



# LA POËLEE

Jérôme Roussillon

## La Carte des Fêtes



Livraison ou à emporter pour  
Service à l'assiette

@ contact@lapoelee.fr

☎ 05 62 18 32 94

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

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

## Les Plateaux Cocktail

Votre commande du :

Nom :

Adresse :

Tel :

Email :

quantités

### Canapés froids

Tartare de St Jacques pomme anis  
Wraps saumon gravlax  
Blinis crème d'oursin oeuf de truite cerfeuil  
Tartelette mousse de foie gras  
Chou mousseline de citron, St Jacques marinée

#### Tarif plateau salé froid

- 6 pièces / pers. 12€  
- 12 pièces / pers. 21€  
- 18 pièces / pers. 32€

### Canapés chauds

Profiterole de brandade  
Mini burger au foie gras et confit d'oignons  
Brochette de St Jacques au pavot bleu  
Croquette de veau Thaï  
Cannelé de légumes au piment d'Espelette

#### Tarif plateau salé chaud

- 6 pièces / pers. 12€  
- 12 pièces / pers. 21€  
- 18 pièces / pers. 31€

### Mignardises

Financier à la pistache et aux écorces d'orange confite  
Petits gâteaux moelleux au chocolat et goji  
Mini-cannelé bordelais  
Macaron  
Mini-éclair combava «pétillant»

#### Tarif plateau sucré

- 4 pièces / pers. 7€  
- 6 pièces / pers. 9€  
- 8 pièces / pers. 12,50€



### Date limite de commande :

- pour un retrait ou une livraison le 24 décembre commande avant le 20 décembre
- pour un retrait ou une livraison le 31 décembre commande avant le 26 décembre

24 bis rue des Escoussières 31250 Revel (tarif exprimé en TTC)



Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

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



05 62 18 32 94

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

Votre commande du :

Nom :

Adresse :

Tel :

Email :

## Entrées au choix

- «Tournedos» de nory ,Tartare de St Jacques pomme céleri et anis vert 13,50€
- Profiterole de St Jacques, duxelle au chicon crémé, émulsion de cresson au jus de homard 15,50€
- Foie gras poché à la bordelaise chutney de figue 15,50€
- Blinis de choux fleur, saumon gravlax, perle d'échalote 10,50€

## Plats «mer»

- Velouté de pomme de terre à l'huile d'olive, pavé de saumon mi-cuit, quenelle de cresson 19,50€
- Filet de bar rôti au zeste d'orange, poêlée de fenouil au poivre de Sechouan, sabayon de café 23,00€

## Plats «terre»

- Filet de canette farcie au cèpes, poêlée pomme chataigne 14,50€
- Artichaut rôti au laurier, farce de canard au cerfeuil et porto, jus aux morilles 22,00€
- Carré d'agneau croûte de moutarde violette, jus de cuisson au miel, blinis de carotte, vitelotte et artichaut violet au beurre breton 18,50€

## Desserts au choix

- Entremet pomme cassis 8,00€
- Moeleux au chocolat extra bitter et Tuber melanosporum et sa crème anglaise aussi à la truffe ! 13,50€
- Triangle mangue passion et yuzu coulis mangue yuzu 9,00€



### Date limite de commande :

- pour un retrait ou une livraison le 24 décembre commande avant le 20 décembre
- pour un retrait ou une livraison le 31 décembre commande avant le 26 décembre

2 4 bis rue des Escoussières 31250 Revel (tarif exprimé en TTC )

Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

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



05 62 18 32 94

CORONAVIRUS  
COVID-19





# LA POËLEE

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 toute demande d'information  
Tous nos plats sont préparés dans le respect des normes sanitaires.



@ contact@lapoelee.fr

05 62 18 32 94

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

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

