



COCKTAIL
LUNCH

Plateaux repas et autres services pour entreprise

Revel, Saint Félix Lauragais, Sorèze, Blan, Puylaurens...



La
gastronomie
au bureau



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

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

SOMMAIRE

LA PAUSE CAFÉ

MENU VIANDE

MENU POISSON

MENU PLUS++

LES COCKTAILS SALÉS ET SUCRÉS

LES BUFFETS

LA CAVE

CONDITION GÉNÉRAL DE VENTE



LA PAUSE CAFÉ



LA PAUSE CAFÉ

Café, thé, eau plate, «petits gâteaux secs»
sucre, tasses, verres et serviettes.
(service compris)

5€HT /pers.

LA PAUSE GOÛTER

Café, thé, lait chaud,
(madeleine, petits gâteaux secs...)
assortiment de jus de fruits BIO
sucre, tasses, verres et serviettes.
(service compris)

9,9€HT /pers.

LA PAUSE PETIT DÉJEUNER

Café, thé, lait chaud,
mini viennoiseries, petits gâteaux (madeleine, financier...),
assortiment de jus de fruits BIO et eaux minérales
corbeille de fruits frais de saison ou brochette de fruits et décoration florale
sucre, tasses, verres et serviettes.
(service compris)

15€HT /pers.

Prestation réalisée à partir de 10 personnes
Service assuré à partir de 20 personnes



www.lapoelee.fr ou .com

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

Plateau repas à 16 € HT
Menu retour du marché 16 € HT

MENU VIANDE

MENU N°V1

Salade de concombre et yaourt
Poulet thaï et riz basmati
Fromage
Salade de fruits
Pain

MENU N°V2

Boullgour en salade
Poulet sauté au curcuma et carotte
Fromage
Fromage blanc au miel de pays
Pain

MENU N°V3

Légume grillés, pesto et mozzarella
Poulet au citron, penne à la tomate
Fromage
Feuilleté aux pommes
Pain



MENU N°V4

Assortiment de crudités
Emincé de porc aux épices cajun et penne
Fromage
Chou aux fruits de saison
Pain

MENU N°V5

Taboulé,
Pintade sauce moutarde et légumes de saison
Fromage
Mousse au chocolat noir
Pain

MENU N°V6

Salade de cabillaud et sésame
Pintade et poêlée ratatouille
Fromage
Mousse de fruit et son coulis
Pain



Pour une commande en-dessous de 5 plateaux repas, seul le menu «Retour du marché» sera livré.

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commander 72 heures au plus tard par internet .
A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06.19.66.16.88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

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

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



www.lapoelee.fr ou www.lapoelee.com

Plateau repas à 16 € HT
Menu retour du marché 16 € HT

MENU POISSON (16 € H.T.)

MENU N°P1

Salade d'avocat
Saumon poché et riz basmati aux courgettes
Fromage
Salade de fruits
Pain

MENU N°P2

Boullgour en salade
Saumon grillé aux lentilles
Fromage
Fromage blanc au miel de pays
Pain

MENU N°P3

Assortiment de crudités
Cabillaud à la pistache et carotte
Fromage
Tartelette aux fruits de saison
Pain



Pour une commande en-dessous de 5 plateaux repas, seul le menu «Retour du marché» sera livré.

MENU N°P4

Légumes grillés, pesto et mozzarella
Filet de Colin , ciboulette et julienne de légumes
Fromage
Feuilleté aux pommes
Pain

MENU N°P5

Taboulé,
Tagliatelles de légumes aux fruits de mer, vinaigrette aux herbes
Fromage, Mousse au chocolat
Pain

MENU N°P6

Salade de thon et sésame
Lieu noir, julienne de légumes de saison
Fromage
Mousse de fruits de saison et son coulis
Pain

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commander 72 heures au plus tard par internet.
A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06.19.66.16.88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

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

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



www.lapoelee.fr ou www.lapoelee.com

MENU Végé... N°G1 (20€HT)

