

GRANDE CARTE

2013-2014



LA POELETTE
(chef à domicile)



volupté... Cocktail

Les Pièces Salées

Baba en gelée, tartare de canard au poivre de Séchouan
Tartelette noisette, compotée de tomate séchée, et chorizo
Cannelé aux courgettes, julienne de pays
Friand aux pommes Cayenne, chèvre frais et pistaches
Accra de piquillos, aubergine, amandes et basilic
Feuille d'endive farcie, tapenade de courgette germe de radis
Blinis au pavot, mix d'artichaut, ail et basilic, truite fumée
Roulé de tortilla aux cabillaud, oeuf de truite et coriandre
Tarte fine roulée à la compote d'oignons, boudin
Polenta à l'agneau, concombre et parmesan

La Marée

Moule d'Espagne gratinée au pesto de tomate
Mousseline de saumon fumé et crémet d'Anjou
Carpaccio de noix de Saint-Jacques sur concombre, nappé de coulis de mangue
Blinis, truite fumée aux fines herbes, crème à l'oursin
Encornet à l'origan en tempura



LA POËLÉE

Chef à domicile



LA POELEE

Chef à domicile





Volupté... Lunch

La Collection de Foie Gras

Toast de foie gras mi-cuit nature

Le foie gras frais maison

Nature cru au sel

Au piment d'Espelette

Poché au vin moelleux

Aux pommes, aux figues

Au torchon

La Boulangerie

Lord sandwich poulet et copeaux de parmesan, basilic huile d'olive

Roulé de pain tomate façon maki, au saumon, velouté de poivron grillé

Escalope de foie gras cuit au bouillon et son pain tradition

Ficelle toastée à la volaille au bulgogui coréen

Ficelle aux graines de lin, filet mignon de porc poché miel et coriandre

Les Buns

Croquette à l'anchoïade et olive verte

«Bhajis» au bœuf façon mexicaine

Bouchées au potiron, pistou de noisette

Moricette à la mozzarella et pesto de tomate et noisette

Les Brochettes

Tikka de poulet mariné, coriandre, masala et cumin

Brochette de canard miel et moutarde violette

Saté de gambas, pique de citronnelle, macéré coco

Brochette de jambon de Paris, ananas et sésame

Saumon frais d'Ecosse mariné au sel de Guérande et sarriette





Les Croq' Chauds

Croq'noix, viande des Grisons et reblochon
Croquette de polenta crémeuse au foie gras et sésame
Samossa craquant de confit de canard, fondue de poireaux, éclats de noisettes
Bille de mozza en croûte au thym frais
Croquette de crevette et coco, courgette wok
Sucette d'escargot aillé, en coque de tempura persillé
Mini nem au fromage de chèvre frais, ventrèche et sésame

Les Tradi' Chauds

Conchiglie farcie à la ricotta poulet et pesto
Croq'madame revisité au cheddar
Tartelette soufflée au jambon de Paris
Mini tortilla courgette croquante et gambas au saké, gingembre confit
Champignon de Paris farci et purée de petit pois
Tartinette de Francfort, concassée de tomate, gouda
Pomme de terre grenaille confite au four façon cajun
Mini burger de volaille, chorizo et chèvre frais au cumin

Les Pinchos (tapas)

Truite en rilette, croquant de fenouil moutarde à l'ancienne
Compotée de poireau Sechouan et brie de Meaux
Pétale de Serrano bille de mozza, anchois ciboulette
Tarti-choucroute et Morteau
«Blender» d'artichaut confit ail citron et basilic, tomate cerise et fleur de sel
Champignon au Gaillac, citron et graines de coriandre
Emietté de saumon au citron et ciboulette



LA POËLÉE

(chef à domicile)





Les Brochettes

Brochette de betterave à l'orange, pomme et gingembre, éclat de noisette
Brochette banane et bacon
Brochette de canard soy soy
Bandelette de seiche et litchi nappé de jus de carambole et cardamome
Brochette «kebab» de volaille au sésame et curcuma
Saumon frais snacké au poivre de Séchouan

Les Verrines

Velouté aux pointes d'asperges, piment de Cayenne et alfafa
Panna cotta de foie gras, espuma de mangue
Effiloché de merlu rôti, confit de figue noire, fleur de sel au citron vert
Chantilly d'avocat et chair de crabe, chips de betterave rouge
Crevette vapeur, fumet de citronnelle, orange et basilic
Trilogie de cappuccino de harengs, lentilles, pois cassés, choux fleur

Les Originaux

Tartinable à la carotte et persil plat, crème au cumin et huile de sésame grillé
Thon grillé à la figue de barbarie au poivre de Sechouan et clou de girofle
Parmentier de pomme de terre vitelotte à l'huile de truffe
Gaspacho de melon émulsion de coriandre à la pousse de radis
Fricassée de veau aux écrevisses, carotte au safran



