

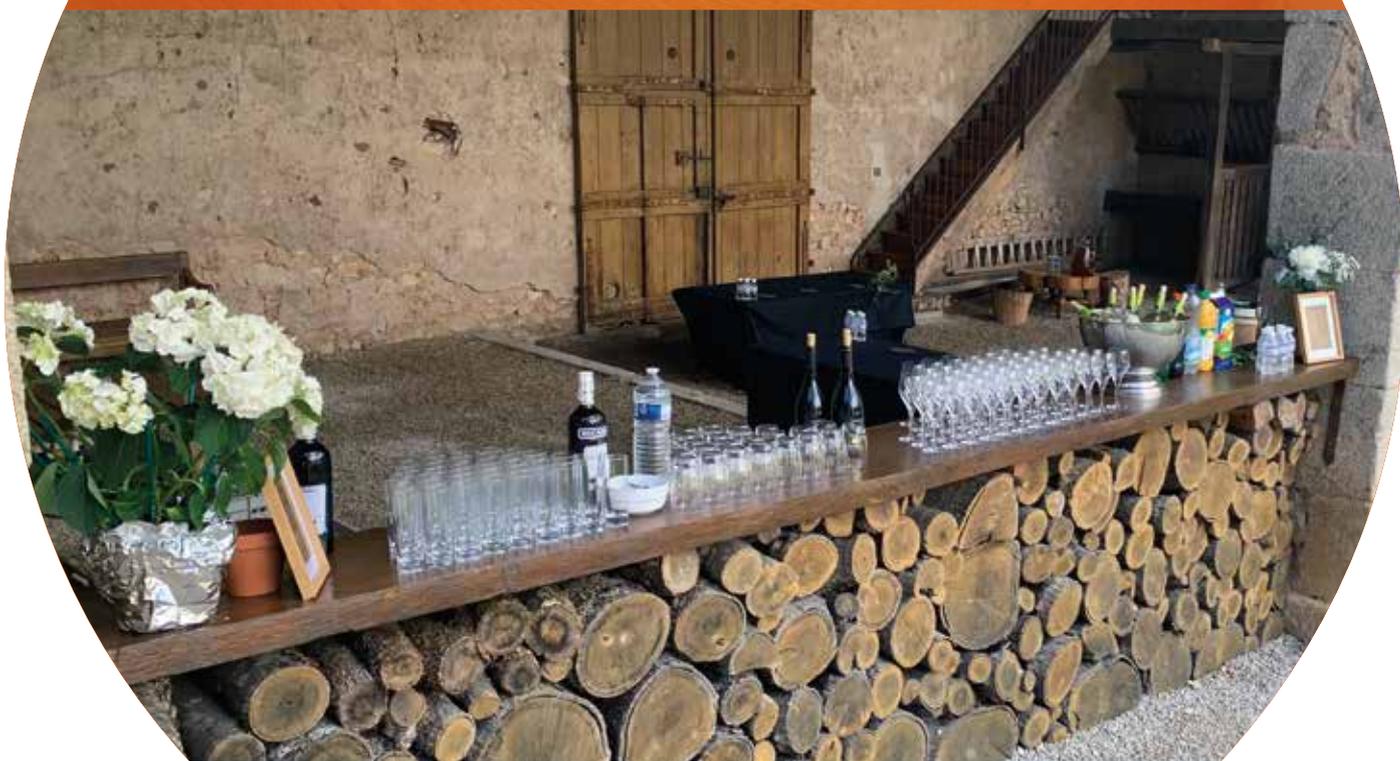


# LA POËLEE

Jérôme Roussillon

## Carte Vin d'honneur

Apéritifs déjeunatoires & dînatrices - Buffets



Canapés froids - Canapés chauds - Verrines  
Stands, Bars et animations

@ contact@lapoelee.fr

☎ 05 62 18 32 94

[www.lapoelee.fr](http://www.lapoelee.fr)

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

## Jérôme ROUSSILLON- Parcours



Lorrain de naissance, dès l'âge de quatre ans je suis fasciné par les cuisines et les petits plats que me prépare ma nourrice.

En 1987 je commence une formation dans un hôtel-école à Lomé (Togo) « L'hôtel le Bénin », puis au lycée hôtelier du château des Coudraies à Etiolles (Evry) où j'obtiens les CAP cuisine, BEP cuisine, Mention complémentaire Traiteur et CAP Pâtissier glacier confiseur chocolatier.

Je fais mes classes, au Bristol, à l'Hotel Warwick Champs-Élysées, chez Potel et Chabot et au chalet du Mont d'Arbois à Megève.

Je continue mon parcours en qualité de pâtissier ou cuisinier pâtissier :  
Restaurant « la Villa Saint-Elme » - Aux Issambres  
Restaurant « le Chapon Fin » - Bordeaux (un macaron Michelin).  
Hôtel restaurant « Côté Garonne » (un macaron Michelin) - Tonneins  
Restaurants « le Festin de Pierre » et « les Trois Sœurs » - Perpignan

Restaurant « la Terrasse » - Agadir (Maroc)

Hôtel restaurant « l'Auberge du Pastel » - Nailloux

En 1999, je m'installe à Saint-Félix Lauragais où je travaille au restaurant Le Cocagne.

En avril 2003, je crée mon activité de chef cuisinier à domicile «La Poêlée» et deviens membre de l'Association des chefs cuisiniers à domicile, Disciples d'Auguste Escoffier.

Après ces années de voyages et de découvertes gastronomiques, je m'installe en 2009 à Revel au 24 bis rue des Escoussières.

## Prestations incluses pour votre événement

Conception et l'élaboration des mets.

Déplacement en camion dans un rayon de 50 kilomètres.

Personnel qualifié, souriant, assurant la mise en place, le service et le débarrasage (1 maître d'hôtel, 1 serveur pour 25 personnes et 1 brigade de Cuisiniers).

Service 12H à 15H30 et /ou de 18h00 à 1h00 du matin.

