



*Attention !*

*Tous les plats et recettes présentés ici sont des suggestions pour vous orienter dans votre choix de menus. Toutes les recettes sont réalisées exclusivement avec des produits de saison. Par conséquent certaines recettes sont susceptibles d'être modifiées ou ne pourront pas être proposées.*

### *Apéritif dînatoire (tapas)*

*Dés de courgettes croquantes aux oignons doux, paprika et estragon*  
*Quartiers de tomates à la feta et huile d'olive vierge*  
*Toasts Serrano et tomate cerise*  
*Moules d'Espagne au chorizo et poitrine fumée*  
*Lieu noir, poivron, citron et menthe poivrée*  
*Crabe aux oignons en coquille*  
*Froustillants de saumon à l'anis*  
*Juliennes de poulet au miel et moutarde de Meaux*  
*Saucisses de Toulouse aux artichauts violets et tomates*  
*Bananes au bacon*  
*Pommes farcies au litchis, jus d'orange et Soho*

### *Menu 25€/pers*

*f**roustillant de moules au lait de coco*  
*Saumon rôti à l'ail et au lard sur lit d'épinards*  
*Plateau du fromager*  
*Poëlée de pommes et noix muscade*

### *Menu 30€/pers*

*Champignons farcis aux escargots*  
*Lapin à la moutarde et fagots de haricots verts*  
*Feuilleté de Munster et cumin*  
*Abricots au romarin, glace vanille Bourbon*

### *Menu 35€/pers*

*Millefeuille de lasagnes au colin, tomates et asperges*  
*Puisse de canard au cidre et chasselas*  
*Chèvre rôti aux amandes*  
*Tartelette aux framboises et crème de citron vert*

Jérôme Roussillon Chef cuisinier pâtissier à domicile  
email : [contact@lapoelee.com](mailto:contact@lapoelee.com) site: <http://www.lapoelee.com>



### Menu 40€/pers

Assortiment de mises en bouche  
Ris de veau poêlé à la tomate  
Pôtelette d'agneau en croûte, fêves au beurre  
Plateau du fromager  
Carpaccio d'ananas au safran

### Menu 45€/pers

Assortiment de mises en bouche  
Poêlée de foie gras à la mangue verte  
Carpacciettes de saumon aux huîtres et crème de safran  
Crêpinette de chapon en croûte de moutarde au moût de raisin  
Plateau du fromager  
Feuilleté de pommes au poivre de Séchouan

### Menu 50€/pers.

Assortiment de mises en bouche  
Huîtres chaudes gratinées au sabayon de champagne  
Filet de loup, pétales de betterave et jus de gingembre  
Rouelle de veau au pain d'épices et mini légumes  
Croustillant de Munster aux cumin  
Carpacciettes au ganache, sirop de menthe fraîche

### Menus 55€/pers.

Assortiment de mises en bouche  
Escalope de foie gras chaud aux endives confites  
Rôti de lotte au lard à l'oignon nouveau  
Cuisse de canard aux pleurotes, cidre et chasselas  
Brie de Meaux à la fondue de poireau  
Poêlée de pomme à la cannelle, glace vanille Bourbon



Menu 55€/pers.

Assortiment de mises en bouche  
Huitres chaudes, gratinées au gris de Toul en sabayon  
Filet de loup, pétales de betterave et jus de raisin  
Caille confite sur croûton de foie gras, sauce lentilles et échalotes, pomme fruit farcie aux pleurotes  
Plateau du fromager  
Nage de fruits exotiques à la menthe poivrée, sorbet passion, tuile au sésame

Menu 60€/pers.

Assortiment de mises en bouche  
Flan de foie gras au pain d'épices  
Filet de rouget aux fèves et huile de vanille Bourbon  
Pôte de veau élevé sous la mère sauce aux morilles  
Plateau du fromager  
Poire Sophie et coulis de cassis

Menu 70€/pers.

Assortiment de mises en bouche  
Couronne d'asperges Crème de caviar et rose de saumon fumé  
Millefeuille de Saint-Jacques au safran  
Tourneidos de canard sauce framboise  
Plateau du fromager  
Aumônière d'abricots du Roussillon à la lavande, croustillant au sésame  
Assiette de petits fours

Menu 70€/pers.

Assortiment de mises en bouche  
Escalope de foie gras chaud aux endives confites, beurre d'orange  
Rôti de lotte au lard et à l'ail rose, jus de poulet à l'oignon nouveau  
Filet de chevreuil mi-figue, mi-raisin et son jus à la crème  
Plateau du fromager  
Poëlée de pomme à la cardamome, glace vanille Bourbon, tuile aux amandes



Menu 75€/pers.

*Assortiment de mises en bouche*  
*Saint-Jacques en coquille à l'étouffée*  
*Saint-Pierre en écailles de pomme de terre et vert jus*  
*Noisette d'agneau Saint-Florentin*  
*(sauce bordelaise aux truffes, fondue d'épinards)*  
*Plateau du fromager*  
*Assortiment de desserts*  
*Assiette de petits fours*

Menu 75€/pers.

*Assortiment de mises en bouche*  
*Salade de haricots verts truffée et foie gras au sel de Guérande*  
 *Carpaccio de canard aux fines herbes*  
 *Escalope de bar au sabayon de café*  
 *Plateau du fromager*  
 *Quenelle de chocolat au beurre d'orange*  
 *Assiette de petits fours*

Menu 80€/pers.

*Assortiment de mises en bouche*  
*Raviole de homard au citron vert*  
*Foie gras poêlé aux fruits de saison*  
*Tournedos sauce périgourdine aux mini légumes*  
*Plateau du fromager*  
*Ôle flottante aux pralines, recette de ma grand mère*  
*Assiette de petits fours*



Menu à 90 €/pers.

