



LA POËLEE

Jérôme Roussillon

Carte Plateaux Repas et autres services pour l'entreprise

La gastronomie
au bureau

Collection Printemps - Été

Revel, Castelnaudary, Caraban, Sorèze,
Blan, Puylaurens, Dourgne...

@ contact@lapoelee.fr

☎ 05 62 18 32 94

www.lapoelee.fr

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

Sommaire - Collection Printemps - Été

La Pause Café

Les Plateaux Repas **100% recyclables**

Plateaux repas «terre»

Plateaux repas «mer»

Plateaux repas V.I.P.

Pour les Voyageurs

Les Cocktails salés et sucrés

Les Buffets

La Cave

Conditions générales de vente



PAUSE «CAFÉ» (30 mn env.) - 5,5 € HT /pers.

Café, thé, eau plate/gazeuse,
Petits gâteaux secs (4/pers.), diamant, palmito, madeleine,
Sucre, tasses, verres et serviettes, table et nappage.
Service compris*

PAUSE «GOÛTER» (30 mn env.) - 8,5 € HT /pers.

Café, thé, lait chaud,
Madeleine, petits gâteaux secs... (6/pers.),
Assortiment de jus de fruits BIO d'Occitanie (20cl/pers.),
Sucre, tasses, verres et serviettes.
Service compris*

PAUSE «PETIT DÉJEUNER» (45 mn env.) - 14 € HT /pres.

Café, assortiment de thés, lait chaud et froid,
Mini viennoiseries (2/pers.), petits gâteaux (madeleine, financier... 4/pers.),
Assortiment de jus de fruits BIO d'Occitanie et d'eaux minérales plate et gazeuse,
Corbeille de fruits frais de saison (1,5/pers.),
Verrines de fromage blanc,
Décoration florale,
Sucre, tasses, verres et serviettes.
Service compris*

Prestation réalisée à partir de 15 personnes

***Service assuré à partir de 30 personnes**

(sauf si supplément : 35€/heure de service)





Présentés dans un coffret contemporain et BIO-dégradable, les plateaux repas LA POÊLÉE vous offrent un délicieux instant pour agrémenter vos réunions de travail.

- Une gamme équilibrée, renouvelée en fonction des saisons (printemps/été - automne/hiver)
- Une collection de 18 plateaux repas de 16 à 30 € HT
- Un plateau repas «retour de marché» qui change quotidiennement, élaboré avec des produits simples et savoureux : Choisissez l'orientation, viande ou poisson, fruit ou chocolat... Et je m'occupe du reste.
- Possibilité de plateaux réalisés en fonction de vos contraintes alimentaires, sur demande.

Possibilité de créer une charte pour des prestations spécifiques.

Composition des plateaux :

Entrée, plat, fromage, dessert et pain compris.

Verre et couverts biodégradables

Livraison des plateaux repas en conteneur isotherme.

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commandez 72 heures au plus tard par internet .
A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06 19 66 16 88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

www.lapoelee.com - Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles

PLATEAUX «terre» menus viande

Plateau repas à 16 € HT
Menu retour du marché à 16 € HT

Collection Printemps - Été



Sans gluten, ni lactose et arachide - N° T11

Salade de tomate basilic
Poulet thaï et riz basmati
«fromage» à l'ocara
Salade de fraises citron vert ou pêche verveine
Pain sans gluten

Pour une commande en-dessous
de 5 plateaux repas, seul le menu
«Retour du marché» sera livré.

Délice du RAJASTHAN - N° T21

Légumes verts sautés aux épices
Poulet riz basmati au curcuma, carottes et panais confits
aux épices tandoori, sauce au yaourt
Raïta de concombre à la menthe, grenade Halwa de
semoule aux raisins secs

Saveur D'ECATEPEC - N° T31

Salade, Quesadillas au fromage
Salsa de tomates mexicaine
Bouchées «entre omelette et cake» au chorizo et
salade de haricots rouges
Gâteau mexicain ananas et coco

Menu PROVENÇAL - N° T41

«Flomlette» de tomate aux légumes, coulis de poivron et épinard
Emincé de porc, coppa, penne aux aubergines, herbes et tomates cerises mi-séchées
Pudding fruits de saison

Måltidsbrickor SUEDOIS - N° T51

Tarte façon cheesecake salé au fromage fouetté et guacamole, oeufs de lump et citron vert
Poulet fumé aux épices douces, poêlée de quinoa et riz basmati aux légumes et tartare de tomates épicé
Cake agrume

Vassoio NAPOLITANO - N° T61

Tartelette au houmous, carottes grillées marinées, coriandre et coulis de menthe
Rôti de dinde roulé au fondant d'artichaut, pâtes mafalde complètes, légumes grillés et pesto basilic
Mousse mascarpone fraises et coulis

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commandez 72 heures au plus tard par internet .
A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06 19 66 16 88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

www.lapoelee.com - Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles

Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

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.