Repérage sur site, accompagnement, plan de table (fourni après le repérage).

attention : les tarifs sur les catalogues peuvent évoluer en fonction de la conjoncture et des marchés les prix en vigueur sont ceux présentés sur les devis

## Orienter votre événement

Ce document vous permet de découvrir quelques cocktails et animations.

La liste des pièces salées, animations culinaires et plats n'est pas exhaustive.

 LA POELEE pour que recevoir reste un plaisir...

## Conception

Dès notre première rencontre, je vous écoute, attentif à vos désirs. Mon expérience me permet d'imaginer avec vous la réception dont vous rêvez et de faire émerger les meilleures idées en ne laissant aucun détail au hasard.

## Innovation

Innover c'est le coeur du savoir-faire du chef cuisinier. Innover, c'est vous étonner devant l'assiette, vous satisfaire de la conception à la réalisation et vous surprendre par des propositions audacieuses.

## Passion

L'amour de mon métier ajouté à la rigueur me permet de satisfaire vos convives et de me dépasser avec vous et pour vous.

## Transparence

Authenticité et transparence tant vis-à-vis des clients que des fournisseurs sont gages de qualité.

Nous vous proposons un large choix de produits pour toutes les occasions, et nous vous conseillons pour recevoir sereinement.

Quel type de repas proposer ? Combien de petits fours par personne ?

Combien de bouteilles de champagne pour 20 convives ? Vais-je avoir assez de pain ?

A ces questions, nous avons la réponse !

## Quelles quantités servir lors d'un Vin d'honneur ?

5 à 7 pièces par personne et par heure pour un apéritif vin d'honneur avant un repas

10-12 pièces par personne et par heure d'apéritif déjeunatoire/dinatoire (repas)

## Quelles quantités servir lors d'un cocktail dînatoire ?

Idéal pour une soirée conviviale avec vos amis, le cocktail dînatoire s'adapte à de nombreux événements. On grignote, on picore, on se régale et adieu la soirée passée en cuisine, vous pourrez enfin profiter de vos convives.

**Le secret d'un apéritif dînatoire réussi c'est : la variété.**

Plus vos convives auront le choix des saveurs, plus leurs papilles seront ravies. Alors, à vous de remplir votre panier de nos délicieuses recettes.

Plateaux de charcuterie et de fromage, verrines, canapés, sushis et macarons : ils n'en feront qu'une bouchée.

*Canapés variés 8 pièces par pers.*

*Sushi/maki 5 pièces par pers.*

*Assortiment charcuterie 250 g/pers.*

*Fromage 100 g/pers.*

*Petit four 4-6 pièces par pers.*

**Ex. :**

**2 verrines différentes par pers.**

**2 toasts charcuterie.**

**4 Canapés (froids) différents.**

**4 petits fours (chauds) différents.**

## Quelles quantités servir lors d'un buffet ?

Si vous recevez un grand nombre d'invités (+ de 30/50 personnes), le buffet est la formule idéale.

Disposez tous les plats sur votre table de réception et laissez vos convives se servir à leur guise.

Ainsi vous n'avez plus qu'à profiter de votre soirée ou journée et de vos invités.

*Canapés variés 8 pièces par pers. (froid - chaud)*

*Salade composée 150 g/pers. (1-2 grosses verrines)*

*Sushi/maki/verrines 5 pièces par pers.*

*Assortiment charcuterie 250 g/pers.*

*Pain baguette 250 g/4 pers.*

*Pain campagne/pavé 500 g/10-15 pers.*

Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

[www.lapoelee.fr](http://www.lapoelee.fr)



05 62 18 32 94

## Quelles quantités de boisson proposer ?

- Soda, jus de fruits : 1,5 litre pour 5-6 pers.
- Vin rouge : 1 bouteille pour 4 pers.
- Vin blanc : 1 bouteille pour 5 pers.
- Champagne : 1 bouteille pour 4-6 pers.
- Alcool fort : 1 bouteille pour 15-20 pers.
- Alcool apéritif : 1 bouteille pour 6 pers.

- Eau (plate, pétillante) : 1 bouteille pour 5 pers.
- Glace : disposer des glaçons dans une grande vasque pour rafraîchir les bouteilles et prévoir de la glace en paillettes à incorporer dans les cocktails.
- Verrerie : prévoir toujours deux fois plus de verres que d'invités (2 verres à vin/pers, 2 flûtes/pers...), des verres seront abandonnés au cours de l'événement.
- Alcootest : Si de l'alcool est proposé aux invités, faites souffler vos invités sur le départ !

|                         | Pour 80 invités | Pour 100 invités | Pour 150 invités | Pour 200 invités |
|-------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Champagne               | 72 bouteilles   | 90 bouteilles    | 135 bouteilles   | 180 bouteilles   |
| Punch                   | 10 litres       | 13 litres        | 19 litres        | 25 litres        |
| Vin rouge               | 24 bouteilles   | 33 bouteilles    | 50 bouteilles    | 67 bouteilles    |
| Vin blanc               | 14 bouteilles   | 27 bouteilles    | 41 bouteilles    | 44 bouteilles    |
| Rosé                    | 36 bouteilles   | 45 bouteilles    | 78 bouteilles    | 90 bouteilles    |
| Whisky ou vodka (75 cl) | 6 bouteilles    | 7 bouteilles     | 10 bouteilles    | 12 bouteilles    |
| Eau plate               | 80 bouteilles   | 100 bouteilles   | 150 bouteilles   | 200 bouteilles   |
| Jus de fruit            | 26 bouteilles   | 32 bouteilles    | 42 bouteilles    | 56 bouteilles    |
| Eau gazeuse, ou soda    | 26 bouteilles   | 32 bouteilles    | 42 bouteilles    | 56 bouteilles    |

Vous avez des boissons non-consommées ? La Poêlée les reprend et les déduit de votre facture.  
 Vous souhaitez apporter vos propres boissons ? La Poêlée ne prend pas de droit de bouchon !

