



LA POËLEE

Jérôme Roussillon

La Grande Carte



Inspirations culinaires
Service à l'assiette

@ contact@lapoelee.fr

☎ 05 62 18 32 94

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, l'Hotel Warwick Champs-Élysées, 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.

La Grande Carte - Cuisine

Mes voyages à l'étranger ainsi que dans nos régions de France m'ont permis de m'imprégner de diverses cultures. Ils ont nourri ma curiosité et mon vocabulaire culinaire.

Ces expériences m'ont amené à goûter, apprécier et utiliser, puis associer des produits de toute origine comme par exemple le « Magret de canard à la sauce soja, topinambour aux pleurotes et poivre de Sechuan », mélange de tradition et d'exotisme, ou encore « Mousse au chocolat noir et tuber melanosporum ».

À l'écoute de mes clients et de leurs contraintes, je m'occupe de mettre en forme et en goûts la prestation dont ils rêvent.

Découvrez dans cette Grande Carte mes plats de prédilection et les associations des mets que je vous propose. Cette liste n'est pas exhaustive... !

Attention, les recettes peuvent être modifiées ou non réalisables en fonction de la disponibilité des produits de saison.

 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.

Les Entrées



Entrées «mer»

Tartare de tomate, olive noire gingembre et piment d'espelette

Mousseline de merlu, ciboulette et concassée de tomate

Salade d'estragon, mitonné de lentilles en vinaigrette, truite fumée et pochée au lait

Maquereau méditerranéen, tzatziki, tartare de tomate et poivron, julienne, roulé de concombre

Tartare de saumon et pomme, aux épices douces (cannelle, cumin, curry, coriandre), mesclum et jus d'agrumes

Brochette de saumon, artichaut fondant à l'aneth, oeuf de saumon

Pavé de cabillaud cuit vapeur, marinière de coquillages et jus semi-coagulé

Rôti de lotte au lard à l'ail rose de Lautrec et jus de poulet fleur de thym

Sardine farcie au piment doux, tartare d'aubergine émulsion de céleri et citron confit

Gambas aux asperges, miel de thym, ail rose et sésame, vinaigrette gingembre et citronnelle

Oignon de Roscoff au poivre de Jamaïque et cannelle, cuit 3 heures, Saint-Jacques rôties au miel

Noix de Saint-Jacques, taboulé de semoule d'orge, menthe et citron confit

Noix de Saint-Jacques et copeaux de foie gras, maïs et Porto rouge

Noix de Saint-Jacques crues, pomme curry, croustillant sarrasin

Noix de Saint-Jacques poire céleri, croustillant choriso et jus de cresson, chips de magret

Profiterole de Saint-Jacques, duxelle de champignons, échalote et chicon crème

Profiterole de langoustine caviar d'aubergine, émulsion de cresson au jus de homard

 Entrées «terre»

Terrine de foies de volailles

Trilogie de canard : bonbon de foie au pain d'épices, pressé de foie gras poêlé, crème brûlée, petit pot de chutney

Salade de haricots verts, vinaigrette aux truffes et foie gras au sel

Escalope de foie gras de canard poché au moelleux, poire, asperge, champignon et oignon nouveau

Asperges vertes et foie gras poêlé, copeau de comté, mousseline de vin jaune

Foie gras glacé au chocolat et chutney de rhubarbe



Plats «mer»

Velouté de pomme de terre à l'huile d'olive, pavé de saumon mi-cuit, quenelle de cresson
Raie poêlée, purée de patate douce et céleri, vinaigrette au café
Pavé de lieu jaune breton, en vapeur d'agrumes, wasabi, pignons de pin et poivre de Séchouan
Cabillaud, croustillant de pomme de terre, marmelade de cèpes et jus de cibouillail
Cabillaud endive orange sanguine et beurre de cacahuètes
Cabillaud mariné au citron vert et passion, pané aux noisette, artichaut et asperge
Bar cuisson basse température, terrine d'artichaut et fenouil fondant au bouillon de légumes
Bar nacré, artichaut, radis, mini aubergine, truffe de Chine et balsamique
Filet de bar graines de fenouil, légumes de Provence émulsion de soupe de roche
Filet de bar rôti au zeste d'orange, poêlée de fenouil au poivre de Sechouan, sabayon de café
Filet de bar à l'eau de noix, cèpes rôtis, sabayon au jus de poulet au café
Filet de lotte au chorizo, fenouil à la badiane et cardamome, cuit à l'étouffée, émulsion de homard
Saint-Pierre rôti au beurre de safran, mousseline d'artichaut, coques et moules croustillantes
Filet de turbot et artichaut à la barigoule
Cannelloni de tourteaux, mandarine et «caviar» de hareng
Poulpe grillé, pomme de terre nouvelle, curry et fromage blanc
Poulpe au pot, mousseline verte et oseille, porc du Lauragais
Colin lard/épinards, sauce hollandaise et laitue de mer



