



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

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

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



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

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