## Les Boissons d'accueil



### Pink Limonade Margarita

Eau, sucre, jus de citron, jus de cranberry, zeste de citron, rondelles de citron

### Cocktail Nojito

Eau gazeuse, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop d'agave  
 Rondelles de citron et citron vert

### Fresh Soda de l'été

Perrier, grenadine, sirop d'orgeat, romarin, groseilles, grains de grenade  
 Citron vert, rondelles de citrons, glaçons

### Cocktail Méditerranéen

Eau gazeuse, framboises, citron vert, sirop de sucre de canne, feuilles de menthe,  
 eau de fleur d'oranger

### Cocktail Mojito à la Mangue

Eau gazeuse, mangue, menthe, citron vert, cassonade

### Cocktail Rio

Jus d'orange pressé, limonade artisanal, sirop de grenadine, citron vert



## Tranche de pain grillé

Mousse de fois gras au porto  
Tapenade d'artichaut, ail et basilic et oeuf de truite  
Pesto tomate confite et olive, brunoise de jambon de pays

## Tortilla

Tortilla pesto de tomate, olive et jambon de pays  
Cannelé poivron et confit d'oignon  
Cannelé thon et olive

## Pain de mie

Tapenade de courgette crevette et coriandre  
tapenade d'artichaut, ail et basilic  
Mousseline de canard/cornichon  
Crème de thon/ciboulette/olive

## Wraps

Mousse d'avocat, crevette et coriandre  
Crème de tomate confite et jambon de pays  
Fromage frais ciboulette et saumon fumé

## Choux et profiteroles

Guacamole et billes de poivron  
Chou crème de pois chiche et sésame noir, Saint-Jacques marinée  
Choux mousse de petit pois et haddock

## Maki

Maki ciboulette concombre saumon, fromage frais

## Brochettes

Melon au porto, jambon de pays  
Pomme poêlée et magret séché

## Les carrés variés

Crème de roquefort et noix  
Mousse de poivron confit et anchois  
Crème césars

## Légumes

Feuille d'endive, crème de roquefort et noix  
Tranche de concombre fromage et fines herbes , duo de sésame

## Blinis

Blinis crème au citron vert, saumon gravlax , oeuf de truite, cerfeuil  
Blinis st jacques marinée au citron vert



### Planche de tapas

Tomates cocktail à la mousse de Feta et huile d'olive vierge  
Roulé de courgettes croquantes aux oignons paprika et estragon  
Toasts ailé, Serrano et pesto de tomate cerise  
Moules d'Espagne au chorizo et poitrine fumée  
Cassole de cabillaud, poivron, citron et menthe poivrée  
Noix de Saint-Jacques snackées au piment de la vera  
Verrine de crabe aux oignons en coquille  
Samoussas croustillants de saumon à l'anis  
Julienne de poulet au miel et moutarde de Meaux  
Brochette de saucisses de toulouse aux artichauts violets et tomates  
Cassolette de moules au pesto noisette

### Bar à tapas & fritures faites maison

Beignet d'oignon grelot  
Beignet de bâtonnets de courgette aux épices espagnoles  
Sticks de comté  
Boulette de boeuf pané  
Pickles de poulet pané aux épices cajuns  
Beignet de calamar  
Crevette Panko



### Feuilletés

Tapenade d'olive et anchois  
Allumettes parmesan et paprika  
Saucisse de Strasbourg moutarde à l'ancienne  
Saucisse de canard roquefort  
Roulé de pesto de tomate jambon de pays  
Saumon aneth

### Caissettes / brochettes

Crevettes à l'anis sauvage  
Saumon au citron vert et noix de coco  
Brochettes banane bacon  
Cœurs de volaille et raisin  
Volaille marinée au Satay pané Panko

### Carrés farcis

Façon quiche (béchamel lardon fromage)  
Façon pizza (concassé de tomate jambon olive fromage)  
Pesto ail des ours et escargot  
Polenta d'agneau et confit d'oignon et pruneau

### Cannelés

Cannelé de légumes  
Cannelé parmesan tomate confite  
Cannelé poulet basilic  
Cannelé au cabillaud ciboulette, carotte et courgette

### Croquettes

Choux brandade de morue  
Boulettes de viande aux épices  
Raviolis frits (farce poisson, viande...)  
Moules farcies crumble au chorizo et piment de la véra

### Profiteroles

Brandade de cabillaud  
Reblochon, lardon, et confit d'oignon  
Boeuf Cajun



**Au poisson :**

Salade de boulghour et thon  
Tartare de courgettes et anchois  
Tartare de saumon pomme et épices douces  
Salade de pétoncles marinées au citron vert  
Purée de petits pois brocolis et haddock  
Crabe papaye vanille

**A la viande :**

Salade poulet parmesan basilic  
Tartare de bœuf tradition  
Tartare de veau citron et gingembre  
Melon et dés de jambon de pays  
Panna cotta de foie gras, espuma de mangue

**Aux légumes :**

Gaspacho melon porto  
Gaspacho concombre menthe  
Gaspacho poivron et tomate  
Crème de choux fleur et cerfeuil  
Taboulghour à la libanaise  
Tartare de tomates mozzarella basilic  
Velouté niçois croquant aux céréales  
Betterave au balsamique radis et framboises



### **Ardoise Terroir 0,5 Kg (10 portions)**

Rillettes et pâtés de campagne, jambon blanc et jambon de pays tranché, saucisson sec et saucisson à l'ail accompagné de cornichons, beurre et tranches de pain

### **Stand Jambon à la découpe**

Le jambon est présenté entier et découpé sur demande.

Selon vos goûts, accompagné de tranchettes de pain, beurre et cornichon

Jambon de la ferme de LAS-CASES - Jambon Serrano - Jambon de Bayonne - Jambon ibérique

### **Bar à Foie gras (env. : 40g /pers. Soit 50 portions)**

Quatre variétés de foie gras :

(env . 500g) terrine de foie gras mi-cuit

(env . 500g) terrine de foie gras poêlé

(env . 500g) lobe de foie gras cuit au sel de Guérande

(env . 500g) foie gras cuit au torchon

Accompagné de confit de figues et d'oignons.

