



LA POËLEE

Jérôme Roussillon

Mariage Clé en main



En occitanie

@ 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 Cou-draies 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.

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).

Orienter votre événement

Ce document vous permet de découvrir des propositions de prestations clés en main.

La liste des animations culinaires 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.

Cocktail HARMONIE

Prix par personne boissons comprises : 15,55€ TTC

Prix par personne hors boisson : 13,55€ TTC

8 Pièces par personne en 8 variétés

Les Boissons Non Alcoolisées (à discrétion)

Jus d'Orange, Coca-Cola, Perrier, Evian

Les Boissons Alcoolisées

Cocktail «La Poêlée» (11,25€ TTC le litre)

1 litre pour 5 personnes.

Les Pièces Cocktail (3 pièces par personne)

Mini cannelé au foie gras, confit d'échalotes

Profiterole de brandade et oeuf de saumon

Wraps au sésame et truite fumée du Laudot

La Marée (2 Pièces par personne)

Maki de saumon aux épices thaï et petit légumes

Chicon farci, confit d'artichaud et hadoock

Les Verrines (1 Pièce par personne)

Tartare de courgette, tomate, mascarpone, coriandre et piment d'Espelette

Les Tradis Chauds (2 Pièces par personne)

Mini croque, pain au noix, jambon de pays et comté

Brochette banane bacon

L'Art Du Buffet

Tables de buffet

Vasque inox et glace, Seau à glaçons

Nappage blanc cassé ou noir, Chemins de buffet (couleur au choix)

Serviettes papier (couleur au choix)

Verrerie et Support de présentation

Prix par personne boissons comprises : 19,50€ TTC

Prix par personne hors boisson : 17,50€ TTC

9 Pièces par personne en 12 variétés

Les Boissons Non Alcoolisées (à discrétion)

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Perrier, Evian

Les Boissons Alcoolisées

Cocktail «La Poêlée» (11,25€ TTC le litre)

1 litre pour 5 personnes.

Les Pièces Cocktail (3 pièces par personne)

Saucisses de Toulouse aux artichauts violets et tomates

Friand aux pommes Cayenne, chèvre frais et pistaches

Polenta à l'agneau, concombre et parmesan

La Marée (1 pièce par personne, 2 variétés)

Moules d'Espagne farcies au chorizo et poitrine fumée

Croustillants de saumon à l'anis

Les Verrines (1 Pièce par personne, 2 variétés)

Chantilly d'avocat et chair de crabe, chips de betterave rouge

Velouté de petit pois, effilé de hadcock et ciboulette

Les Tradis Chauds (2 Pièces par personne)

Croquette de rizotto crémeux au foie gras, sésame et chutney d'échalotes

Sucette de saumon frais d'Ecosse aux deux citrons en coque de tempura et pavot bleu

Les Brochettes (1 Pièce par personne, 2 variétés)

Filet de canard laqué aux agrumes et sauce soja

Gambas juste flambée au Ricard et tomate confite

L'Animation « Oeuf cocotte » (1 Pièce par personne)

Les oeufs en coquille finement toqués se baignent devant les invités dans une eau frémissante.

Quelques minutes de cuisson et le chef les positionne dans un coquetier en bambou.

L'accompagnement de 3 sauces :

meurette, diepoise, chasseur et des mouillettes complètent la dégustation.

L'Art Du Buffet

Tables de buffet

Vasque inox et glace, Seau à glaçons

Nappage Blanc, Chemins de buffet

Serviettes papier blanc et noir

Verrerie, Support de présentation

Cocktail EXALTATION

Prix par personne : 23,90€ TTC

Prix par personne hors boisson : 21,90€ TTC

11 Pièces par personne en 12 variétés

Les Boissons Non Alcoolisées (à discrétion)

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Schweppes, Coca-Cola, Perrier, Evian

Les Boissons Alcoolisées

Cocktail «La Poêlée» (11,25€ TTC le litre)
1 litre pour 5 personnes.