PLATEAUX «mer» menus poisson

Plateau repas à 16 € HT

Menu retour du marché à 16 € HT

Collection Printemps - Été

Menu - N° M11 (sans gluten, lactose et arachide)

Salade de melon et jambon
Cabillaud poché et légume de saison en vinaigrette
«Fromage» à l'okara
Salade de fruits de saison
Pain sans gluten

Pour une commande en-dessous
de 5 plateaux repas, seul le menu
«Retour du marché» sera livré.

Menu SCANDINAVE - N° M21

Sablé au foie de volaille aux épices et cacao, purée de mangue et mélange mâche/betterave
Pavé de saumon, salade pomme de terre grenaille à la crème, roquette et citron vert
Cake citron pavot bleu

Menu PROMENADE DES ANGLAIS - N° M31

Sablé au fromage et fondant d'artichaut, roquette et coulis de poivron
Filet de colin d'Alaska façon fish & chips, pomme de terre grenaille, sauce fromage blanc et tomates
Moelleux au fruit du moment (fraise, pêche, abricot ...)

Menu ITALIEN - N° M41

Salade de tomate feta
Filet de Colin, olives, penne aux petits légumes
Clafoutis aux pruneaux

Menu MEXICAIN - N° M51

Perles de blé en salade à la mexicaine
Tagliatelles aux crevettes, vinaigrette aux herbes
Cookie chocolat

Menu INDIEN - N° M61

Salade de thon, oeuf dur, curcuma et sésame
Merlu à l'indienne, riz basmati en salade
Cake aux pêches rôties et coulis

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commandez 72 heures au plus tard par internet .

A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06 19 66 16 88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

www.lapoelee.com - Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles

Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

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.

Fromage fermier du lauragais & abricot moelleux
Pain et couverts

Collection Printemps - Été



Menu VÉGÉTARIEN - N° V11 - 20€ HT

Emincé de betterave, Granny Smith et mangue
Salade de blé aux condiments, courgettes et poivrons
Fruits d'été caramélisés et tuile amande

Menu TENDANCE - N° V21 - 20€ HT

Boulgour aux fruits de mer et fines herbes
Filet mignon rôti coriandre, julienne de carottes
Entremet au chocolat blanc et framboises

Menu GOURMAND - N° V31 - 20€ HT

Salade de pétoncles et avocat
Magret de canard et légumes du moment
Bavaroise aux framboises

Menu TENTATION - N° V41 - 25€ HT

Salade de saumon Gravlax
Filet de boeuf, salade de pois gourmands en vinaigrette
Tatin aux poires et poivre de Sechouan

Menu INSPIRATION - N° V51 - 25€ HT

Salade de magret séché
Thon sauce gribiche et riz safrané
Brunoise d'ananas au citron vert et noix de coco

Menu GASTRONOMIQUE - N° V61 - 30€ HT

Salade gersoise et copeaux de foie gras
St Jacques et salade de haricots verts
Eclair et mousseline aux fruits rouges

Menus personnalisables
sur simple demande
et sur devis

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commandez 72 heures au plus tard par internet .

A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06 19 66 16 88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

www.lapoelee.com - Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles



En accompagnement d'une
commande de plateaux repas.
Livraison avant 12h.

BOX SANDWICH - 11 €

- 1 sandwich au choix
- 1 dessert du jour (tartelette pomme, cake, cookie...)
- 1 boisson (eau ou canette)

EN-CAS WRAP - 6 €

Wraps céréales, œuf dur, tomme de vache, mayonnaise, tomates, batavia et roquette.

SANDWICH JAMBON - 6 €

Pain aux céréales, jambon cuit, tomatade et légumes grillés.

SANDWICH POULET - 7 €

Pain aux céréales, aiguillettes de poulet en salaison, tomates séchées et yaourt grec moutardé, roquette.

SANDWICH SAUMON - 8 €

Pain aux céréales, yaourt grec aux herbes aromatiques et saumon fumé.