Trois variétés de pain (pain baguettes , pain aux céréales, pain aux noix).

### **Stand « Oeuf cocotte » (par 30 pièces)**

Les œufs décalottés, cuisent en quelques minutes devant les invités dans une eau frémissante.

Ils sont accompagnés de trois sauces au choix :

sauce au parmesan, sauce au foie gras, sauce au vin rouge et petites mouillettes.

Servis dans des cônes en bambou et mini cuillère. (Autre sauce possible)

### **Bar à Hot-dog (20 portions)**

#### **Bar Mini hot-dog (60 pièces)**

Idéal pour les enfants, le lendemain d'un mariage ou la touche américaine lors de votre cocktail.

Composez votre hot-dog à la manière américaine. See you soon !

### **Bar à Tataki (environs 30 brochettes au KG)**

Au choix : Thon - Saumon - Espadon - Boeuf - Poulet - Canard -En libre service.

Steak de thon saupoudré de sésame et de pavot bleu snacké à la mini plancha électrique, accompagné de 3 sauces

Prix selon cours du marché

### **Bar Pierrade (environs 30 brochettes au KG)**

Au choix : Thon - Saumon - Espadon - Boeuf - Poulet - Canard -En libre service.

Avec assortiment de 3 sauces : pesto tomate / basilic / sauce fromagère.

Prix selon cours du marché



### Bar de la Mer

**Bar Huître creuse fine, calibre G2, bourriche de 6kg origine France, les 50 pièces,**  
Vinaigre, échalote, pain de seigle, beurre et mayonnaise

**Bar à Crevettes aioli - rouille**

**Bar à fruits de mer**

Pain de seigle, citron, vinaigre, échalote, aioli, rouille

### Stand norvégien env. 1,5 à 2 kg - 40g/pers.

**Filet de saumon label rouge norvégien cuit au sel de Guérande et aromatisé, accompagné de crème fraîche épaisse, d'œufs de truites et de lump et de 200 petits blinis au froment**

Animation de découpe réalisée par un maître d'hôtel. Canapé à réaliser soi-même.

Plusieurs recettes possibles :

Anis sauvage, espelette, betterave, aneth, ananas et citronnelle,  
miel et moutarde, aux graines de pavot, orange et gingembre :

Rhum et ananas, vodka et betterave :

### Bar Fondue Pékinoise

**30 Brochettes de poisson (crevettes, supions, saumon) 30 brochettes de viande (poulet, boeuf, porc)**  
à cuire dans un wok avec du bouillon de légumes épicé accompagné de sauce d'huitres, sauce cacahuète,  
sauce gingembre ,d'ail et de ciboulette.

### Stand wok Thaï

**3 woks :**

1 kg de petites crevettes - 1 kg de sot-l'y-laisse de volaille aux épices thaï - 2 kg de légumes croquants.  
Servis en cône bambou (100 pièces).

### Stand wok Espagnol

**Wok de moules** au chorizo accompagné de petits oignons et de lardons (20 portions environ)

### Stand Raclette...pour l'hiver...ou pas :-)

**Petites cassolettes de jambon cru, pomme de terre rate et cornichon,**  
**on y ajoute à volonté du fromage à raclette fondu !**

Fromage à raclette affiné en Haute-Savoie, fondu à la demande, et accompagné de charcuterie, pommes  
de terre «en robe des champs» et cornichons - 25 à 30 personnes - repas debout.

### Bar Savoyard

**100 tartines de purée de pomme de terre crème et lardon et recouvert d'oignon frit,**  
à recouvrir de fromage à raclettes (1/2 de meule)



### Bar à Mozzarella

Le bar à mozzarella est composé d'un assortiment de tomates cerises (2,5 kg) 250 pièces env. sous forme de brochettes accompagnées de mozzarella et d'un trio de pesto (tomates confites, basilic, poivron)

Une animation riche en couleur et en saveur

### Bar à crudités

Couleurs et fraîcheur, les bâtonnets de crudités variées plaisent à tout le monde, accompagnés de 3 sauces (fine herbe, moutarde violette, cajun)

30 pers - 2 kg de légumes et les sauces (30 g/pers. soit: 3 bâtonnets/pers)

### Bar à Bouillabaisse (véritable plat de résistance) à manger debout (15 à 20 personnes)

**Véritable bouillabaisse : plat traditionnel marseillais à base de poissons.**

Elle se compose d'une soupe de poissons (2L) avec des croûtons de pains aillés (500g), de rouille, d'émincés de poissons 2kg (cabillaud et rouget) servis dans un ramequin en terre cuite et de pommes de terre.

Portion supplémentaire : 12,00 €/personnes

### Bar à pasta (50 portions)

**Assortiment de quatre variétés de ravioles à accompagner de quatre sauces typiques italiennes** (500 g bolognaise, 500 g arrabiata, 500 g pesto et 250 parmesan râpé)

-Girasole à la ricotta aux cèpes 1 kg

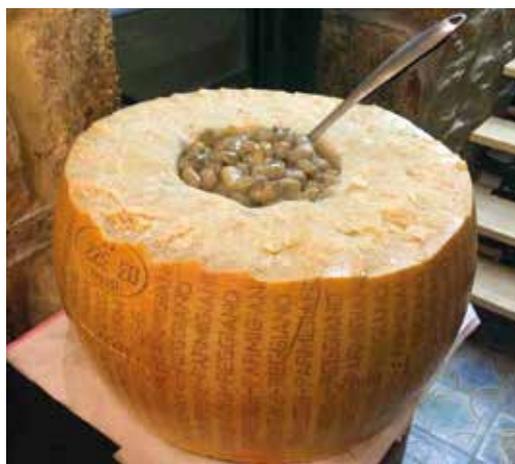
-Grantortelli basilic parmesan 0,5 kg

-Granravioli à la truffe blanche d'Alba 1 kg

### Bar à huîtres gratinées (50 portions) Nouveauté 2025

Dans des petits poêlons, posez votre huître sur un lit de gros sel, garnissez-la de différentes préparations, gratinez et dégustez (Huître creuse fine calibre G2, bourriche de 6 kg, origine France, les 50 pièces).