Emincé de betterave, granny smith et mangue
Salade de blé aux condiments, chou-fleur et brocoli
Fromage fermier
Poêlée de pommes façon tatin, coulis chocolat blanc
Pain

MENU N°G2 (20€HT)

Boullgour aux fruits de mer et fines herbes
Filet mignon, carottes au cumin
Fromage fermier
Entremet au 3 chocolats
Pain

MENU N°G3 (20€HT)

Salade de Gambas
Magret de canard et légumes du moment
Fromage fermier
Bavaroise aux fruits
Pain



MENU N°G4 (25€HT)

Salade de courgettes à l'orientale
Filet de boeuf, pommes de terre en vinaigrette
Fromage fermier
Tatin aux poires et poivre de Sechouan
Pain

MENU N°G5 (25€HT)

Salade de magret séché
Thon sauce gribiche et riz safrané
Fromage fermier
Brunoise d'ananas au citron vert et noix de coco
Pain

MENU N°G6 (30€HT)

Salade gersoise et copeaux de foie gras
St Jacques au sésame et wok de légumes
Fromage fermier
Moelleux au chocolat noir coulis de fruit
Pain

Menu personnalisable
sur simple demande

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commander 72 heures au plus tard par internet.
A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06.19.66.16.88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

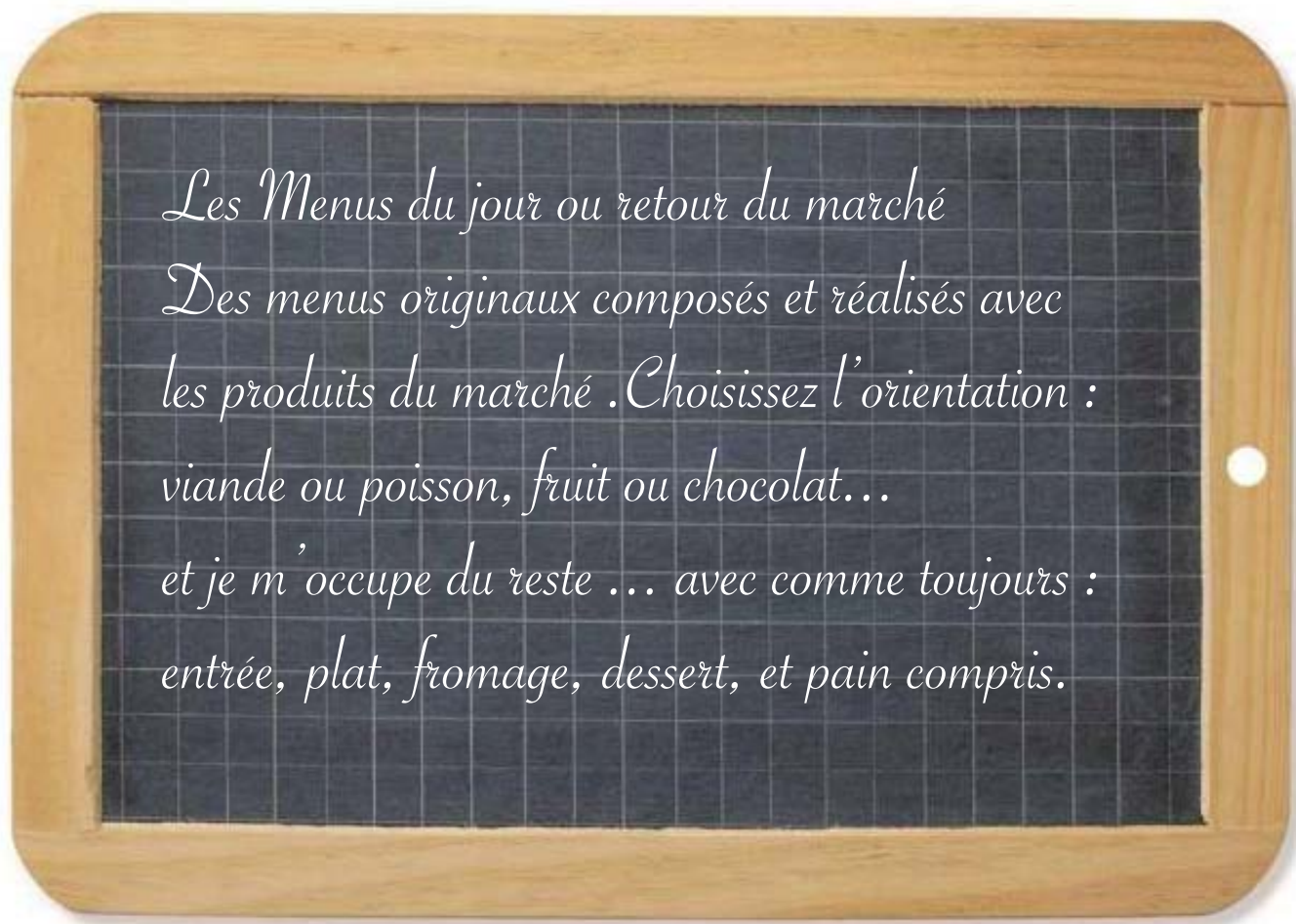
site : www.lapoelee.com - Email : contact@lapoelee.com

