



# 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).

## 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 ?

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

Maximum : 10-12 pièces par personne et par heure d'apéritif

## 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 pers.*

## 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 gosses verrines)*

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

*Assortiment charcuterie 250 g/pers.*

*Pain baguette 250g/4 pers.*

*Pain campagne/pavé 500g/10-15 pers.*

## 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 verre 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 !

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



### Cocktail Rio

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

### Fresh Soda de l'été

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

### Cocktail Nojito (non alcoholic Mojito)

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

### Pink Lemonade Margarita (sans Tequila)

Eau, sucre, jus de citron, jus de canberry, zest de citron, rondelles de citron, glace pilée

### Cocktail Limonade Framboise, Menthe, Fleur d'Oranger

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



**Canapés froids 1 - 5 variétés, 5x10 pièces : 2 viandes, 2 poissons, 1 légume**

Pain ficelle mousse de canard/cornichon  
Pain ficelle rilette de porc/carotte au vinaigre  
Pain de mie crème de thon/olive  
Pain de mie tarama/ciboulette  
Pain de mie tapenade de courgette/tomate cerise

**Canapés froids 2 - 5 variétés, 5x10 pièces : 2 viandes, 2 poissons, 1 légume**

Pain de mie tapenade de poivron et jambon de pays, sésame  
Pain ficelle tapenade d'artichaut et magret séché  
Blinis tarama œuf de saumon aneth  
Wraps fromage frais saumon fumé, fines herbes  
Chou guacamole poivron

**Canapés froids 3 - 5 variétés, 5x10 pièces : 2 viandes, 2 poissons, 1 légume**

Pain de mie confit d'oignon foie gras  
Maki saumon avocat  
Blinis crème d'oursin oeuf de truite cerfeuil  
Tartelette petit pois/haddock  
Chou mousseline de citron, St Jacques marinée

**Canapés froids 4 - 5 variétés, 5x10 pièces : personnalisé ou surprise**

Wraps crevettes, coriandre, guacamole, roquette  
Blinis St Jacques marinée au citron vert - Blinis au pavot, mix d'artichaut, ail, basilic, truite fumée  
Crevette à la thaïlandaise - Pain grillé Mousse d'asperges, oeufs de truite  
Toast truite fumée - Mousseline de saumon fumé et crémet d'Anjou  
Maki ciboulette tartare de gambas pomelos sauce thaï  
Maki thon, saumon, oeuf de saumon, truite...  
Sushi thon, saumon, oeuf de saumon, truite...  
...  
Toast Magret de canard fumé - Brochette Poulet à la marocaine, chutney de mangue  
Toast au foie gras - Pain navette, mousse de canard au porto  
Brochette Saucisse de Toulouse, artichaut violet, tomate  
Polenta à l'agneau, concombre et parmesan  
...  
Toast oeufs de caille - Tortilla caviar d'aubergines  
Feuille d'endive, tapenade de courgette, germe de radis  
Friand aux pommes Cayenne, chèvre frais et pistaches  
Tranche de concombre fromage et fines herbes - Tomate cerise farcie mozzarella



### Pain de mie aux noix

Tarama tomate, saumon, guacamole, moule  
Tapenade de courgette, pétoncle  
Tapenade d'artichaut, oeuf de caille  
Pesto de tomate, fromage de chèvre  
Jambon de pays, ananas  
Avocat, St Jacques  
Fromage et concombre, miettes de crabe  
Tapenade d'olive, jambon de pays  
Pesto, mozzarella

### Pain de mie noir

Tarama tomate chorizo moule  
Guacamole oeuf de lump noir  
Tapenade de courgette fromage de chèvre noix  
Tapenade d'artichaut anchois  
Pesto de tomate moule et crevette  
Jambon de pays cornichon  
Avocat haddock  
Fromage et concombre, thon

### Blinis

Tarama oeuf de saumon, guacamole crevette, tapenade de courgette, germe de poireau  
Tapenade d'artichaut truite fumée  
Tapenade de tomate, jambon de pays  
Fromage frais, fines herbes, concombre  
Tarama pomelos  
Tarama de crabe tomate cerise  
Tapenade d'olive et radis noir

### Wraps

Tapenade d'artichaut, saumon fumé  
Tapenade de tomate, anchois frais mariné  
Fromage frais, fines herbes, oeuf de lump  
Tarama oeuf de truite  
Tarama de crabe, oeuf de saumon  
Tapenade d'olive, radis, noix

### Feuilletages

Asperge  
Tarama tomate moule tomate cerise  
Guacamole avocat  
Tapenade de courgette magret séché  
Tapenade d'artichaut poulet  
Pesto de tomate rol-mops

