



LA POËLEE

Jérôme Roussillon

La Grande Carte



Inspirations culinaires

@ 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 Coudraies à Etiolles (Evry) où j'obtiens les CAP cuisine, BEP cuisine, Mention complémentaire Traiteur et CAP Pâtissier glacé confiseur chocolatier.

Je fais mes classes, au Bristol, l'Hôtel 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.

La Grande Carte - Cuisine

Mes voyages à l'étranger ainsi que dans nos régions de France m'ont permis de m'imprégner de diverses cultures. Ils ont nourri ma curiosité et mon vocabulaire culinaire.

Ces expériences m'ont amené à goûter, apprécier et utiliser, puis associer des produits de toute origine comme par exemple le « Magret de canard à la sauce soja, topinambour aux pleurotes et poivre de Sechuan », mélange de tradition et d'exotisme, ou encore « Mousse au chocolat noir et tuber melanosporum ».

À l'écoute de mes clients et de leurs contraintes, je m'occupe de mettre en forme et en goûts la prestation dont ils rêvent.

Découvrez dans cette Grande Carte mes plats de prédilection et les associations des mets que je vous propose. Cette liste n'est pas exhaustive... !

Attention, les recettes peuvent être modifiées ou non réalisables en fonction de la disponibilité des produits de saison.



 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.

Les mise en bouches



Les mises en bouches (petite entrée pour rythmer le repas)

Vous ne souhaitez pas d'entrée pour votre repas ?

Cela peut poser des problèmes d'organisation de cuisson des plats.

Je vous recommande de prévoir tout de même une mise en bouche pour une meilleure organisation.

Presque toutes les entrées peuvent être réalisées en mise en bouche.

Dans de rares recettes de plats, nous pouvons exclure l'entrée/mise en bouche.

Me consulter pour plus d'explication



Les entrées «mer»

- Mousseline de merlu, aux petits légumes sauce au champagne -----
- Mousseline de saumon, aux fines herbes sauce bordelaise-----
- Gratinés de coquille saint-Jacques, à la julienne de courgettes et sabayon au champagne---
- Gratinés de fruits de mer, fondue de poireaux crème d'échalote -----
- Ceviche de bar aux agrumes -----
- Ceviche de saumon citron vert et gingembre -----
- Tartares de saumon pommes et épices douces (cannelle, cumin, curry, coriandre),
Mesclun et jus d'agrumes -----
- Tartare de cabillaud au pamplemousse fenouil, coriandre et poivre du timus-----
- Panacotta de butternut cabillaud et sauce vierge -----
- Panacotta de topinambour, Saint-Jacques et chips de topinambour -----
- Filet de maquereau, tartare d'avocat -----
- Profiteroles de Saint-Jacques farcie de duxelle de champignons, émulsion de cresson -----
- Profiteroles de gambas farcie au caviar d'aubergine, émulsion de roquette -----
- Profiteroles de saumon farcie fondue de poireaux, émulsion d'oseille -----
- Veloutés Dubarry, Vichy... -----
- Feuilletés de saumon et oseille, accompagnés d'une petite sauce crème échalote -----
- Feuilletés de bar et épinard accompagnés d'une petite sauce de safran -----
- Feuilletés de cabillaud et blette accompagnés d'une petite sauce de crustacés -----

Les Entrées

Les entrées «terre»

- Délice en velouté d'asperges sauvages vertes et ses copeaux de parmesan -----
- Vol au vent de ris de veau et champignon -----
- Tatin d'échalote et brochette de Saint-Jacques -----
- Huîtres gratinées au chorizo-----
- Tarte Tatin de spirale de légumes et chèvre frais-----



Les entrées «foie gras»

