



LA POËLEE

Jérôme Roussillon

Carte des Prestations pour Associations et C.F.



Revel, Castelnaudary, Carman, Sorèze,
Blan, Puylaurens, Dougne...

@ contact@lapoelee.fr

☎ 05 62 18 32 94

www.lapoelee.fr

24 bis rue des Escoussières - 31250 REVEL

Vous êtes en charge de l'organisation d'un évènement pour votre entreprise ou votre association,  LA POËLÉE vous propose ses prestations.

Lors de l'organisation d'un évènement, le repas reste le poste de dépense le plus important, c'est aussi l'élément qui restera dans les mémoires. Outre le fait de réserver la salle et de gérer l'organisation, il est souvent préférable de faire appel à un traiteur pour l'organisation du repas.

En effet, il est souvent difficile de quantifier le nombre d'amuse-bouches ou la quantité de boisson par convive. Est-il préférable de faire un buffet ou un service à table ?

Faites le bon choix, ayez recours aux services du traiteur LA POËLÉE.

Sommaire

Paëllas. (voir tableau) toutes les paëllas comprennent : oignon, poivron, chorizo, tomates,

Menus à 23€ht Menus à 27 €ht Menus à 29 €ht

Pour tous les menus (service au plats):

Tarifs étudiés pour un minimum de 50 personnes, dégressifs selon le nombre de personnes :

+ de 100 pers. - 2 %

+ de 200 pers. - 5 %

Service à l'assiette..... + 2 euros /pers.

Suppléments

Conditions générales de vente

Tarif H.T (TVA 10%)

Exclusivement réservé pour les associations, les comités des fêtes et les comités d'entreprise.

Aucune exception ne sera faite, sous peine de poursuite (sauf tarif des paëllas).



Paëlla «classique» :

Riz long de Camargue, poulet, moule, gambas et citron.

Paëlla «aux poissons» :

Riz long de Camargue, moule, gambas, seiche, coque, praire et citron.

Paëlla «aux Ecrevisses» :

Riz long de Camargue, lotte, moule, gambas, seiche, coque, praire et citron.

Paëlla «Langoustine» :

Riz long de Camargue, poulet, moule, gambas, seiche, coque, praire, langoustine et citron.

Paëlla «à la lotte» :

Riz long de Camargue, lotte, moule, gambas, seiche, coque, praire et citron.

Paëlla «Royale» :

Riz long de Camargue, poulet, moule, gambas, seiche, coque, praire, langoustine, noix de Saint-Jacques et citron.

Paëlla «lapin aux escargots» :

Riz long de Camargue, lapin, escargots, girolle, oignons-tiges, tomate, safran, vinaigre de Xérès, ail, Tabasco.

Paëlla, Riz noir «l'Arroz Negro» :

Riz long de Camargue, «chipirón(es)», encre de seiche, oignon, ail, coques et palourdes.

par personnes

Paëlla «classique» :	10€
Paëlla «aux poissons» :	12.50 €
Paëlla «aux écrevisses» :	14,5 €
Paëlla «langoustine» :	14 €
Paëlla «à la lotte» :	15 €
Paëlla «royale» :	18 €
Paëlla «lapin aux escargots»:	16 €
Paëlla «l'Arroz Negro» :	17 €

Chorizo en supplément sur simple demande :	6,00 € par tranche de 10 personnes.
Petits pois en supplément sur simple demande :	4,00 € par tranche de 10 personnes.
Haricots verts en supplément sur simple demande :	4,00 € par tranche de 10 personnes.
Poivron en supplément sur simple demande :	4,00 € par tranche de 10 personnes.

Nous pouvons aussi créer ensemble votre Paëlla :
Hallal, au lard, au bœuf, au saumon ou toutes autres recettes. Sur devis.



Entrées au choix

Salade Noix Roquefort salade - noix - roquefort - croûtons - tomates - magret séché maison

Salade Niçoise tomates - anchois - oeuf - thon - haricots verts - pomme de terre

Salade César mesclum - blanc de poulet grillé - croûtons aillés - parmesan - tomates - sauce moutarde à l'ancienne

Salade Paysanne salade - croûtons - dés de jambon de pays - pâté de fritons - radis - emmental mariné - noix - tomates

Salade Gasconne salade - gésiers de dinde confits - croûtons - lardons - tomates

Salade Espagnole «Pan con tomate» et son jambon de montagne - salade - poivrons grillés - œuf - anchois frais marin - chorizo - oignons doux - tomates - olives noires

Salade Mexicaine salade - avocat - crevettes - pamplemousse - maïs - poivrons - tomates - oignons doux - haricots rouges - concombre

Salade Grecque salade - tomates fraîches - tomates confites - concombre à la menthe - oignon - olives - feta - origan - huile d'olive fruitée

Salade de pâtes au surimi

Jambon de pays + pâté + saucisson & crudités

Jambon de pays à l'italienne jambon de pays - melon

Plats au choix

Cuisse de canard confite + pommes boulangères

Cassoulet aux haricots tarbais + manchons confits + saucisses de Toulouse grillées

Cuisse de poulet au cidre + pommes fruits aux pleurottes

Cuisse de poulet basquaise + tagliatelles

Cuisse de poulet au massalé + patates douces

Poulet thaï (citron vert, citronnelle, sauce satay) + riz thaï à la cannelle et badiane

Couscous (poulet - agneau - boulette de viandes - merguez)