### Brochettes

Tomate cerise mozzarella basilic  
Jambon blanc ananas  
Raisin mimolette  
Concombre tomate poivron  
Melon jambon de pays  
Magret séché pomme



**Canapés chauds 1 - 5 variétés, 5x10 pièces : 2 viande 1 poisson 1 légume 1 fromage**

Feuilleté knaki, moutarde  
Feuilleté jambon  
Feuilleté anchois  
Feuilleté fromage, paprika  
Feuilleté olive noire

**Canapés chauds 2 - 5 variétés, 5x10 pièces : 3 viande 1 poisson 1 légume**

Feuilleté saucisse Toulouse, roquefort  
Brochette banane bacon  
Omelette tortillas poivron persil pavot  
Chou brandade de morue  
Boulette de bœuf tex mex pané

**Canapés chauds 3 - 5 variétés, 5x10 pièces : 2 viande 2 poisson 1 légume**

Boulette de veau thaï pané  
Brochette coeur de canard raisin  
Gambas tempura  
Croquette de veau thaï  
Cannelé de légumes

**Canapés chauds 4 - 5 variétés, 5x10 pièces : personnalisé ou surprise**

Mini quiche - Mini pizza - Mini burger - Feuilleté saucisse - Croque monsieur  
Mini bouchée de chèvre - Nems - Samoussa - Bouchée de crevette - Crevette - Accras de morue  
Moules d'Espagne farcies chorizo poitrine fumée - Ratte au saumon safrané - Croustillant saumon à l'anis  
Gambas juste flambée au Ricard et tomate confite - Accra de piquillos  
Sucette de saumon frais d'Ecosse aux deux citrons en coque de tempura et pavot bleu

Pruneau au lard - Rattes au foie gras  
Brochette de volaille épicée - Croquette de rizotto crémeux au foie gras, sésame et chutney d'échalote  
Filet de canard laqué aux agrumes, sauce soja - Tartelette soufflée au jambon de Paris  
Samoussa confit d'agneau et pruneau - Aubergine amandes basilic

**Feuilletés**

Olive - Fromage - Anchois  
Fromage paprika  
Saucisse moutarde  
Saucisse de Toulouse  
Pesto jambon de pays  
Poulet moutarde violette  
Saumon aneth

**Brochettes**

Crevette à l'anis - Saumon à l'espagnole - Calamar en beignet  
Saumon au citron vert et noix de coco  
St Jacques - Espadon - Accra de poisson - Crevette tempura  
Nem - Moule farcie - Ravioli frit (farce poisson, viande...)  
Coeur de volaille et raisin - Aile de poulet tex mex  
Poulet au pesto de tomate - Poulet pané - Poulet à l'américaine  
Croustillant au fromage (chèvre, reblochon, camembert, brie...)



**Verrines 1 : 4 variétés, 4x10 pièces : 2 viandes 1 poisson 1 légume**

Gaspacho melon, concombre, poivron,...  
Salade de boulghour thon  
Salade poulet parmesan basilic  
Taboulé libanais

**Verrines 2 : 4 variétés, 4x10 pièces : 1 viande 2 poissons 1 légume**

Tartare de courgettes et anchois  
Tartare de tomates mozzarella basilic  
Tartare de bœuf  
Tartare de saumon

**Verrines 3 : 4 variétés, 4x10 pièces : 1 viande 2 poissons 1 légume**

Tartare de veau citron et gingembre  
Salade de pétoncles marinées au citron vert  
Purée de petits pois brocoli & haddock  
Velouté niçois croquant aux céréales

**Verrines 4 : 5 variétés, 5x10 pièces : personnalisé ou surprise**

Chantilly d'avocat et chair de crabe, chips de betterave rouge - Avocat truite fumée  
Velouté de petit pois, effilée de haddock ciboulette - Haddock en robe de betterave  
Crabe avocat et pamplemousse thon - Crabe papaye vanille  
Crème aux oeufs de saumon - Roulés de saumon à la roquette  
Tartare de saumon - Verrine au thon - Huîtres pochées sur lit de poireaux

Velouté d'avocat - Cubes de melon - Velouté aux petit pois, piment de Cayenne et alfafa  
Betterave au balsamique - Gaspacho crème d'avocat  
Poire et roquefort - Roquefort céleri noix - Pesto de champignons de Paris  
Courgette feta et pesto - Crumble salé au chèvre - Velouté de céleri et banane  
Crème courgette pastèque feta - Poivron et chèvre  
Panacotta au piment d'Espelette et tapenade olive-tomate - Artichaut poivrade chèvre et basilic  
Smoothie (soupe) salé : radis-betterave-framboises  
Omelette blanche aux herbes