 Plats «terre»

Artichaut rôti au laurier, farce de canard au cerfeuil et porto, jus aux morilles

Cassoulet de Castelnaudary

Carré de porcelet braisé, gnocchi de potiron, beurre frais et parmesan

Mignon de veau juste rosé, pressée de Roseval au lard fermier et camembert cru, jus au cidre

Filet mignon en croûte de coriandre et miel, soy sauce, thé et badiane, enbeurrée de Roseval

Filet mignon de porc mijoté à l'ail rose de Lautrec et haricots de Castelnaudary

Carré d'agneau croûte de moutarde violette, jus de cuisson au miel, blinis de courgette, vitelotte et artichaut violet au beurre breton

Pavé de veau au bâton de réglisse, carottes fanes au carvi noir, jus au romarin

Côte de veau, «fumé» flammenkuche végétale

Filet de canette parfumé au thé, duo de betterave et fraises Mara des Bois

Magret de canard, navet et betterave sauce au xérès

Le fromage

Croustillant de reblochon au lard et pavot bleu

Feuilleté de Munster au cumin, salade de mesclun

Plateau de 2 ou 3 variétés de fromages Ferme de «La Cabriole»

Petit pain aux graines de lin





Madeleine au miel d'acacia, petit pot d'agrumes et beurre d'orange

Le Fraisier

Carpaccio d'ananas au safran de Puylaurens, tuile sésame et sorbet ananas

Parfait au pamplemousse, sorbet agrumes

Crumble, mousseline au citron vert et meringue au miel

Moelleux au cassis et poire Williams pochée au vin rouge

Verrine façon tarte au citron jaune à l'huile de basilic

Saint-honoré revisité aux fruits rouges

Glace au fromage blanc, confiture de vieux garçon, croquant amande

Tartelette au Guayaquil sirop de menthe fraîche sorbet cacao

Cygne myrtille

Potimarron confit à la vanille, mousse de fromage blanc au citron vert ananas au poivre de Timut



Réalisation de pièces montées de choux :

3 choux par personnes, parfum au choix :

vanille, café, chocolat...

ou pistache, passion, noisette, cassis, fraise tagada... tout est possible !

Gâteaux traditionnels :

Fraisier,

Forêt noire,

Opéra,

Saint-Honoré...

ou personnalisés, à composer avec le chef.

Décor sur devis :

En sucre, ou avec des éléments en polystyrène (thèmes au choix).



Service au Buffet - Repas assis

Menus à 26 euros/pers.



Entrées buffet

Terrine de jambon persillé

Salade au trois melons et pastèque

Terrine de saumon et artichaut

Ou

Taboulgour aux épices marocaines et coriandre

Salade grecque au concombre
et tomate semi-confite

Terrine de cabillaud et courgette

Ou

1/2 Melon en salade, fraise, menthe et pignons

Tomate, mozzarella, vinaigrette olive
et balsamique

Saumon poché en Bellevue



Plats buffet

Parmentier de canard et pleurotte

Brochette de faux-filet de boeuf aux trois poivres

Tagliatelles de légumes juste croquants

Ou

Rouelle d'agneau rôti farci champignon à L'échalote

Rôti de porc à la banane plantain

Ou

Poulet rôti croûte de moutarde

Aiguillettes de magret en croûte de poivre,
petit jus de cuisson

Wok de légumes de saison

Ou

Chou farci à la volaille

Jarret de porc braisé au miel et clou de girofle,
jardinière de légumes

Menus à 26 euros/pers.



Fromage buffet

Plateau de 3 ou 4 variétés de fromages de la ferme de «La Cabriole»

Petit pain aux graines de lin



Desserts buffet

Crème brûlée à la vanille bourbon

L'entremet chocolat framboise

Ou

Feuilleté aux pommes et poires caramel

Le petit cappuccino, bavaroise café, meringue

Ou

Tiramisu coco ananas

Brochette macaron pistache

Ou

Tartelette citron vert, meringue au miel

Chabrot aux fruits rouges

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.

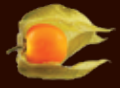
Ne jetez pas les produits et les catalogues sur la voie publique.

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
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