- Trilogie de canard :
 - bonbon de foie au pain d'épices,
 - pressé de foie gras poêlé,
 - crème brûlée, petit pot de chutney-----
- Raviole de foie gras poêlée -----
- Royal de foie gras lentille et pain d'épices-----
- Escalope de foie gras de canard poché au moelleux,
poire, asperge, champignon et oignon nouveau -----
- Feuilleté d'asperges vertes et foie gras poêlé, copeau de comté, mousseline de vin jaune---
- Blinis de potimarron, compotée de cèpes et d'échalotes, foie gras poêlé et noisette-----
- Foie gras poché au vin rouge et aux épices -----
- Foie gras mi-cuit croustillant et chutney-----

 Plats «mer»

Velouté de pomme de terre à l'huile d'olive, pavé de **saumon** mi-cuit,
quenelle de roquette (toute l'année)-----

Saumon artichaut poivrade et aneth (de juin a septembre) -----

Filet de bar rôti au zeste d'orange, poêlée de fenouil au poivre de sechouan,
sabayon de café (toute l'année) -----

Filet de bar rôti à la moutarde et kiwi iodé (toute l'année) -----

Bar cuisson douce, artichaut et fenouil fondant
au bouillon de légumes (de mai à novembre) -----

Bar rôti à la moutarde et kiwi (de décembre à mai) -----

Pavé de **cabillaud** cuit vapeur, marinière de coquillages et
son jus de cuisson (toute l'année)-----

Cabillaud beurre de Sakura er radis (toute l'année)-----

Filet de **sébaste** aux agrumes , boulgoure et raisin au floc de Gascogne (toute l'année)-----

Tajine de **dorade** oignon et raisin au safran (toute l'année)-----

Truite poêlée aux champignons (mousseron) et ail rose (avril à juin) -----

Truite à la moutarde, duxelles champignon de paris, cèpes,
poire et échalote, pimprenelle (de mai à octobre) -----

Maigre, au navet, huître et radis (d'octobre à juin)-----

Saku de **thon** et figue de barbarie (de juillet à septembre)-----

Raie poêlée purée de patate douce et céleri , vinaigrette au café (de juin à octobre)-----

Poulpe grillé, pomme de terre nouvelle, curry et fromage blanc (toute l'année)-----

Merlu à l'huile de persil, confiture d'olive mousse de haricots blancs,
crumble d'ail (toute l'année)-----

Sandre braisé , agrume, poire , concombre et échalotes confites (toute l'année -----

Filet de lotte au chorizo, fenouil à la badiane et cardamome,
cuit à l'étouffée, coulis de homard (de mai à novembre) -----

Queue de lotte au lard compote d'oignon marjolaine,
salsifis et noisette grillé (octobre à janvier)-----

Lotte au piment d'Espelette, lentilles et fleur de bourrache (de mai à août)-----

Rôti de **lotte** au lard à l'ail rose de Lautrec et jus de poulet fleur de thym (printemps)-----

Plats «terre»

Carré d'agneau praliné aux cèpes et légumes de saison (de mai à octobre) -----

Méchoui d'agneau (**épaule**) couscous aux 7 légumes (toute l'année)-----

Carré d'agneau croûte de moutarde violette, jus de cuisson au miel, blinis de courgette, vitelotte et artichaut violet au beurre breton (d'avril à septembre)-----

Poitrine d'agneau roulée à l'ail confit, jus corsé ,fève, artichaut, petit pois, asperge (De mars à juillet) -----

Agneau, asperge blanche, olive noir et radis. (De mars à juillet)-----

Agneau en croûte de pain, épinard, écrasé de pomme de terre et légume (Carotte,aubergine, navet et radis) (d'octobre à juin) -----

Carré de porclet braisé, gnocchi au potiron, beurre frais et parmesan (de septembre à mars)-----

Filet mignon en croûte de coriandre et miel, soy sauce, thé et badiane, embeurrée de Roseval (toute l'année) -----

Filet mignon de porc mijoté à l'ail rose de lautrec et haricots de Castelnaudary (toute l'année)-----

Cannelloni de **joue de cochon** polenta et girolles, jus au cacao amer (juin / octobre) -----