LA POELEE

(chef à domicile)





Les Box Froides ou Panibois Chauds

Parmentier de patate douce, merlu à la ciboulette
Risotto crémeux à l'encre de seiche et brochettes de saumon à l'estragon
Cabillaud cuit au four sur julienne de légumes et beurre blanc à la badiane
Emincé de volaille coriandre, vermicelle au curcuma juste beurré
Emincé de canard au soy sauce gingembre et sésame
Tajine de volaille au ras el hanout

Les Soupes Froides

Carottes au cumin et fleur de sel de Gruissan au piment d'Espelette
Velouté de chou fleur et noix de muscade
Concombre, curry de Madras

Le Plateau de Charcuterie

Jambon de pays, chorizo, saucisse sèche, pâté lorrain
Condiments, assortiment de pain traditionnel

La Charcuterie Fine

Jambon, pâté de campagne, rillettes, saucisson, saucisse sèche, chorizo, lomo, pâté en croûte

Buisson de légumes en bâtonnets
aux 3 sauces





Les Animations Culinaires

Le Foie Gras dans tous les états...

Avec les productions de qualité du pays Lauragais,
j'élabore des Foie Gras
au piment d'Espelette, au vin, aux fruits et cru au sel de Guérande.

La Crêpière

Galettes bretonnes, crêpes
mini galettes aux tapenades de légumes

La Découpe de Saumon

Filet de saumon découpé devant les convives. Saumon d'Ecosse fumé ou aux herbes fraîches, servi sur un blinis avec une cuillère de crème épaisse.

Les Œufs Cocotte

Oeufs en coquille dans une eau frémissante,
accompagnés de 3 sauces et d'un assortiment de mouillettes

Le Jambon à la Découpe

Cuissot au choix (Pays, Serrano, Ibérique) tranché au
couteau sur le buffet





Le Gigot d'Agneau Fumant

Rosé, découpé sur le buffet

Le Banc d'Huitres

Fine de Claire n° 3 ou 4, ou Marenne Oléron

Les Planchas

Gambas, St Jacques, Magret, Bœuf, Volaille, agneau...
épicés et juste cuits

Les Wok's

Poulet citron coco
Moules d'Espagne au chorizo
Gambas façon thai

Découpe de côte de bœuf

Au sel de Guérande

L'Animation Sucrée

Crêpières, mini crêpes aux coulis de fruits de saison,
badigeonnées de beurre frais, arrosées de différents sirops et de sucre glace



LA POËLÉE

Chef à domicile





Le Fromage

Les Fromages de la ferme de «La Cabriole» à Saint Félix Lauragais

2 ou 3 piques de fromage, petit pain graines de lin

Les 3 ou 5 fromages au choix, petit pain graines de lin

Les Pièces Sucrées

Les Verrines Sucrées

Crumble au citron vert,
Abricot rôti au romarin et amandes
Bavaroise coco, chocolat
Fromage blanc et coulis mangue
Fraises au poivron rouge

Les traditionnels

Le chou garni crème thé à la violette
Tartelette chocolat et sa framboise
Madeleine au miel et citron vert
Siphon au carambar®
Sucette de macaron, trempette chocolat lacté-caramel

Les Smoothies

Abricot romarin
Fraises au poivron rouge
Crème de riz au lait et cannelle
Lait de soja, pomelos, banane et gingembre

La Touche Fraîcheur

Corbeille de fruits de saison

L'Impressionnant

Fontaine à chocolat (noir, lacté ou blanc)
Accompagné de madeleine, brioche, meringue,
Fruit frais en cubes, chamallow





L'Instant Repas Assis

LES ENTREES

- Salade d'estragon, mitonné de lentilles en vinaigrette, truite fumée et pochée au lait
Ou
Oignon de Roscoff au poivre de Jamaïque et cannelle, cuit 3 heures, Saint-Jacques rôtie au miel
Ou
Trilogie de canard : bonbon de foie au pain d'épice, pressé de foie gras poêlé
crème brûlée, petit pot de chutney
Ou
Pavé de cabillaud cuit vapeur, marinère de coquillages et jus semi-coagulé
Ou
Maquereau méditerranéen, tzatziki, tartare de tomate et poivron, julienne, roulé de concombre
Ou
Tartare de saumon et pomme, aux épices douces (cannelle, cumin, curry, coriandre),
mesclum et jus d'agrumes
Ou
Escalope de foie gras de canard poché au moelleux, poire, asperge,
champignon et oignon nouveau
Ou
Profiterole de Saint-Jacques, duxelle de champignons, échalote et chicon crème
Ou
Profiterole de langoustine caviar d'aubergine, émulsion de cresson au jus de homard
Ou
Brochette de saumon, artichaut fondant à l'aneth, oeuf de saumon
Ou
Salade de haricots verts, vinaigrette au truffes et foie gras au sel
Ou
Asperges vertes et foie gras poêlé, copeau de comté, mousseline de vin jaune
Ou
Rôti de lotte au lard à l'ail rose de Lautrec et jus de poulet fleur de thym