DESSERTS MAISON

Gros cannelé	6 €
Compotée de pommes	4 €
Fromage blanc	5 €
+ coulis d'agrumes	1 €
+ confiture aux fruits rouges	1,5 €
+ crème de marron	2 €
Pomme Granny Smith	3 €
Part de cake moelleux (banane, coco, chocolat, cerise, orange, carotte...)	5 €
Cookie	4,5 €
Madeleine	4 €

BOISSON

Eau 33 cl	2 €
Canette	2 €

Tarif exprimé en TTC. / T.V.A 10%. En accompagnement de commande de plateaux repas. Livraison avant 12 h



LES COCKTAILS SALÉS ET SUCRÉS

Pour agrémenter vos réunions

Plateau MISE EN BOUCHE FROID - 50 pièces - 28,44€ HT

Pain de mie et mousse de canard / cornichon
Pain de mie beurre et jambon de pays
Pain de mie crème de saumon fumé et aneth
Pain de mie tapenade de poivron et olive

Plateau MISE EN BOUCHE CHAUD - 50 pièces- 25€ HT

Feuilleté saucisse de strasbourg moutarde
Feuilleté jambon fromage
Feuilleté aux anchois
Feuilleté au thon
Feuilleté aux olives

Plateau MISE EN BOUCHE VERRINE - 40 pièces- 40€ HT

Salade de lentille et jambon de pays
Perles de blé au saumon et wazabi
Salade de concombre et thon
Taboulé

Plateau MIGNARDISES - 50 pièces - 40,90€ HT

Financier aux raisins secs
Choux au citron
Tartelette au chocolat
Palmitos spéculos
Cannelé

Coffret de MACARONS - 32 macarons - 65.40 € HT

Pour plus de variétés voir la carte «Vin d'honneur» sur le site internet.

Quantité de canapés par personne pour un apéritif :

Minimum 5 pièces par personne et par heure d'apéritif.

Moyenne : 6-8 Pièces par pers.

140 Pièces pour 20 pers. / 210 P. pour 30 pers. / 250 P. pour 50 pers / 500 P. pour 70 pers.





Menu à 19,5 € HT

Club sandwich salade, tomate, mozzarella basilic
 Tartine de thon à la niçoise
 Quiche au poisson
 Brochette de poulet cajun / buisson de crudités
 Tartine de brie, confit d'oignon
 Verrine de fromage blanc et fruits rouges
Livraison vaisselle jetable, hors service et boissons



Menu à 24 € HT

Navette rillettes d'oie
 Wraps au saumon Gravlax, fromage frais et ciboulette
 Verrine salade de quinoa
 Brochette de poulet façon basquaise
 Tartine grillée feta, vert d'oignon, olive noire, sésame noir
 Verrine salade de fruits, muffin
Pain et livraison compris, hors service et boissons



Menu à 32,5 € HT

Canapé au foie gras et confit d'oignon
 Ardoise de 3 wraps (truite fumée, coppa, tomate mozza basilic)
 Salade de pétoncles, julienne de courgette en coquille
 Cornet de boeuf / volaille façon gribiche
 Plateau de 3 fromages
 Corbeille de fruits
 Tarte aux fraises et citron vert
 Crème caramel à l'ancienne
Livraison, vaisselle en «dur» dressage du buffet, service et hors boissons



Prestations personnalisables sur simple demande avec :

Nappes et serviettes, vaisselle, verre à eau, verre à vin, couverts
 2 à 3 entrées (verrine tartelette),
 Plat chaud (viande, poisson et légumes en chauffe-plat)
 Plateau de fromages, dessert, corbeille de fruits, pain, avec ou sans boisson
 Livraison, dressage et débarrassage inclus jusqu'à 20 km autour de Revel



Vins

Domaine de Py - Corbière 11700 Douzan Vin biologique

Blanc 75cl	16 € TTC
Rouge 75cl	16 € TTC
Rosé 75cl	15 € TTC



Eaux plates

Evian 1 litre bouteille verre	5 € TTC
Vittel 1 litre bouteille verre	5 € TTC
Cristaline 1,5 litre bouteille plastique	2,5 € TTC

Eau Gazeuse

San Pelegrino 1 litre bouteille verre	5 € TTC
---	---------



Café - 15 personnes

3 litres pichet isotherme	12 € TTC
---------------------------------	----------

avec tasse, sucre et touilleur

Soft et Jus de fruits...



Voir la carte de l'ensemble des boissons du moment, sur demande

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



Confirmation de réservation

- La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par La Poêlée, signé, avec apposition de la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant TTC de la prestation qui donnera lieu à une « facture d'acompte ».

Garantie de prix

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour trois mois à compter de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques (+/- 3%), les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie de couverts

- Le nombre exact de couverts devra impérativement être confirmé quinze jours avant la date de la manifestation. Ce nombre constituera la base minimale de facturation. Au-delà de cette date, tout couvert (et repas) en plus, sera facturé avec une majoration de 15%. La Poêlée se réserve le droit de se faire remplacer par un chef de cuisine ou un chef à domicile de son choix, si des événements de force majeure, de cas fortuits ou indépendants de sa volonté l'y contraignent.

Conditions

- 30% du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'acompte pour réservation de la date de l'événement ; le non paiement de cette somme entraînera l'annulation de la réservation.
- Toute annulation faite à moins de 90 jours de la date du repas entraînera le non remboursement de l'acompte versé.
- Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date du repas entraînera la facturation de la commande.
- Au-delà de 20 ou 50 km de Revel, selon la prestation, des frais de déplacement seront comptés (0,64 euros TTC /km).
- Toute annulation doit être directement notifiée à La Poêlée et confirmée par courriel.