Cromesquis de **pieds de cochon** (toute l'année) -----

Échine de porc marinée sésame, soja, artichauts girolles et choux de bruxelles (juin / octobre) -----

Chevreuil raviole de céleris-noisette (toute l'année) -----

Joue de boeuf braisé (toute l'année)-----

Filet de boeuf échalote confite, champignon et artichaut (toute l'année) -----



 Plats «terre»

Pot-au-feu façon street-food (toute l'année)-----

Pintadeau campagnarde au foie de volaille (toute l'année)-----

Suprême de **pintadeau** aux framboises (de mai à novembre)-----

Pintadeau au poireau et champagne (toute l'année)-----

Pintadeau au beurre de noix gnocchis à la sauge (toute l'année)-----

Poulet aux langoustines -----

Poulet au cidres et pommes (toute l'année)-----

Paupiette de **volaille** à la **truite** de mer (toute l'année)-----

Râble de lapin au cumin beurre de pistache et poire au porto (toute l'année)-----

Râble de lapin aux écrevisses -----

Ragoût de lapin de sam «Tolkien» (toute l'année)-----

Tournedos de veau au parme crème d'estragon (d'avril à octobre)-----

Mignon de **veau** au vinaigre et purée d'artichaut (d'avril à septembre)-----

Veau aux écrevisses et safran (de juin à septembre)-----

Fricassée de **veau** au champignon (toute l'année)-----

Pavé de **veau** au réglisse, carottes fanes au carvi noir, jus au romarin (de mai à juillet)-----

Mignon de **veau** Flammekueche végétal (toute l'année)-----

Veau au figues (de juillet à octobre)-----

Mignon de **veau** gingembre et citron vert purée de pomme de terre (toute l'année)-----

Escalope de **veau** en crépinette farcie brunoise de légumes d'été-----

Mignon de veau, pressée de Roseval au lard fermier et camembert cru,
jus au cidre (toute l'année)-----

Grenouilles au morilles et fèves (de mars à juin)-----

Grenouilles en persillade et couteau, purée de panais et poire Williams
(mars avril / septembre à décembre)-----

Suprême de **pigeonneau** aux groseilles et girolles (juin et octobre)-----

Pigeonneau butternut et choux de Bruxelles et jus de figues (juillet à octobre)-----

Artichaut rôti au laurier, farce de canard au cerfeuil et porto,
jus aux morilles (de mars à juin)-----

Filet de canette parfumé au thé, duo de betterave et fraises (de mai à septembre)-----

Les fromages, pains, boissons chaudes



Fromages

- Croustillant de reblochon au lard et pavot bleu -----
- Feuilleté de munster au cumin, salade de mesclun-----
- Mousseline de chèvre frais, coulis de petit pois et brocolis -----
- Plateau de 4 variétés de fromages ferme de «La Cabriole» -----
- Plateau de 4 variétés de fromages de chez Marzac -----

Pains (75g/pers.) Boulangerie Fornaria / L'engrain à Revel

- Baguette tradition tranchée -----
- Individuel boule -----
- Brochette 3 boules -----
- Mini baguette -----
- Graine -----
- Complet -----
- Avec différentes farine sans gluten etc -----

Buffets de Thés Dammann

- Coffret Douchka
56 sachets : Jardin Bleu, L'oriental, Passion de fleurs, Miss DAMMANN, Rooibos carrot cake, Carcadet passion framboise, Tisane des merveilles. Tasses à thé et cuillères
- Coffret Passionnément
8 Rooibos carrot cake, 8 tisanes Nuit à Versailles, 8 Happy Dreams, 8 Carcadet passion framboise. Tasses à thé et cuillères.
- Coffret thé / tisane
Coffret dégustation thé BIO 80 sachets
Gobelets, touilleurs, sucre.
Servi au buffet.

Buffets de café

- Café «Bodum»
Sélectionné chez un torréfacteur local, 6 à 12 tasses. Servi à table.
- Café percolateur
65 tasses, (gobelets, touilleurs, sucre).
Servi au buffet.