Crème de petits pois coriandre espuma au lard - Boudin noir et pomme  
Panna cotta de foie gras espuma de mangue - Foie gras pomme et pain d'épice  
Figues et jambon  
Rillettes de canard - Dés de poire au magret séché  
Velouté de champignon, émulsion de cerfeuil et jambon cru  
Aubergine grillée épices et jambon Serrano - Boeuf cuit lamelle de navet cru



### Stand Foie gras, à partir de 2 kg env. : 30-50 g /pers.

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 d'un confit de figues ou d'oignons.

Trois variétés de pain (pain de mie, pain aux céréales, pain aux figues).

### Stand Terroir 50g / pers.

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, jambon de pays - Jambon Serrano - Jambon de Bayonne - Jambon ibérique

### Stand Raclette

Service de cassolettes de jambon cru, on y ajoute à volonté du fromage à raclette fondu.

Dans le cadre d'une animation en entreprise, commerciale ou street-marketing, c'est un classique de l'hiver qui rassemble clients ou collaborateurs dans une ambiance chaleureuse de montagne !

La Poêlée propose son fromage à raclette affiné en Haute-Savoie, fondu à la demande, et accompagné de charcuterie, pommes de terre «en robe des champs» et cornichons.

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

1 pièce par personne.

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 ou des coquetiers en bambou.



### Stand de la Mer env. 2 kg - 40g / pers.

Stand huîtres (à partir de deux douzaines) - pain de seigle - citron - vinaigre - échalote  
Stand fruits de mer (à partir de 50 pers) - pain de seigle citron - vinaigre - échalote - aioli - rouille  
Saumon gravlax (nature, aneth, moutarde à l'ancienne, betteraves...)  
(avec citron - blinis - 3 sauces).

### Stand Norvegien env. 1,5 kg - 40g / pers.

Filet de saumon label rouge norvégien cuit au sel et aromatisé accompagné de crème fraîche épaisse, d'oeufs de truites et de lump et de 200 petits blinis.  
Animation de découpe réalisée par un Maitre d'hôtel. Canapé à réaliser soi-même.  
Plusieurs recettes possibles : anis sauvage, espelette, betterave, aneth, agrume, ananas et citronnelle ...  
Miel et moutarde, aux graines de pavot, orange et gingembre, vodka et betterave....

### Stand Asiatique à partir de 250 pièces 5X50

Assortiment de sushis saumon, de maki thon, californien (avocat saumon et de sashimi), accompagné de wazabi et de gingembre au vinaigre.

### Stand Fondue Pékinoise

Brochette de poisson (crevette, supion, saumon) brochette de viande (poulet, boeuf, porc)  
à cuire dans un wok avec du bouillon de légumes épicé accompagné de sauce d'huîtres  
sauce cacahuète - sauce gingembre - d'ail et de ciboulette .

**Stand wok Espagnol** Moule d'Espagne avec lardons, chorizo, et petits oignons.

### Stand wok Thaï

Wok de crevettes et de volaille aux épices thaï accompagné de légumes croquants.

### Bar à Tapas

Dés de courgettes croquantes aux oignons paprika et estragon  
Quartiers de tomates à la feta et huile d'olive vierge  
Toasts Serrano et tomate cerise  
Moules d'Espagne au chorizo et poitrine fumée  
Lieu noir, poivron, citron et menthe poivrée  
Crabe aux oignons en coquille  
Croustillants de saumon à l'anis  
Julienne de poulet au miel et moutarde de Meaux  
Saucisses de Toulouse aux artichauts violets et tomates  
Bananes au bacon  
Pommes farcies au letchis, jus d'orange et Soho



### Bar à Mozzarella

Trio de tomates cerises rouge, jaune et orange sur pics avec 2 variétés de mozzarella et assortiment de 3 pestos (tomate / basilic / crème ciboulette).

### Bar Vapeur

Assortiment de bouchées «vapeur» et de Gyozas à accompagner de sauce asiatique.

### Bar à Mini Pita

Mini Pain pita prêt à garnir de salade grecque, de feta, d'houmous et lamelles de veau grillées.

### Bar Savoyard

Préparation sous les yeux d'une mini raclette : tartine avec purée de pomme de terre aux lardons recouvert de fromage à raclette.

### Bar à Escargots

Escargots en moelleux, en aumônière, en beignet et les classiques escargots de Bourgogne.

### Bar à Pasta

Cappelletti jambon cru - Fagottini comté basilic - Girasole ricotta cèpes et tortellini au boeuf.

