtel et leurs équipes sauront vous faire passer un moment unique par leur présence discrète... mais toujours souriante.



Nos partenaires !

Cyrille Lorho • Meilleur Ouvrier de France

Fromager • Affineur

<http://www.maison-lorho.fr>

Villa Quai Sturm

Lieu de prestige pour vos événements

à Strasbourg

<http://www.villa-quai-sturm.fr>

Dimension DJ

Agence événementielle spécialisée

dans l'animation

<http://www.dimensiondj.fr/>

Sensation nature

Décoration florale

<http://www.sensation-nature.fr/>

Fourchette & Couteau

Location des Arts de la Table

mail : fourchettecouteau@sfr.fr



Nos laboratoires... adaptés !

Qualité & hygiène

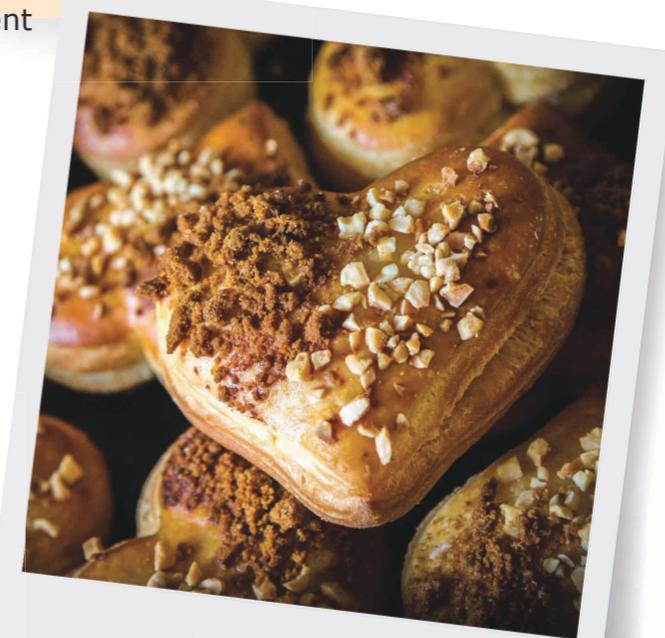
Nos ateliers de production sont soumis à une veille sanitaire par un laboratoire indépendant afin de garantir un niveau élevé de sécurité et de qualité. L'ensemble de nos véhicules réfrigérés permettent de respecter la chaîne du froid, de nos cuisines à votre réception.

Notre boulangerie... !

Tous les jours nous produisons notre pain afin de vous garantir une qualité optimale sur l'ensemble de notre prestation et également de personnaliser au mieux votre événement.

Le développement durable... pour nous... c'est naturel !

Gestion des quantités de nourriture avec le client.
Approvisionnement bio et/ou régionaux sur de nombreux produits.
Valorisation des produits de saison.
Utilisation de vaisselle réutilisable, sinon jetable et biodégradable.
Bouteilles d'eau en verre consignées.
Tri sélectif.
Gestion des dépenses d'eau et d'énergie.

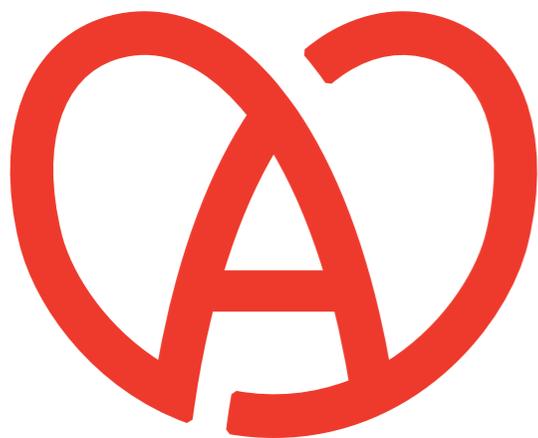


Laboratoire de
boulangerie

Une identité régionale... marquée !



ébut décembre 2012, "Philippe Rome Traiteur" adhère officiellement à la marque Alsace, afin de montrer son attachement à sa région à travers ses produits et son savoir-faire. Cet engagement fort est fondé sur les valeurs de base de l'Alsace



Excellence & Pionnier
Humanisme & Citoyenne du monde
Intensité & Plaisir
Equilibre & Créateur de liens
Optimisme & Pragmatisme

Notre Signature • *Le goût de l'Alsace*



... ils ont été livrés !

INSTITUTIONNELS

Hôtel de ville de Strasbourg • Mairie d'Illkirch • Mairie Geispolsheim • Mairie Fegersheim • Mairie Ostwald • Mairie d'Erstein • Mairie d'Avolsheim • Mairie Plobsheim • Mairie de Lampertheim • Préfecture • Ministère de l'Économie • Ministère de l'Intérieur • Eurométropole • Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg • Chambre de Métiers d'Alsace • Pôle formation CCI • Conseil Départemental du Bas-Rhin • Région Alsace • Conseil de l'Europe • Cour Européenne des Droits de l'Homme • Ambassades Norvège / Lituanie / Pays-Bas / Allemagne / États-Unis / Arménie • C.N.R.S • Syndicat des pharmaciens • Centre Européen des Consommateurs de France • Pôle Alsace Energivie • DRFIP • Université de Strasbourg • CARSAT

MONUMENTS HISTORIQUES

Pavillon Joséphine • Château des Rohans • Cave des Hospices Civils de Strasbourg • Ecomusée • Château du Haut-Koenigsbourg • Palais du Rhin 5 Opéra

RÉCEPTION

Palais de la Musique et des Congrès Strasbourg • Parc des expositions Strasbourg • Hall Rhénus • Zénith Europe de Strasbourg • Cour de Honau • Illiade à Illkirch • Salle Malraux Geispolsheim • Dôme de Mutzig • UGC Ciné Cité Strasbourg / Lille / Nancy • Pathé Brumath • Kinopolis Mulhouse / Metz / Reims • Cinéma le Trèfle • Le Vaisseau

ÉCOLES

E.N.A • International Space University • U.L.P. • Aderage - Erage • INSA • Faculté de médecine • Pôle A.P.I • EM Strasbourg Business School • École Européenne

ENTREPRISES

Lohr • Brasserie Kronenbourg • Gaggenau • Knorr • Würth et musée Würth • Pankarte PLV • Groupe Artelia • Millipore • Passe Muraille • Fnac • SFR business team • Orange • Heppner • Altedia • Divalto • Baumert • Bouygues • Acte 5 • SPIE • DNA • Sermes • Hörmann • Socomenal • Epson • Magasin BUT • Nespresso • Mercedes • Mecasem • Technology & Strategy • CERP • Leroy Merlin • Wereystenger • Décathlon

BANQUES & ASSURANCES

Crédit Mutuel • Société Générale • Crédit Agricole • Allianz • Banque Populaire • BNP • MAAF • Caisse d'Épargne • HSBC

TÉLÉVISION

France 3 • ARTE

ÉVÉNEMENTS

Internationaux de tennis féminin • Déjeuner du conseil des ministres décentralisé • Regroupement des communautés Urbaines de France • Championnat de France de Gymnastique • Gala d'Athlétisme • Lancement nouvelle BMW série 5 • Rallye de France Alsace • Terres à l'envers • Courses Strasbourg • PARTENAIRE SIG