Gestion de l'événement

- **Vaisselle et nappage** : contrat entre le loueur et le client – hors devis, facturation à part.
- **Pour le jour de la prestation** : personnel intérimaire choisi par La Poêlée. Le tarif TTC à l'heure peut modifier le montant de la facture le jour de la prestation en fonction des heures effectivement travaillées.
- **Dressage de la table** : il peut être réalisé par le client ou par le personnel (voir forfait).
- **Débarrassage intégral** : il est effectué par le personnel après le service du café.
- **Débarrassage partiel** : sont laissés sur tables les nappes, 1 verre par personne ainsi que la décoration, à débarrasser par le client.
- En cas de débarrassage par mes soins, le lendemain, il sera facturé au prix forfaitaire de 150 euros.
- Le dernier plat sera servi avant minuit pour le dîner, 14H30 pour le déjeuner, afin d'effectuer le nettoyage de la cuisine et le rangement de tous les éléments utilisés pour la confection, la présentation et la dégustation du repas, pendant 2 heures. Au-delà de cet horaire, les frais de prestations supplémentaires seront facturés (50 euros de l'heure) ou taux horaire du personnel.
- **Pas de droit de bouchon** : l'évacuation des bouteilles vides et le tri sélectif sont à la charge du client en accord avec le propriétaire du lieu de la prestation.
- Si les boissons sont fournies par La Poêlée, l'évacuation des bouteilles vides et le tri sélectif sont à sa charge.
- Sauf accord contraire, la facture ainsi que le personnel sont payables le jour même de la fin de la prestation.

Modification de commande « plateaux repas »

- Sauf indication contraire, les produits sont à consommer froids, certains peuvent être consommés chauds (cas de certaines pièces cocktail, selon demande, buffet avec plats chauds et repas servis à l'assiette).
- A réception des produits chez le client, ils doivent être conservés entre 0°C et 4°C, et être consommés dans les 6 heures suivant leur livraison.
- La Poêlée se réserve le droit de modifier exceptionnellement la composition des plateaux repas, en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits.
- Possibilité d'ajouter des couverts le jour même avant 9 h15.
- Possibilité d'annuler des couverts la veille avant 12 h (jours ouvrés), sinon La Poêlée se réserve le droit de facturer tout

ou partie de la commande avec un minimum de 50% du montant de la dite commande.

- Modalités de paiement : chèque, espèces, CB et virement.

Recommandations

- Toute intolérance et allergie doivent être impérativement signalées à Jérôme Roussillon au moment de la commande.

- Les plateaux repas doivent être consommés dans la journée de la livraison. Jérôme Roussillon décline toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés selon ses recommandations.

- Nos repas sont cuisinés dans un lieu (le laboratoire de production) où sont également utilisés des fruits à coque (e.g., noix, arachides) ; des coquillages, poissons et crustacés ; des produits laitiers ; du soja ; des œufs et des céréales. Pour cette raison et malgré tout le soin apporté par La Poêlée, au regard du respect de toutes les règles d'hygiène en vigueur, des contacts croisés accidentels sont toujours possibles, de sorte que La Poêlée ne peut pas garantir l'absence totale d'allergènes dans les repas qui seront livrés aux consommateurs.

- L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à La Poêlée et à son équipe, qui se réserve le droit de donner les suites qu'il conviendra aux éventuelles nuisances constatées.

- Toute commande de produits et prestations proposés par La Poêlée emporte automatiquement acceptation entière des présentes conditions générales, dont le Client reconnaît avoir pris connaissance.

- Les photos des produits sont non contractuelles, elles permettent au client de le guider avant la prise de commande définitive.

- Si le stockage au froid n'est pas possible, les produits devront impérativement être consommés dans les 2 heures et gardés à une température inférieure à 20°C. Si ces conditions ne sont pas respectées, La Poêlée décline toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des produits.

- 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

Jérôme Roussillon

Chef cuisinier pâtissier à domicile depuis 2003

Disciple d'Auguste Escoffier

« La poêlée » propose son menu du jour (entrée, plat, dessert) à 17,5 euros à la Table de dégustation le midi du lundi au vendredi sans réservation obligatoire.

Plus d'info sur les menus du jour : Instagram @lapoelee / Twitter @lapoelee / Facebook @lapoelee

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.

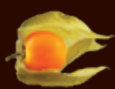
Ne jetez pas les produits et les catalogues sur la voie publique.

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



LA POELEE

C'est aussi,



La Table
de Dégustation



Un service traiteur
pour tous



Des prestations
pour Associations
et C.F.



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