### Bar à Bouillabaisse

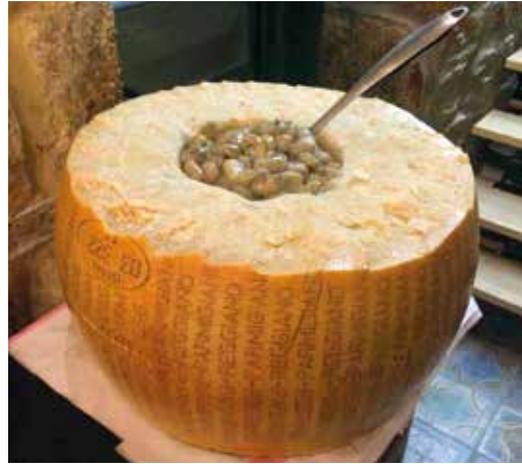
Véritable bouillabaisse : plat traditionnel marseillais à base de poissons.

Elle se compose d'une soupe de poissons, de croûtons de pain aillés, de rouille et d'émincé de poissons. Elle est servie dans un ramequin en terre cuite avec des pommes de terre.

### Bar à bière

Petit modèle avec fûts de 6 litres : au choix bières blondes, blanches ou fruitées.

Assortiment de bières en bouteille Reveloise «La pin-up».



### Gnocchis dans la meule de parmesan :

A la truffe / aux fines herbes / tomate cerise et basilic / lardon petit pois / brunoise de coppa / pesto d'ail des ours ...

### Bar Pierrade

Poulet - bœuf en libre service,  
avec assortiment de 3 sauces : pesto tomate / basilic / sauce fromagère.

### Bar à Tataki

Thon - Saumon - Espadon, en libre service.  
Steak de thon saupoudré de sésame et de pavot bleu snacké à la mini plancha électrique.

### Bar à Smoothies et Gaspacho

Légumes à la centrifugeuse servis dans des petits verres et paille biodégradable.

### Bar à Hot-dog

Idéal pour les enfants, le lendemain d'un mariage ou la touche américaine lors de votre cocktail.  
Les hot-dogs sont préparés sous vos yeux à la manière américaine. See you soon !

### Plancha glacée salée

**ICE roll est une manière innovante de réaliser de la crème glacée.  
Les ingrédients et la crème sont transformés sous les yeux des convives en un instant sous forme de rouleaux sur une plaque à -30°C.**

Nous réalisons des recettes salées :

- Tomate basilic, camembert
- Foie gras, tartare de tomate ananas, glace chèvre basilic
- Tomates, oignons caramélisés et glace chutney d'olives
- Glace au saumon fumé



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 dinatoires 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.

## Plancha viande : prix au Kg

Filet de poulet - sot l'y laisse - aileron

Magret de canard - cœur de canard

Pintade suprême - aileron

Dinde filet - sot l'y laisse

Côtelette d'agneau

Bœuf - filet (par 3kg) - onglet - bavette

Mignon de porc - bacon - lard frais - brochette jambon blanc / ananas

Pavé de cerf - sanglier - autruche .... (viande d'élevage surgelée)

Foie gras

Mini burger (par 50)

## Plancha poisson : Thai - tex mex - cajun - ail des ours - italien

Gambas

St Jacques (ou mini St Jacques en coquille)

Lotte

Calamars - seiches - supions

Couteaux - moules - coques

Crevettes marinées au pistou

Noix de pétoncle à la tomate confite

Encornets ail et persil

### L'Art du buffet

Tables de buffet - Vasque inox et glace - Seau à glaçons

Nappage blanc - Chemin de buffet

Serviettes papier blanc et noir - Verrerie, Support de présentation



## Mignardises, 5 variétés 5x10 pièces : 2 fruits, 2 mousses, 1 chocolat

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

Petits gâteaux moelleux au chocolat et aux cerises

L'unique et véritable mini-cannelé bordelais

Macaron

Rose des sables : croustillant de céréales au croquant de chocolat

Petits verres sucrés

Les chouquettes garnies

Plateau d'éclairs

et bien plus encore .....

## Bar à smoothies

Fruits à la centrifugeuse servis dans des petits verres et paille biodégradables.

## Barbe à papa

Pour les enfants mais aussi pour les grands.

## Fontaine à chocolat grande ou petite...

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

## 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

## Pour un vin d'honneur réussi

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'impatisser 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 ou 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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).*

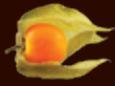
*Ne jetez pas les produits et les catalogues sur la voie publique.*

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



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

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