Les Pièces Cocktail (3 pièces par personne)

Accra de piquillos, aubergine, amandes et basilic
Feuille d'endive farcie, tapenade de courgette germe de radis
Blinis au pavot, mix d'artichaut, ail et basilic, truite fumée

La Marée (2 pièces par personne)

Maki à la ciboulette et tartare de gambas pomelos et sauce thaï
Mousseline de saumon fumé et crémet d'Anjou

Les Verrines (1 Pièce par personne, 2 variétés)

Panna cotta de foie gras, espuma de mangue
Velouté aux petit pois, piment de Cayenne et alfafa

Les Tradi'Cho (2 Pièces par personne)

Tartelette soufflée au jambon de Paris
Samossa de confit d'agneau et pruneau

L'Animation Dégustation de Foie Gras (2 Pièces par personne)

Cru au sel de Guérande,
Mi-cuit aux pommes,
Au torchon,
Assortiment de 3 chutneys et 3 pains

La Plancha (1 brochette par personne)

Saint-Jacques au citron vert et noix de coco justes cuites devant vous

L'Art Du Buffet

Tables de buffet
Vasque inox et glace, Seau à glaçons
Nappage Blanc, Chemins de buffet
Serviettes papier blanc et noir
Verrerie, Support de présentation



Le buisson de crudités aux 3 sauces, à piquer, pour les végétariens et les autres

Le saumon Gravlax à la découpe accompagné de blinis et crème fraîche artisanale nature, à la moutarde, à la betterave rouge, aux fines herbes

Le stand oeuf cocotte

Les planchas

Le bar à gaspacho et smoothies

Le jambon à la découpe (pain et condiment) : de pays, parme, serrano, iberique

L'assortiment de foie gras : au sel, mi-cuit, terrine de foie gras poêlée, au torchon

Le stand moules d'Espagne au chorizo

ICE roll

Une manière innovante de réaliser de la crème glacée salée ou sucrée, sous forme de rouleaux sur une plaque à -30°C . Les ingrédients et la crème sont transformés sous les yeux des consommateurs en un instant.

Recettes salées :

Foie gras, tartare de tomate ananas, glace chèvre basilic

Tomates, oignons caramélisés et glace chutney d'olives

Glace au saumon fumé

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

Pour découvrir les prestations consultez la carte Vin d'Honneur

Prix par personne avec 1 verre de vin par plat : 59,90€ TTC

Prix par personne hors boisson : 55,40€ TTC

La Mise en Bouche

Crème brûlée au foie gras, croustillant au chutney de figue noire

Le Plat

Magret de canard en croûte de moutarde violette, réduction au miel, purée de panais et ciboulette

L'Ardoise Du Fromager

Plateau de 2 variétés de fromages ferme «La Cabriole»
Pain aux graine de lin

Le Dessert

Tartelette au Guayaquil, sirop de menthe fraîche, sorbet cacao
Brochette de petits pains du boulanger

Les Boissons Non Alcoolisées

Eaux Minérales : Evian et Badoit
Thé, infusion
Café - 1 par personne

La Sélection Du Sommelier

Le Vin Blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

AOC Gaillac (6,65€ TTC la bouteille)

Le Vin Rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

AOC Saint Chinian (6.85€ TTC la bouteille)

La Bulle (1 bouteille pour 4 personnes)

L'Instant Pétillant - blanquette de limoux (12,95€ TTC la bouteille)

L'Art De La Table

Pour tables rondes de 8/10 personnes et hors table d'honneur si différente des autres tables

Ambiance Élégance

Nappage coton blanc

Serviettes coton blanc

Verrerie normandie (4 verres par personne)

Couverts «Vieux Paris»

Assiettes rondes porcelaine

Le Service - L'Organisation

1 serveur pour 25 personnes de 18h00 à 1h00.