Crème, fondue de poireau, pesto, tomate, ail des ours, gingembre à l'orange, échalote, parmesan



### Stand Gnocchis dans la meule de parmesan : nature

A la truffe du Périgord et flambés au cognac (nature+prix de la truffe)

Aux fines herbes / tomate cerise et basilic / pesto d'ail des ours...

Lardons, petit pois, ciboulette / brunoise de coppa et tomate confite

### Bar à Smoothies et Gaspacho (4 choix)

Présenté en carafes et servis dans de petits verres avec pailles biodégradables

(4 x 1 litre = env. 100 petits verres)

Melon, pastèque, tomate, carotte, petit pois, ratatouille.....



Le chef élabore toutes sortes de mets savoureux et variés, dans la plus fidèle tradition de la gastronomie du Sud-Ouest et d'autres régions ou pays.

Vous découvrirez la «palette gourmande» qui réunira vos hôtes dans un moment de convivialité. La cuisson sur plancha, originale et très saine, diffuse les arômes invitant à la dégustation.

Surprenez vos amis : ce concept unique de plateaux assortis (ou de petites assiettes avec clip verre) permet aux convives de déguster nos mets d'inspiration et nos boissons avec confort et mobilité.

Le mot du chef : Passionnés, épicuriens, gastronomes, La Poêlée se propose de vous faire passer de bons moments dans une ambiance agréable.

**(Une bouchée = 30 g environ soit 30 à 35 portions /Kg)**

### Plancha viande : prix au kg

Filet de poulet  
Magret de canard  
Cœur de canard  
Sot l'y laisse  
Côtelette d'agneau  
Filet de boeuf  
Onglet de boeuf  
Filet mignon de porc  
Foie gras  
Mini burger (par 54)

### Plancha poisson :

Gambas (30/40 pièces au Kg)  
Saint-Jacques (20/30 pièces au Kg)  
Saint-Jacques en mini coquille  
Lotte  
Encornet  
Couteaux (20 pièces au Kg env.)

#### L'Art du buffet

(fournis par LAPOELEE)

Tables de buffet - Vasque inox et glace - Seau à glaçons  
Nappage blanc - Chemin de buffet  
Serviettes papier blanc et noir - Support de présentation



### Mignardises:

Financier à la poudre de pistache et aux écorces d'orange confites

Petits gâteaux moelleux au chocolat et aux cerises

Mini-cannelé bordelais

Macaron

Rose des sables : croustillant de céréales au croquant de chocolat

Petites verrines panacota coulis de saison

Choux mousseline (pistache, orange, violette...)

Éclairs à la pâtissière (vanille, café, chocolat)

### Fontaine à chocolat grande ou petite...

Avec fruits de saison, pop corn, biscuit, guimauve...

Tarif : Me consulter

### Plancha glacée sucrée

**ICE roll est une manière innovante de réaliser de la crème glacée.**

**Les fruits et la crème sont transformés sous les yeux des consommateurs en un instant, sous forme de rouleaux sur une plaque à -30°C.**

Recettes sucrées : mélange d'ingrédients au choix, en fonction des saisons.

Banane - Noix de coco - Mangue - Poire

Chocolat - Fruits rouges - Pâte à tartiner noisette

Melon - Pastèque - Fraise - Pêche basilic - Abricot romarin

Tarif : Me consulter

## Pour un vin d'honneur réussi

Un événement tel qu'un mariage peut avoir une durée exceptionnellement longue. Cela implique de boire et de manger pendant un repas d'une durée inhabituelle. Il convient donc de mettre en place une organisation et de respecter certaines règles immuables.

### Cocktail ou vin d'honneur

**18h30** environ, arrivée des invités au cocktail.

Ce genre de réception a généralement lieu pendant les périodes estivales, la chaleur est un élément important à considérer.

Il convient de fournir des boissons non alcoolisées pour rafraîchir les convives.

Ensuite, offrir les boissons alcoolisées, (deux variétés suffisent), en les accompagnant de pièces cocktails.

Instant de retrouvailles, le cocktail est un moment de rencontres, d'échanges.

Privilégier le passage au plateau au milieu des invités et ne disposer que quelques plateaux sur le buffet.

L'idéal est d'offrir aux personnes présentes boisson et nourriture jusqu'au terme de l'apéritif à un rythme agréable, sans précipitation ni temps mort.

De la musique en live sur des tempos calmes est toujours appréciée.

Des ateliers culinaires peuvent animer ce début de réception.

La durée d'un apéritif est d'environ 2 heures.

**20h30** environ, passage à table.

Prévoyez 20 à 30 minutes d'installation des convives.

Une fois les convives à leur place, suit l'entrée des mariés dans la salle de réception, et le discours de bienvenue ou les remerciements.

Les tables des personnes âgées doivent être éloignées des enceintes.

### Dîner

**21h00**, début du repas.

Privilégiez une mise en bouche ou une entrée froide.

Ce choix permet d'éviter aux invités de s'impatienter après l'intervention des mariés.

Le lancement du service doit être rythmé, fait avec cadence ; les serveurs entrent dans la salle les uns derrière les autres d'un pas soutenu. C'est rassurant pour beaucoup de personnes.

Les plats se suivent, il ne faut pas entrecouper le repas par des animations, des jeux ou des discours, afin de garder la maîtrise du temps.