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



www.lapoelee.fr ou www.lapoelee.com

Menus personnalisables, spéciaux à composer selon vos souhaits, avec le chef



Présentés dans un coffret contemporain et BIO-dégradable,
les plateaux repas LA POELEE
vous offrent un délicieux instant pour agrémenter vos réunions
de travail.

La collection des plateaux repas

- Une gamme équilibrée renouvelée, en fonction des produits du marché
- Une collection de 18 plateaux repas entre 16 € et 30 € HT
- Un plateau repas «saveurs de saison» qui change quotidiennement,
élaboré avec des produits simples et savoureux
- Un plateau végétarien ou végétalien réalisé sur demande

Tarif exprimé en H.T. / T.V.A 10%. Commander 72 heures au plus tard par internet.
A moins de 48 h merci de confirmer votre commande internet par téléphone au 06.19.66.16.88

Menu unique pour l'ensemble des convives. Livraison avant 12 h

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

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



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

COCKTAIL

LUNCH

Plateau mise en bouche froid

50 pièces assortiment de 5 variétés de canapés
(2 viandes, 2 poissons, 1 légume)

(28,44€/35€/45€ HT)



Plateau mise en bouche chaud

50 pièces assortiment de 5 variétés de canapés
(2 viandes, 2 poissons, 1 légume)

(25€/38€/45€ HT)



Plateau mise en bouche verrine

40 pièces assortiment de 4 variétés
(1 viandes, 2 poissons, 1 légume)

(40€/49€/55€ HT)



Plateau mignardises

50 pièces assortiment de 5 variétés

(40,90€ HT)



Quantité de canapés par personne pour un apéritif : (5 pièces par personnes et par heure d'apéritif)
moyenne : 6-8 Pièces par pers. / 140 P. pour 20 pers. / 210 P. pour 30 pers. / 250 P. pour 50 pers / 500 P. pour 70 pers.



Photo non contractuel
www.lapoelee.fr ou www.lapoelee.com

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



Prestation personnalisable avec :

Nappes et serviettes
Vaisselle
Verre à eau, verre à vin, Couverts
2 à 3 entrées (verrine tartelette),
plat chaud
(viande, poisson et légumes en chauffe-plat)
Plateau de fromages,
Dessert, corbeille de fruits,
Pain (avec ou sans boisson)
Livraison, dressage et débarrassage inclus jusqu'à 20 km autour
de Revel



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 pétoncles aux agrumes
Pot de foie gras
Dariole de julienne et St Jacques...