Prix par personne avec 1 verre de vin par plat : 66,40€ TTC

Prix par personne hors boisson : 61,90€ TTC

La Mise en Bouche

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

Le Plat

Carré d'agneau, jus café chocolat, parmentier d'ail écrasé
aux aromates et chèvre frais et salade de roquette au parmesan

L'Ardoise Du Fromager

Plateau de 2 variétés de fromages Ferme de «La Cabriole»
Petit pain aux graines de lin

Le Dessert

Sain-Honoré revisité aux fruits rouges
Brochette de petits pains du boulanger

Les Boissons Non Alcoolisées

Eaux Minérales : Evian et Badoit
Thé, infusion
Café - 1 par personne

La Sélection Du Sommelier

Le Vin Blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Côtes de Gascogne (6,65€ TTC la bouteille)

Le Vin Rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Vin des côtes du Tarn (7,95€ TTC la bouteille)

La Bulle (1 bouteille pour 4 personnes)

L'Instant Pétillant - Cava (12,35€ TTC la bouteille)

L'Art De La Table

Pour tables rondes de 8/10 personnes et hors table d'honneur si différente des autres tables

Ambiance Élégance

Nappage coton blanc

Serviettes coton blanc

Verrerie normandie (4 verres par personne)

Couverts «vieux Paris»

Assiettes rondes porcelaine

Le Service - L'Organisation

1 serveur pour 25 personnes de 18h00 à 1h00.

Dîner EXALTATION

Prix par personne avec 1 verre de vin par plat : 71,90€ TTC

Prix par personne hors boisson : 67,40€ TTC

L'Entrée

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

Le Plat

Mignon de veau sous la mère, juste rosé,
pressée de rattes du Touquet au lard fermier et camembert cru, jus au cidre

L'Ardoise Du Fromager

Plateau de 2 variétés de fromages Ferme de «La Cabriole»
Petits pains aux graines de lin

Le Dessert

La Pièce Montée
3 choux par personne – Nougatine, fleurs en sucre

Les petits pains du boulanger

Les Boissons Non Alcoolisées

Eaux Minérales en bouteille en verre : Evian et Badoit
Thé, infusion
Café – 1 par personne

La Sélection Du Sommelier

Le Vin Blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

VDP Loire (Verdigny) Sauvignon (8,65€ TTC la bouteille)

Le Vin Rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Corbières AOC (9.85€ TTC la bouteille)

La Bulle (1 bouteille pour 4 personnes)

L'Instant Pétillant – Cava (12,35€ TTC la bouteille)

L'Art De La Table

Pour tables rondes de 8/10 personnes et hors table d'honneur si différente des autres tables

Ambiance Élégance

Nappage coton blanc
Serviettes coton blanc
Verrerie Élégance (4 verres par personne)
Couverts Diva «Couzon»
Assiettes rondes porcelaine Dune

Le Service - L'Organisation

1 serveur pour 25 personnes de 18h00 à 1h00.

A - Comme Les Grands Menu identique au dîner choisi (1/2 portion)

Prix par enfant : moitié prix du menu adulte

B - Le Menu Enfant (de 3 à 12 ans)

Tomates mozzarella
French burger et potatoes maison
Mousse au chocolat
Pain

Mise de table (nappe et serviette , assiette porcelaine, verre et couverts inox)
Service au plat

Prix par enfant + boisson non alcoolisées : 15 € TTC

Le Menu DJ, Orchestre, Photographe, Baby-sitter ...

Plateau repas froid : Entrée, plat, fromage, dessert, pain, eau minérale

Prix par personne + boisson non alcoolisées : 22,40 € TTC

Les Entrées

Terrine de volaille aux câpres et persil et cornichon
Salade de féta, olive et son pesto
Saumon et son tartare de tomate, moutarde à l'ancienne

Les Plats

Émincé de selle d'agneau en croûte de moutarde violette
Brochette d'onglet de boeuf Cajun
Ratatouille

Les Desserts

Crumble aux pommes confites au poivre de Séchouan
Entremet chocolat ivoire et Framboise

Prix par personne hors boisson : 23,70 € TTC

Pour une soirée réussie

Un évènement 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

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.

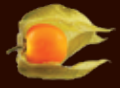
Ne jetez pas les produits et les catalogues sur la voie publique.

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

