

CARTE ENTREPRISE 2014



LA POËLÉE
Chef à domicile

TABLE DES MATIERES

Plateau repas classique

Plateau repas prestige

Resto en entreprise

Plateau apéro froid

Plateau apéro chaud

Plateau apéro verrine

Mignardise

Plancha et thématiques

Conditions générales
de vente



MENU N°1

Salade de concombre au yaourt
Jambon de pays, courgettes riz basmati aux herbes
Fromage
Salade de fruits (pomme, orange...)
Pain



15 € H.T

MENU N°2

Taboulé,
Poulet grillé et légumes de saison
Fromage
Mousse au chocolat noir
Pain



15 € H.T

MENU N°3

Salade de riz au poivron
Saumon grillé, niçoise
Fromage
Entremet (mousse) au fruit de saison
Pain



15 € H.T

MENU N°4

Salade de poisson blanc au sésame
Pintade aux courgettes, sauce moutarde
Fromage fermier
Pomme poêlée nougatine
Pain



15 € H.T

MENU N°5

Boulgour au raisin
Loup de mer, carotte cannelle
Fromage
Fromage blanc, pomme caramel
Pain



15 € H.T

MENU N°6

Brochettes de saumon Atlantique
volaille indien, haricots verts, tartare de tomates
Fromage
Ananas au citron vert
Pain



15 € H.T

MENU N°7

sur simple demande commandez le
«menu du JOUR»
24H avant et je vous envoie par Email
le menu du marché



16 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h
site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com
Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles.

[Retour table des matières >>](#)

MENU N°8

Avocat aux épices douces et rillettes de saumon
Poisson crumble, riz basmati au safran et tomate
Fromage
Entremet 3 chocolats
Pain



15 € H.T

MENU N°9

Légumes grillés au pesto et mozzarella
Pennes Napolitaine, poulet mariné à l'huile d'olive
et au citron
Fromage - Mousse au chocolat noir
Pain



15 € H.T

MENU N°10

Salade de mâche, œuf et croûtons dorés
Porcelet doré au four, lentilles aux oignons
Fromage
Fruit frais
Pain



15 € H.T

MENU N°11

Crudité et charcuterie
Suprême de volaille aux fines herbes, pâtes
Fromage
Feuilleté aux pommes
Pain



15 € H.T

MENU N°12

Salade d'asperge parmesan et balsamic
Filet de cabillau et croustade de pistache, pennes
Fromage
salade de fruit de saison
Pain



15 € H.T

MENU N°13

Brochettes de saumon Atlantique
Volaille aux olives, pois chiche en salade
Fromage
Riz au lait
Pain



15 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h
site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles.

[Retour table des matières >>](#)

MENU N°14

Crudités variées
Saumon poché, penne provençales
Fromage camembert
Mousse au chocolat
Pain



15 € H.T

MENU N°15

assortiment de charcuterie
rôtie de boeuf, mayo chips
Fromage
flan parisien
Pain



15 € H.T

MENU N°16

Salade de riz au poivron, maïs
Saumon grillé, niçoise
Fromage
Mousse fruit rouge, coulis fruit rouge
Pain



15 € H.T

MENU N°17

Salade de thon au sésame
Pintade aux courgettes, sauce moutarde
Fromage fermier
Banane au caramel
Pain



15 € H.T

MENU N°18

Boullgour au raisin
Poulet poêlé, carotte cannelle
Fromage
Fromage blanc, pomme caramel
Pain



15 € H.T

MENU N°19

Céleri remoulade, carotte râpée
Poulet au boulgour
Fromage
Salade de fruits exotiques
Pain



15 € H.T

MENU N°20

Salade rizotto tomate
Saumon, poêlée de poivron et courgette
Fromage
Mousse ananas



15 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h

site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles.

[Retour table des matières >>](#)

Plateau repas prestige

MENU N°21 (végétarien)

Rouleau d'aubergine à la provençale
Fabonade (fèves à la catalane)
Fromage de brebis
Croquants au chocolat et aux céréales
Pain



16 € H.T

MENU N°22

Salade de thon tomaté, anchois et olive
gambas coco et citron vert, endive et haricot vert
tome de vache
bavaroise fruit rouge et agrumes
Pain



17 € H.T

MENU N°23

Salade de soja et coeur de bambou
Sushi, maki, sashimi (wazabi, gingembre)
Fromage
Kiwi au miel et sésame
Pain



18 € H.T

MENU N°24

Salade riz et rouget
Pintade aux poivrons, sauce moutarde
Fromage fermier
Blanc-manger coulis de fraises, tuile amandes
+ une friandise - Pain



20 € H.T

MENU N°25

Salade de courgette et saumon au citron
Magret gribiche, carotte cannelle
Reblochon
Chou mousseline et sauce chocolat
+ une friandise - Pain



20 € H.T

MENU N°26 (bio)

Entrée, plat, fromage, dessert.
Menu en fonction du marché
Pain
Commander 72h avant



20 € H.T

MENU N°27

Mousse de foie gras
Filet mignon à la coriandre, légumes en salade
Brie farci
Opéra (chocolat café)
Pain



25 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h
site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

Possibilité de plateau à réchauffer, buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles.