Suggestions de plats

Brochette de veau aux champi-
gnons
Rôti de lotte et gambas, riz au
basilic
Canard à l'orange
Brochette de Jacques, gambas
Saumon à l'oseille
Pavé de cabillaud à la citronnelle
Sauté de porc à la moutarde
Pintade bourguignonne
Choucroute garnie, potée...

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, choux garni
Crème brûlée...

Menu à 32,50 €

3 entrées : 2 à 3 verrines, tartelette ...
Brochettes de viande, poisson et légumes en chafing dish
Plateau de 5 fromages de la région
3 desserts : verrines, tartelette...
(service compris)
Pain, café, eau gazeuse et vin compris

Prestation sur demande et sur devis



Plateau repas à 16 € HT

LA CAVE

Menu retour du marché 16 € HT



Livraison des
plateaux repas
en conteneur
isotherme

Pour améliorer vos plateaux...



+ 1,20 €

+ 2,80 €



Vin blanc / Rouge / Rosé :

D. de PY 11€ht / 13,5€ht / 12€ht
D. d'en Segur 12€ht / 15,6€ht
Champagne : 23€ht

eau :

Cristalline ;
1,5 litre 1,5€ht
0,33 litre 0,95€ht
Perrier (litre) 2,5€ht



Jus de fruits BIO

Orange (litre)ESP. 4,20 €ht
Abricot (0,75litre)FRA. 4,20 €ht
Ananas (0,75litre) TOGO 5,50 €ht
Pamplemousse(0,75litre)FRA 5,50 €ht
Poire (0,75litre)FRA 4,20 €ht
Coca cola 1.5L 3,90 €ht
Orangina 1.5L 3,90 €ht



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

www.lapoelee.fr ou www.lapoelee.com

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

CONDITION GÉNÉRAL DE VENTE

Réservation

Commandez en ligne sur notre site www.lapoelee.fr ou par E-mail, à contact@lapoelee.com
En cas de demande par téléphone, une confirmation par mail à : contact@lapoelee.com est impérative.
Toute réservation doit s'effectuer 48h00 à l'avance.
Le nombre de convives, l'adresse de livraison et de facturation, doivent être clairement indiqués.
Nous accusons réception de votre commande écrite.

Composition

La composition des plateaux n'est pas modifiable
(sauf sur demande expresse et avec un supplément).
Le panachage est à éviter, sauf à partir d'un minimum de 10 plateaux repas
(avec 5 d'une variété et 5 d'une autre).
Pour une commande en-dessous de 5 plateaux repas, seul le menu «Retour du marché» sera livré.
Les plateaux repas sont composés de produits frais, et doivent être consommés aussitôt leur livraison
ou conservés dans leur container isotherme sans l'ouvrir jusqu'à 3 heures après la livraison.
Ou encore placés au réfrigérateur par vos soins jusqu'à consommation dans la journée.

Livraison

Les plateaux repas peuvent être retirés au laboratoire de fabrication,
24 bis, rue des Escoussières 31250 REVEL.
La livraison est possible à partir de 3 plateaux repas commandés.
Les frais de livraison pourront s'appliquer au-delà de 20 km de Revel.

Annulation-Ajout

Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera acceptée après 13h00 la veille
de la livraison. Nous prenons en compte les ajouts sur votre commande du midi jusqu'à 9h30
le matin. Dans cette urgence, les plateaux ajoutés seront uniquement des plateaux du jour.

Facturation

Les plateaux sont à régler à réception de la facture. Possibilité de paiement par C.B.(précisé à la commande)
Les règlements par virement sont effectués à 30 jours maximum après réception de la facture
TVA à 10%.
Crédits photos : Jérôme Roussillon - Tarifs indicatifs sous réserve d'erreur d'impression
Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Ne pas jeter sur la voie publique.

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour »,
« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »,
« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé »,
« Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas »

pour effectuer votre règlement par virement :

IBAN : FR76 1310 6005 0020 0001 3130 653 BIC: AGRIFRPP831



www.lapoelee.fr ou www.lapoelee.com

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