 Desserts à l'assiette

- Le fraisier -----
- Carpaccio d'ananas au safran, tuile sésame et sorbet ananas-----
- Mousse au cassis et poire Williams pochée au vin rouge épicé-----
- Saint-Honoré revisité aux fruits de saison -----
- Tartelette au Guayaquil sirop de menthe fraîche sorbet cacao-----
- Ravioles de mangue aux fruits exotiques sorbet noix de coco-----
- Mousse champagne, gelée de pommes et croquants chocolat au lait et riz soufflé-----
- Entremet chocolat noir et cœur de ganache et citron vert-----

Les Gateaux



Réalisation de pièces montées de choux :

3 choux par personne, parfum au choix : -----

vanille, café, chocolat...

ou pistache, passion, noisette, cassis, fraise Tagada... tout est possible !

Avec nougatine maison, dragées , fleurs en sucre

Wedding cake :

Design/ Wedding cake/ gâteau décoré de pâte à sucre et/ou de crème -----

Minimum 10 parts / étage possible dès 15 parts. A partir de 5,50 euros la part (selon complexité de la décoration)

Gateaux traditionnels :

Fraisier (en saison) -----

Bûche coco, combava -----

Opéra -----

Saint-honoré -----

Ou personnalisés, à composer avec le chef.

Décor sur devis :

En sucre, ou avec des éléments en polystyrène (thèmes au choix).



Service au Buffet - Repas assis

Entrées buffet

- Terrine de merlu aux fines herbes-----
- Salade melon et pastèque, pignon de pin, aromate -----
- Taboulgour aux épices marocaines et coriandre-----
- Salade à la féta grecque au concombre et tomate semi-confite -----
- Tomate, mozzarella, vinaigrette olive et balsamique-----
- Plateaux de charcuterie -----
- Salade de lentille-----
- Salade César -----
- Salade de pâte et fruits de mer -----

Plats/légumes buffet

- Parmentier de canard et pleurotes-----
- Estouffade de boeuf aux poivres vert -----
- Rôti de porc à la banane plantain -----
- Blanquette, sauté , navarin de volaille -----
- Blanquette, sauté , navarin de porc -----
- Blanquette, sauté , navarin de veau-----
- Poulet rôti croûte de moutarde (poulet entier)-----
- Wok de légumes de saison -----
- Toute sorte de purée -----
- Tagliatelles de légumes juste croquants-----
- Ratatouille-----






Fromages buffet (60 g/pers.)

Plateau à partir de 3 variétés de fromages
Toute composition possible



Les pains (75g/pers.)

Boulangerie Fornaria / L'engrain à revel

Baguette tradition tranchée -----

Individuel boule -----

Brochette 3 boules -----

Mini baguette -----

Graine -----

Complet -----

Avec différentes farine sans gluten etc. -




Desserts buffet

Crème brûlée (parfum au choix) -----

Entremet chocolat -----

Entremet aux fruits -----

Tarte aux fruits de saison -----

Tiramisu (parfum au choix) -----

Salade de fruits de saison -----

Corbeilles de fruits

(découpés et non découpés) -----

Extrait des conditions générales de vente

L'intégralité des C.G.V sont accessibles sur mon site Internet.

La signature d'un contrat ou le versement d'un acompte implique l'accord de ces C.G.V

1 - Confirmation de réservation

Signée, avec apposition de la mention « bon pour accord », accompagnée d'un acompte de 30% du montant TTC total

2 - Garantie de prix

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour trois mois à compter de la date du devis.

3 - Garantie de couverts

- Le nombre exact de couverts devra impérativement être confirmé 30 jours avant la date de la manifestation. Jérôme Roussillon se réserve le droit de se faire remplacer par un chef de cuisine de son choix, si des événements de force majeure 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.
- Selon la prestation, des frais de déplacement seront comptés

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).
- **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.
- **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.

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.

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'allergène 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

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 ce trouvant aussi sur les devis et bon de commande) :

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