[Retour table des matières >>](#)



MENU ou BUFFET

Au bureau... comme au restaurant



A partir de 30 €/ pers., devis sur demande

Suggestions d'entrées

Salade de boulgour, céleri rémoulade, carottes au citron, concombre crème et fines herbes
 Salade de magret, fritons et foie gras
 Salade de St Jacques aux agrumes
 Salade de fruits de mer, charcuteries, crudités
 Salade de pois chiche
 Saumon sauce armoricaine, riz pilaf
 Salade de poulet, parmesan et basilic
 Salade de pétoncle aux agrumes
 Pot de foie gras
 Dariole de julienne et St Jacques...



Nappes
 et serviettes
 en lin
 Vaisselle en
 porcelaine
 Verre à eau
 verre à vin
 Couverts Vieux
 Paris

Suggestions de plats

Tournedos de veau aux morilles, pomme vapeur
 Rôti de lotte et gambas, riz au basilic
 Tournedos de canard à l'orange
 Blanquette de St Jacques, gambas et julienne
 Saumon à l'oseille
 Pavé de cabillaud à la citronnelle
 Sauté de porc à la moutarde
 Pintade bourguignonne
 Choucroute garnie, potée...



2 entrées
 plat chaud,
 plateau
 de fromages,
 dessert,
 corbeille de fruits,
 pain et vin* com-
 pris (1/6)

Suggestions de desserts

Plateau de 4 fromages

Tarte feuilletée en bande tutti frutti
 Entremet au fruits de saison
 Corbeille de fruits
 Salade de fruits
 Entremet chocolat et orange amère
 Moelleux au chocolat
 Millefeuille
 Crème brûlée...



Livraison, dressage
 et débarrassage
 inclus jusqu'à 20
 km autour de Revel

A partir de 10 couverts

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h
 site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Photos non contractuelles

Retour table des matières >>



Plateau apéritif

Froid salé

50 pièces, 5 variétés



PLATEAU N°F1

Endive farcie noix et roquefort
Concombre au crabe
Blinis houmous
Pain de mie saumon fumé oeuf de lump
Concombre au thon



38 € H.T

PLATEAU N°F2

Brochette tomate cerise
Pain de mie tarama
Terrine de joue de porc
Endive anchois
Pain noir et saumon wazabi



38 € H.T

PLATEAU N°F3

Concombre chèvre et poivron
Endive, artichaut anchois
Blinis et crabe
Figue jambon de pays
Pain de mie courgette tomate



38 € H.T

PLATEAU N°F4

Omelette artichaut
Endive courgette
Pain noir chèvre fines herbes
Blinis pavot tarama
Croustillant tapenade



38 € H.T

PLATEAU N°F5

Concombre brandade
Blinis chèvre paprika
Croustillant tomate
Pain tapenade asperge
Pain noir tapenade de tomate



38 € H.T

PLATEAU N°F6

Maki saumon
Chou crème saumon finé
Jambon kiwi
Pain avocat crevette
Pain mousse de canard cornichon



38 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h

site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

Buffet, vaisselle non jetable... Photos non contractuelles

[Retour table des matières >>](#)



Plateau apéritif

Chaud, salé

50 pièces, 5 variétés



PLATEAU N°C1

Banane bacon
Mini croque
Blinis brandade
Champignon farci
Feuilleté saucisse



42 € H.T

PLATEAU N°C2

St jacques tapenade
Banane bacon
Poulet ananas
Magret aigre-doux
Chou farci tapenade de légumes



42 € H.T

PLATEAU N°C3

Canapé au chou et morteau
Banane bacon
Poulet cajun
Magret olive
Crevette aigre-doux



42 € H.T

PLATEAU N°C4

Feuilleté saucisse
Champignon farci
Banane bacon
Tartelette fromage



42 € H.T

Créez vos plateaux
faites-moi part de vos souhaits
et de vos suggestions



... € H.T

D'autres associations sont possibles,
n'hésitez pas à me demander
de nouvelles recettes en fonction de la saison



... € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %.

site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

à réchauffer four à 65°C , vaisselle jetable disponible Photos non contractuelles

[Retour table des matières >>](#)



Plateau apéritif

Verrine salée
(bambou , plastique, mini-couverts
et serviette compris)
40 pièces, 4 variétés



PLATEAU N°V1

Purée de poivron, thon poêlé
Carpaccio de St Jaques, wazabi
Crabe, avocat, agrumes
Betterave, haddock



50 € H.T

PLATEAU N°V2

Gaspacho de melon
Crumble de chèvre
Endive, tapenade de courgette
Concombre et tomate



46 € H.T

PLATEAU N°V3

Betterave rouge et radis
Ananas et jambon de pays
Pomme de terre et saucisse de Toulouse
Roquette et tartare de saumon



46 € H.T

PLATEAU N°V4

Mangue verte et foie gras
Accra et magret séché, purée de poivron
Courgette et crevette
Gaspacho



46 € H.T

PLATEAU N°V5

Saumon au citron vert
Artichaut confit et mini ratatouille
Chou brandade
Tartare de tomate



46 € H.T

PLATEAU N°V6

Blinis chèvre et raisin
Concombre et anchois
Chou tapenade tomate olive
Lieu noir en salade



46 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %.

site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

Photos non contractuelles

[Retour table des matières >>](#)



Mignardise

50 pièces, 5 variétés



PLATEAU N°V1

Macaron
Cannelé bordelais
Mousse fruit rouge
Tartelette au chocolat
Chou pâtissier



50 € H.T

PLATEAU N°V2

Tartelette au chocolat et framboise
Financier griotte
Eclair à la crème fouettée
Opéra
Croquignole



46 € H.T

PLATEAU N°V3

Dôme vanille
Tartelette au chocolat
Flan parisien
Macaron
Tuile aux amandes



46 € H.T

PLATEAU N°V4

Financier
Mousse à la fraise Tagada
Mousse Carambar
Moelleux au chocolat
Mousse café



46 € H.T

PLATEAU N°V5

Madeleine
Tartelette au chocolat
Ganache chocolat café
Cannelé bordelais
Rocher coco...



46 € H.T

PLATEAU N°V6

Tartelette au chocolat
Verrine fruits rouges
Madeleine citron vert
Verrine pêche basilic
Crumble abricot romarin



46 € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %. Commande 48 heures au plus tard. Livraison avant 12 h

site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com

Photos non contractuelles

-10-

[Retour table des matières >>](#)



Plancha et autres thématiques

tarif sur devis



PLANCHA

Boeuf, veau, poulet, canard, poisson...



... € H.T

A LA BROCHE

Chapon, agneau, mouton, cochon de lait...



... € H.T

CREPE PARTIE

Galettes salées, crêpes sucrées...



... € H.T

SOIREE TAPAS

Charcuteries, viandes, poissons, légumes, salades, fruits...



... € H.T

PAELLA

De toutes les provinces espagnoles



... € H.T

PIQUE-NIQUE

Charcuterie, fromage, pain et vin, produits du terroir



... € H.T

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10 %.
site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com
Photos non contractuelles

[Retour table des matières >>](#)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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 Jérôme Roussillon, 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%. Jérôme Roussillon se réserve le droit de se faire remplacer par 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 déplacements seront comptés (0,50 €/km).

Toute annulation doit être directement notifiée à Jérôme Roussillon.

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 choisi par Jérôme Roussillon (payé par le client, par chèque emploi service ou tout autre moyen), selon forfaits en vigueur.

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 : Il est laissé 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 €.

Le dernier plat sera servi avant minuit pour le dîner, afin de pouvoir 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, des frais de prestations supplémentaires seront facturés (50€ de l'heure). 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.

Modification de commande «Plateau repas»

Possibilité d'ajouter des couverts le jour même avant 9H.

Possibilité d'annuler des couverts la veille avant 12H.

Modalités de paiement

Sauf accord contraire, la facture ainsi que le personnel est payable le jour même de la fin de la prestation.

Recommandations

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à Jérôme Roussillon et à son équipe, qui se réserve le droit de donner les suites qu'il conviendra, aux éventuelles nuisances constatées.

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

Jérôme Roussillon Chef cuisinier pâtissier à domicile
Membre de www.chefadom.com 24 bis, rue des Escoussières
site : www.lapoelee.com contact Email : contact@lapoelee.com
31250 Revel Tel : 05 62 18 32 94 – 06 19 66 16 88
S.I.R.E.T. 44800830000023
N° T.V.A. intracommunautaire : FR90448008300