Frésinat

Navarin d'agneau + pommes vapeurs

Curry de porc + riz Madras

Porc aux champignons noirs / Choucroute / Chili Con Carne

Lasagnes bolognaises / Lasagnes aux fruits de mer

Desserts au choix

Croustade / Tarte aux fruits

Miroir fruit rouge / Choco Poire



Entrées aux choix

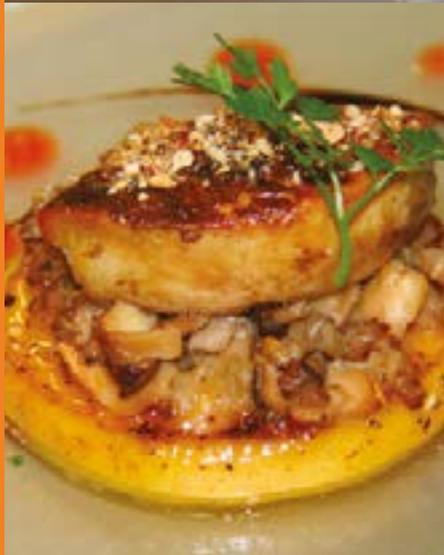
Salade Normande aux lardons et oignons et son vinaigre balsamique

Fricassée de ris et pleurottes et sa réduction de vinaigre balsamique sur son lit de jeunes pousses de salade

Salade de feuilleté aux fruits de mer

Croustade de la mer aux olives et son mesclun

Tartare de saumon, pommes Granny Smith et son mesclun



Plats aux choix

Pavé de bœuf à la moelle

Souris d'agneau au jus de thym +1,00€

sauté de cerf sauce myrtille ou sauce estragon

rotis de porc au jus de truffes et éclats de châtaignes

1/2 magret grillé au coulis de foie gras

Suprême de pintade farcie et sa crème de morilles

Accompagnements aux choix

Haricot blanc à l'ail

Flan de légumes ou gratin de pomme de terre



Fromage

Assiette de tomme reveloise et sa confiture de cerise noire

Desserts aux choix

D'Artagnan «pruneau armagnac»

Tatin de poire caramel beurre salé

Entremet chocolat noir, ganache, coulis au fruit de saison

Forêt noire et sa crème anglaise

Vacherin vanille fraise et son coulis aux fruits de saison

3 chocolats et sa crème anglaise speculos

Hors service - déplacement - vaisselle

Jérôme Roussillon

Traiteur à domicile

www.lapoelee.fr



05 62 18 32 94

Menu N°1

Salade du Sud-Ouest aux copeaux de foie gras
Dariole de saumon sauce champagne
Civet de cuisse de canard au cidre, pomme fruit aux pleurottes
Tomme reveloise et sa confiture
Dame à la pêche
Café - Eau - Pain
Hors service - déplacement - vaisselle

Menu N°2

Salade de fonds d'artichaut, coppa
Mille feuille aux poireaux et aux fruits de mer
Poulet sauce cidre
Pomme paillasson à la plancha
Tomme Reveloise et sa confiture
Omelette norvegienne
Café - Eau - Pain
Hors service - déplacement - vaisselle

Menu N°3

Salade de croustillant au roquefort, magret séché maison
Gratiné de coquille Saint-Jacques
Fricassé de veau forestier
Pomme fondante
Tomme reveloise et sa confiture
Choco poire caramel et sa crème
Café - Eau - Pain
Hors service - déplacement - vaisselle





Pour compléter votre menu, nous vous proposons également :

3 amuse-bouche chauds/froids en apéritif.....	+ 2,50 €ht / pers.
1 mini-verrine ou 1 mise en bouche chaude	+ 2,50 €ht / pers.
Terrine de foie gras en remplacement d'une entrée	+ 4,50 €ht / pers.
Trou glacé	+ 3,50 €ht / pers.
1/2 magret/crème de cèpes ou Pavé de bœuf/crème de morilles.....	+ 3,50 €ht/ pers.
Plateau de fromages en remplacement de la tomme reveloise.....	+ 3,50 €ht / pers.
1 brochette de 3 petits pains variés (à la place du pain classique)	+ 1,80 €ht / pers.
kit vaisselle (3 assiettes un couvert, 1 verre, une tasse).....	+ 2,50 €ht / pers.

Service à l'heures 35 € HT / heure et par serveur

Boissons (pichet / verre / bouteille)

Vin blanc / rouge : pichet	2,50 €ht / pers.
Verre Kir mousseux (châtaigne, myrtille, Rosé)	+ 2,50 €ht / pers.
Verre Marquissette / Soupe de Champagne / Punch / Sangria	+ 1,90 € / pers.
Champagne	25,00 €ht / bouteille
Cava.....	15,00 €ht / bouteille

Service, déplacement, vaisselle

1 personnel pour 35 pers.....	35 euros ht de l'heure
Couverts (1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère)	
3 assiettes , tasse, toullette, corbeille carafe)	3 euros par/pers.
Couverts (2 couteaux , 2 fourchettes , 2 cuillères)	
3 assiettes , tasse et sous tasse , corbeille carafe)	5 euros par/pers.
Café en libre service en tasses biodégradable	
Café servi en tasses de porcelaines	

Droit de bouchon3 euros par bouteille



1 - 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 ».

2 - Garantie de prix

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour à compter de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques (), les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

3 - 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.

4 - 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.

5 - 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).
- **Débarassage intégral** : il est effectué par le personnel après le service du café.
- **Débarassage partiel** : sont laissés sur tables les nappes, 1 verre par personne ainsi que la décoration, à débarrasser par le client.
- En cas de débarrassement 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.
- **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.

6 - 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 9h15.
- 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.

7 - 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