Le repas est très convivial, pour cela placez 8 à 10 personnes par table, c'est un moment de partage, les convives ont besoin d'échanger, de discuter et d'apprécier les mets proposés. Les chefs enchaînent à un rythme maîtrisé, gage de réalisation optimale de leur cuisine.

**23h00**, présentez le plateau de fromages.

C'est le moment où frères, soeurs et amis présentent chants, jeux ou animations...

Le fromage est aussi gastronomique, les amateurs en profitent, le plateau permet de se servir et de se resservir par gourmandise.

Si les animations ne se sont pas manifestées, il est possible d'ouvrir le bal, les prémices d'une belle fête.

**23h45**, les serveurs débarrassent les tables, nettoient les miettes...

**24h00**, arrivée du gâteau des mariés, pièce montée, entremets, ou les deux.

Une belle présentation, le responsable du service sert deux coupes aux mariés, un baiser amoureux, les flashes c'est le moment des photos et des selfies.

Le dessert servi, le champagne est servi dans les flûtes, que la fête commence !

## La Soirée

**Minuit passé.** Maintenant, c'est au tour de l'orchestre ou du DJ d'animer la fête « loin, au bout de la nuit ».

Les tables sont propres, café à discrétion et champagne.

Un open bar est dressé pour vous accompagner tout au long de la nuit.

Nous vous suggérons une cascade de fruits frais, découpés et joliment présentés ; ils rafraîchissent et réduisent de manière conséquente la consommation d'alcool.

**5h00** restent les plus vaillants. Attention, conseillez un peu de sommeil pour le lendemain.

Ce cheminement lors d'une réception de mariage n'est pas le seul, mais il a l'avantage de toujours fonctionner.

### Attention !

Tous les plats et recettes présentés ici ne sont que des suggestions pour orienter votre choix de menu. Toutes les recettes sont réalisées exclusivement avec des produits de saison.

Par conséquent, certaines recettes peuvent être modifiées ou ne pourront pas être proposées.

*Jérôme Roussillon*

## Résumé des conditions générales de vente de LA POËLÉE que vous trouverez dans son intégralité sur [www.lapoelee.fr](https://lapoelee.fr) (<https://lapoelee.fr/conditions-generales-de-vente-traiteur/>)

LA POËLÉE : Désigne la société E.I. Jérôme Roussillon LA POËLÉE, fournisseur des services de traiteur, basée à Revel.

1. «LA ou les PRESTATION(S)» : Fait référence à l'ensemble des services de traiteur fournis par Jérôme Roussillon LA POËLÉE.

2. «LE ou LES CLIENT(S)» : Désigne toute personne ou entreprise souhaitant acquérir les prestations de Jérôme Roussillon LA POËLÉE à des fins professionnelles.

Voici un résumé plus condensé des points essentiels concernant le devis dans vos conditions générales de vente :

1. Le devis inclut tous les détails convenus avec le client, avec une période de validité de 3 mois et la possibilité d'ajustements selon les spécificités du lieu.
  2. Il prend en compte les mesures sanitaires en vigueur, pouvant être modifiées en fonction des directives gouvernementales, impactant potentiellement le contrat en termes de coûts.
  3. Le contrat consiste principalement en la fourniture de repas, avec d'autres prestations accessoires. Le client doit fournir toutes les informations nécessaires à LA POËLÉE.
  4. Tout litige est soumis à la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Toulouse.
  5. Le contrat est confirmé par écrit par le client, d'abord sur le devis puis sur les conditions générales de vente, et devient définitif et non annulable dès réception de la confirmation. La date de validité du devis est mentionnée sur celui-ci.
- Une vente est confirmée uniquement après le versement d'un acompte de 30% du montant total du devis TTC, qui sera retenu en cas d'annulation de la prestation.
1. Le client s'engage à confirmer sa réservation en précisant le nombre exact de repas conformément aux directives nationales contre le gaspillage alimentaire. Il doit vérifier l'exactitude des informations sur le devis, dont la dernière version validée fait foi.
  2. La confirmation de réservation par le client implique son adhésion sans réserve aux conditions générales de vente. Elle est validée après retour du devis signé, accompagné de l'acompte de 30% du montant TTC et du chèque de caution.
  3. L'acompte correspond à 30% du montant total du devis TTC, avec un chèque de caution de 3000 euros pour couvrir d'éventuels frais supplémentaires. Le solde de la facture doit être réglé au moins 15 jours avant la prestation. Le non-paiement entraîne l'annulation de la réservation.

Voici un résumé des points essentiels concernant les conditions de paiement dans vos conditions générales de vente :

1. Les instructions de facturation doivent être communiquées lors de la validation du devis.
2. En cas de non-paiement à la date d'échéance, des intérêts de retard de 40 € TTC par mois sont automatiquement appliqués.
3. Toute modification apportée par le signataire ne peut être contestée comme ayant été acceptée sans restriction ni réserves.
4. Le paiement du solde restant doit être effectué 15 jours avant la prestation. Les prix incluent toutes taxes, avec une TVA de 10 % ou 20 % sur les boissons alcoolisées.
5. Les prix peuvent être révisés en cas d'augmentation des matières premières, de l'énergie et des taxes.
6. Conditions d'annulation :  
Aucun remboursement de l'acompte en cas d'annulation à moins de 90 jours de la date de la prestation.  
Facturation de la commande en cas d'annulation à moins de 30 jours de la date de la prestation.  
Des frais de déplacement peuvent être appliqués au-delà de 20 ou 50 km de Revel, selon la complexité de la prestation.  
Toute annulation doit être notifiée directement à LA POËLÉE et confirmée par courriel.  
En cas de fermeture administrative due à une pandémie, LA POËLÉE propose un report de la prestation ou un avoir, mais ne rembourse pas l'acompte.