LA POËLÉE

Chef à domicile



LA POËLÉE

Chef à domicile





LES PLATS

- Artichaut rôti au laurier, farce de canard au cerfeuil et porto, jus aux morilles
Ou
Velouté de pomme de terre à l'huile d'olive, pavé de saumon mi-cuit quenelle de cresson
Ou
Cassoulet de Castelnaudary
Ou
Filet mignon en croûte de coriandre et miel, soy sauce, thé et badiane, enbeurrée de Roseval
Ou
Raie poêlée, purée de patate douce et céleri, vinaigrette au café
Ou
Carré de porcelet braisé, gnocchi de potiron, beurre frais et parmesan
Ou
Mignon de veau juste rosé,
pressée de Roseval au lard fermier et camembert cru, jus au cidre
Ou
Filet mignon de porc mijoté à l'ail rose de Lautrec et haricots de Castelnaudary
Ou
Filet de bar rôti au zeste d'orange, poêlée de fenouil au poivre de Séchouan, sabayon de café
Ou
Bar cuisson basse température, terrine d'artichaut et fenouil fondant au bouillon de légumes
Ou
Carré d'agneau croûte de moutarde violette, jus de cuisson au miel, blinis de courgette,
vitelotte et artichaut violet au beurre breton
Ou
Filet de lotte au chorizo, fenouil à la badiane et cardamome, cuit à l'étouffée, émulsion de homard
Ou
Pavé de veau au bâton de réglisse, carottes, fanes au carvi noir, jus au romarin
Ou
Pavé de lieu jaune breton, en vapeur d'agrumes, wasabi, pignons de pin et poivre de Séchouan



LA POELEE

Chef à domicile





LE FROMAGE

Croustillant de reblochon au lard et pavot bleu

Ou

Feuilleté de Munster au cumin, salade de mesclun

Ou

Plateau de 2 ou 3 variétés de fromages Ferme de «La Cabriole»

Petit pain aux graines de lin

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

Madeleine au miel d'acacia, petit pot d'agrumes et beurre d'orange

Ou

Le Fraisier

Ou

Carpaccio d'ananas au safran de Puylaurens, tuile sésame et sorbet ananas

Ou

Parfait au pamplemousse, sorbet agrumes

Ou

Crumble, mousseline au citron vert et meringue au miel

Ou

Moelleux au cassis et poire Williams pochée au vin rouge

Ou

Verrine façon tarte au citron jaune à l'huile de basilic

Ou

Saint-honoré revisité aux fruits rouges

Ou

Glace au fromage blanc, confiture de vieux garçon, croquant amande

Ou

Tartelette au Guayaquil sirop de menthe fraîche sorbet cacao

LES DESSERTS ENTREMETS

Entremet poire-caramel, passion-coco, framboise, tout chocolat
rond 8 parts, carré 25 parts, rectangle 50 parts

Feu de Bengale, inscription personnalisée, support de présentation



LA POELEE

Chef à domicile





Le Plaisir Buffet Assis

LES ENTREES

Terrine de jambon persillé
Salade au trois melons et pastèques
Terrine de saumon et artichaut

Ou

Taboulgour aux épices marocaines et coriandre
Salade grecque au concombre et tomate semi-confite
Terrine de cabillaud et courgette

Ou

1/2 Melon en salade, fraise, menthe et pignons
Tomate, mozzarella, vinaigrette olive et balsamique
Saumon poché en Bellevue

LES PLATS

Parmentier de canard et pleurotte
Brochette de faux-filet de bœuf aux trois poivres
Tagliatelles de légumes juste croquants

Ou

Rouelle d'agneau rôti farci champignon à L'échalote
Rôti de porc à la banane plantain

Ou

Poulet rôti croûte de moutarde
Aiguillettes de magret en croûte de poivre, petit jus de cuisson
Wok de légumes de saison

Ou

Chou farci à la volaille
Jarret de porc braisé au miel et clou de girofle,
jardinière de légumes

LE FROMAGE

Plateau de 3 ou 4 variétés de fromages ferme de «La Cabriole»
Petit pain aux graines de lin

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon
L'entremet chocolat framboise

Ou

Feuilleté aux pommes et poires caramel
Le petit cappuccino, bavaroise café, meringue

Ou

Tiramisu coco ananas
Brochette macaron pistache

Ou

Tartelette citron vert, meringue au miel
Chabrot aux fruits rouges



LA POËLÉE

(chef à domicile)





24 bis rue des Escoussières 31250 Revel
GSM : 06.19.66.16.88 Fixe : 05.62.18.32.94
contact@lapoelee.com
www.lapoelee.com