Voici un résumé des formalités de validation de la commande et des responsabilités du client dans vos conditions générales de vente :

1. Toute information transmise par téléphone doit être confirmée par courriel à l'adresse [contact@lapoelee.fr](mailto:contact@lapoelee.fr) pour être intégrée dans le devis ou le bon de commande. La validation de ces changements est confirmée par un courriel de retour du client.
2. Le client reconnaît être responsable des agréments et autorisations administratifs nécessaires à l'organisation et au déroulement de l'événement. Il est seul responsable des perturbations causées par des changements d'horaire.
3. Le client s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires, y compris en matière d'assurances, pour couvrir tous les risques liés à l'événement. Les frais de remise en état des lieux de réception sont à la charge du client. Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera acceptée après sa réalisation.
4. Le client est responsable des agissements des participants à l'événement, de la sécurité des personnes et des biens, ainsi que de la régulation de la consommation d'alcool. En aucun cas, la responsabilité du prestataire ne pourra être engagée pour ces questions.

Voici un résumé des points clés concernant la gestion de l'événement dans vos conditions générales de vente :

1. Le temps de service convenu est assuré par le personnel de LA POËLÉE pendant la durée indiquée sur le contrat. Tout dépassement de ces horaires entraînera des heures supplémentaires facturées.
2. Le temps de transport, de mise en place et de débarrassage sont inclus dans le service, sous réserve d'une visite technique préalable du lieu de réception.
3. Le devis mentionne le chef de cuisine et son équipe présents sur place. La présence supplémentaire de Jérôme Roussillon, sur demande du client, est facturée à l'heure : 100 euros de l'heure pour un passage et 50 euros de l'heure pour une prestation complète.

Voici un résumé plus condensé des points importants concernant les boissons et le matériel dans vos conditions générales de vente :

1. Pas de droit de bouchon appliqué par LA POËLÉE. Le client est responsable de l'évacuation des bouteilles vides.
2. Des frais de 100 € HT sont facturés au client pour l'assurance et le stockage de ses boissons, livrées à LA POËLÉE la veille de la prestation.
3. LA POËLÉE décline toute responsabilité pour les boissons fournies par le client.
4. Des frais de 100 € TTC sont imputés au client pour le traitement des bouteilles vides fournies par ses soins.
5. Le matériel fourni est sous la responsabilité du client.
6. Le matériel fourni par le client est débarrassé et stocké par les équipes de service de LA POËLÉE après la prestation.
7. La vaisselle et le nappage fournis par un loueur sont hors devis ou facturés séparément.
8. Toute nappe fournie par LA POËLÉE et dégradée pendant l'événement est facturée 150 € TTC/pièce.

Le client doit informer LA POËLÉE de toutes modifications contractuelles selon les modalités stipulées dans les conditions générales de vente.

- Le client peut désigner un responsable sur place le jour de l'événement. Les conditions restent inchangées même si un organisateur est impliqué.
1. Le client est responsable du comportement de ses invités et doit veiller à ce qu'ils ne causent aucun préjudice. LA POËLÉE peut réagir en conséquence.
  2. Le personnel est facturé à l'heure et le montant final peut varier en fonction du temps réellement travaillé.
  3. Le dressage de la table peut être fait par le client ou par le personnel moyennant un forfait.
  4. Le débarrassage est assuré par le personnel après le service du café, sauf accord contraire.
  5. Si le client débarrasse le lendemain, des frais supplémentaires s'appliquent.
  6. Sauf arrangement différent, la facture doit être réglée le jour même de la prestation.

Vente d'alcool : LA POËLÉE refuse la vente d'alcool aux mineurs.

1. Qualité alimentaire : Les livraisons respectent les normes de température. Le client doit garantir la conservation adéquate des produits.
  2. Allergènes : Une liste des allergènes est disponible sur demande. Des traces peuvent subsister malgré les précautions.
  3. Tri sélectif : Le client doit fournir des contenants de tri. Sinon, LA POËLÉE le gère avec des frais supplémentaires.
  4. Dépassements horaires : Des frais supplémentaires sont appliqués pour tout dépassement, selon le devis convenu.
- Ces points assurent le respect des normes légales et la qualité des services de LA POËLÉE.

Facturation : La facture est émise après la prestation, incluant les éventuelles consommations supplémentaires, heures supplémentaires de service, et dommages matériels. Le solde de la caution versée par le client est restitué sous 15 jours.

1. Garantie de prix : Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant trois mois. Au-delà de cette période, ils peuvent être ajustés en fonction des conditions économiques (+/- 3%). Les prix sur le devis sont hors taxes et peuvent être modifiés en cas de changement de législation ou d'évolution des coûts de produits. Tout frais supplémentaire lié aux marchandises du client livrées à LA POËLÉE est facturé. Les rétrocommissions pour les agences événementielles seront également facturées au client.

Responsabilité et tarifs : LA POËLÉE est responsable des prestations qu'elle facture mais pas des produits complémentaires facturés par des tiers. Les tarifs sont prévus pour des sites sans contraintes particulières, mais peuvent être ajustés en cas de difficultés d'accès ou d'organisation. Les déplacements jusqu'à 50 km sont inclus, au-delà un devis est établi.

Les prestations supplémentaires seront facturées en sus.

1. Conditions de mise à disposition : LE CLIENT doit fournir un espace «office traiteur», de l'eau et des prises électriques. Les aliments non consommés peuvent être laissés au client sous conditions d'hygiène strictes.

2. Conditions de modification : LA POËLÉE se réserve le droit de modifier les recettes et les présentations selon la saison, les approvisionnements et les contraintes du site.

Nombre définitif de convives : Le nombre minimum de convives doit être confirmé 30 jours avant la prestation et peut être augmenté jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de la prestation. LA POËLÉE se réserve le droit de modifier le prix en cas de baisse du nombre de convives. Les demandes de modification doivent être faites au moins 7 jours ouvrés avant la prestation et nécessitent une acceptation écrite de LA POËLÉE.

1. Modification de commande : Jérôme Roussillon peut être remplacé en cas de force majeure. Le nombre minimum de convives doit être confirmé 30 jours avant la prestation. Toute augmentation du nombre de convives après la confirmation écrite peut entraîner une modification des menus et des tarifs. A moins de 15 jours ouvrés avant la prestation, aucun remboursement ne sera accordé en cas de réduction significative du nombre de convives.

En cas d'annulation par LE CLIENT :

Annulation plus de 60 jours avant la prestation : 30% de l'acompte conservé.

Annulation entre 30 et 60 jours avant la prestation : 20% du montant total restant.

Annulation entre 20 et 30 jours avant la prestation : 50% du montant total restant.

Annulation entre 10 jours et 20 jours avant la prestation : 80% du montant total restant.

Annulation à moins de 10 jours avant la prestation : 100% du montant total restant.

En cas d'épidémie ou de pandémie décrétée par le gouvernement, l'acompte sera restitué sous forme d'avoir.

Pour les reports : Tout report à plus de 60 jours de la prestation ne donne pas droit à la restitution des acomptes déjà versés, mais ceux-ci seront attribués à la prestation reportée dans les 12 mois suivants.

Le report entraîne une révision des tarifs et du contenu de la prestation.

En cas de variation du nombre de repas inférieure à la prévision initiale, LA POËLÉE se réserve le droit de modifier les prix et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement.

Force majeure : LA POËLÉE est libérée de ses obligations en cas d'événement de force majeure comme la guerre, l'incendie, la grève, etc. Si un événement de force majeure survient, l'acompte versé reste acquis à LA POËLÉE et un avoir correspondant est émis pour une utilisation ultérieure, sans remboursement.

Responsabilité de LA POËLÉE - Garantie :

LA POËLÉE garantit la conformité des prestations fournies et les protège contre les vices cachés. Toute réclamation doit être faite dans les 2 jours ouvrés suivant la fourniture des prestations. LA POËLÉE rectifiera gratuitement les services défectueux dans la mesure du possible. Sa responsabilité est limitée au montant payé par le client. Le client est responsable de la destruction de produits ou de la détérioration du matériel fourni par LA POËLÉE.

Voici une version condensée des sections «Protection intellectuelle» et «Données personnelles et protection de la vie privée»:

Protection intellectuelle : LA POËLÉE rappelle que tout organisateur d'événement doit respecter les droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les documents et informations fournis par LA POËLÉE au client restent la propriété de ce dernier et ne peuvent être communiqués à des tiers sans autorisation. LA POËLÉE se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement pour sa communication, sauf interdiction formelle du client.

Données personnelles et protection de la vie privée : LA POËLÉE collecte des données personnelles pour le traitement des commandes et la gestion de la relation client. Le client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement et d'opposition au traitement de ses données. Les données collectées sont strictement limitées au personnel de LA POËLÉE et ne seront pas vendues ou cédées à des tiers sans consentement préalable. Le client peut également saisir la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés en cas de besoin. L'utilisation de photos de l'événement nécessite une validation écrite mutuelle entre LA POËLÉE et le client.

Service Relations Clients : Pour toute réclamation ou information complémentaire, le client peut contacter le service commercial de LA POËLÉE par courrier à l'adresse suivante : 24 bis, rue des Escoussières 31250 Revel, ou par courriel à l'adresse : [contact@lapoelee.fr](mailto:contact@lapoelee.fr).

Modifications des Conditions Générales de Vente : LA POËLÉE se réserve le droit de modifier les Conditions Générales de Vente à tout moment. Les conditions applicables sont celles en vigueur à la date de confirmation de la commande. Le client est invité à se renseigner sur les modifications éventuelles en consultant régulièrement les Conditions Générales de Vente en ligne sur le site internet de LA POËLÉE.

Recommandations : Toute intolérance ou allergie doit être signalée à Jérôme Roussillon de LA POËLÉE lors de la commande.

Les plateaux repas doivent être consommés le jour de la livraison, et LA POËLÉE décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette recommandation.

Les repas peuvent contenir des allergènes même si LA POËLÉE respecte les règles d'hygiène, et le client doit en être conscient.

En passant commande, le client accepte les conditions générales de vente de LA POËLÉE.

Les photos des produits sont à titre indicatif et non contractuelles.

Les produits doivent être consommés dans les délais recommandés et respecter les conditions de stockage, sinon LA POËLÉE décline toute responsabilité en cas de problème de santé.

Date de signature du devis :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

LE CLIENT

Nom/Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Signature :

Jérôme Roussillon

Chef cuisinier pâtissier à domicile depuis 2003 Disciple d'Auguste Escoffier

- Acceptant le règlement des sommes dues par chèque libellé à son nom en sa qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale. Décret 79.638 du 27.07.79

Ces conditions générales de vente sont mises à jour régulièrement, et la version en vigueur est accessible à tout moment sur le site internet [www.lapoelee.fr](http://www.lapoelee.fr)

Gsm : 06.19.66.16.88

Crédits photos : Jérôme Roussillon

Tarifs indicatifs sous réserve d'erreur d'impression - Photos non contractuelles, suggestions de présentation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

Ne jetez pas les produits et les catalogues sur la voie publique.

Pour effectuer votre règlement par virement : IBAN : FR76 1310 6005 0020 0001 3130 653 BIC: AGRIFRPP831

Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

[www.lapoelee.fr](http://www.lapoelee.fr)



05 62 18 32 94

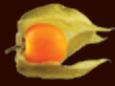
Contribuons au respect de l'environnement, n'imprimez ce document qu'en cas de nécessité et ayez le réflexe recto-verso.

Tous les prix du catalogue sont indiqués à titre indicatif et sont susceptibles de changer, le tarif exact sera mentionné sur votre devis



# LA POELEE

C'est aussi,



La Table  
de Dégustation



Des prestations  
pour les  
Associations



Des prestations  
en entreprise



Un chef cuisinier  
à domicile

N'hésitez pas à nous contacter  
pour toutes demandes d'information



@lapoelee



contact@lapoelee.fr



05 62 18 32 94

## www.lapoelee.fr

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