*Assortiment de mises en bouche*

*Terrine de foie gras aux figues, et ses figues rôties au miel.*

*Duo de tartare de saumon à la crème de raifort, et sa petite salade japonaise*

*Ou*

*Ragoût de homard aux Morilles et petits légumes*

*Sorbet citron et lemoncello.*

*Filet de biche façon Grand Veneur.*

*Ou*

*Médaille de chevreuil poêlé au flan de patate douce*

*Plateau du fromager*

*Farandole de desserts*

*Assiette de petits fours*

Menu à 90 €/pers.

*Assortiment de mises en bouche*

*Raviole de foie gras sauce porto*

*Duo de turbot et homard sauce champagne et fondue de poireaux*

*Digéon entier désossé, sauce truffé, risotto aux cèpes*

*Plateau du fromager.*

*Cartelette au chocolat ganache, glace au cacao, tuile au chocolat noir, sirop de menthe fraîche*

*Assiette de petits fours*



## Les entrées

*Froustillant de moules au lait de coco*  
*Champignons farcis aux escargots*  
*Millefeuille de lasagnes au colin, tomates et asperges*  
*Ris de veau poêlé à la tomate*  
*Poêlée de foie gras à la mangue verte*  
*Paupiettes de saumon aux huîtres et crème de safran*  
*Huîtres chaudes gratinées au sabayon de champagne*  
*Filet de loup, pétales de betterave et jus de gingembre*  
*Escalope de foie gras chaud aux endives confites*  
*Rôti de lotte au lard à l'oignon nouveau*  
*Huîtres chaudes, gratinées au gris de Toul en sabayon*  
*Filet de loup, pétales de betterave et jus de raisin*  
*Flan de foie gras au pain d'épice*  
*Filet de rouget aux fèves et huile de vanille Bourbon*  
*Couronne d'asperges Crème de caviar et rose de saumon fumé*  
*Millefeuille de Saint-Jacques au safran*  
*Escalope de foie gras chaud aux endives confites, beurre d'orange*  
*Rôti de lotte au lard et à l'ail rose, jus de poulet à l'oignon nouveau*  
*Saint-Jacques en coquille à l'étouffée*  
*Saint-Pierre en écailles de pomme de terre et vert jus*  
*Salade de haricots verts truffée et foie gras au sel de Guérande*  
*Parpaccio de canard aux fines herbes*  
*Raviole de homard au citron vert*  
*Foie gras poêlé aux fruits de saison*  
*Terrine de foie gras aux figues, et ses figues rôties au miel.*  
*Duo de tartare de saumon à la crème de raifort, et sa petite salade japonaise*  
*Duo de turbot et homard sauce champagne et fondue de poireaux*  
*Raviole de foie gras sauce porto*



## Les poissons

Saumon rôti à l'ail et au lard sur lit d'épinards  
Filet de loup, pétales de betterave et jus de gingembre  
Rôti de lotte au lard à l'oignon nouveau  
Filet de loup, pétales de betterave et jus de raisin  
Filet de rouget aux fèves et huile de vanille Bourbon  
Millefeuille de Saint-Jacques au safran  
Rôti de lotte au lard et à l'ail rose, jus de poulet à l'oignon nouveau  
Saint-Pierre en écailles de pomme de terre et vert jus  
Saint-Jacques en coquille à l'étouffée  
Escalope de bar au sabayon de café  
Duo de tartare de saumon à la crème de raifort, et sa petite salade japonaise  
Duo de turbot et homard sauce champagne et fondue de poireaux  
Aile de raie au vin jaune  
Anguille au pruneaux  
Ballottines de bar et saumon  
Filet de barbe soufflée au coulit d'écrevisses  
Barbe farcie aux huîtres  
Cabillaud à l'avocat crème d'endive  
Passoulet de fruits de mer  
Phaussons de carpe au bourguet  
Saint Jacques à la nage de porphyre  
Prépinettes de truite de mer  
Daurade en écailles de courgettes et coulis de poivron  
Sandre au beurre acidulé et pointe d'asperge  
Bar à la sarriette  
Escalope de bar au sabayon d'estragon  
Escalope de bar à la moelle  
Mérone sauce au anchois  
Rascasse au lard  
Rouget à la vanille  
Homards breton flambés au Whisky  
Homard grillé au beurre de thym citronné Huitre gratinée au amandes  
Profiterole de langoustine au jus de cresson  
Profiterole de Saint-Jacques au caviar d'aubergine  
Petit salé de saumon fumé

Jérôme Roussillon Chef cuisinier pâtissier à domicile  
email : [contact@lapoelee.com](mailto:contact@lapoelee.com) site: <http://www.lapoelee.com>



## Les viandes

*Lapin à la moutarde et fagots de haricots verts*

*Guisse de canard au cidre et chasselas*

*Ris de veau poêlé à la tomate*

*Pôtelette d'agneau en croûte, fèves au beurre*

*Prépinette de chapon en croûte de moutarde au moût de raisin*

*Rouelle de veau au pain d'épices et minis légumes*

*Guisse de canard aux pleurotes, cidre et chasselat*

*Paille confite sur croûton de foie gras, sauce lentilles et échalotes, pomme fruit farcie aux pleurotes*

*Côte de veau élevé sous la mère sauce aux morilles*

*Tournedos de canard sauce framboise*

*Filet de chevreuil mi-figue, mi-raisin et son jus à la crème*

*Noisette d'agneau Saint-Florentin*

*(sauce bordelaise aux truffes, fondue d'épinards)*

*Tournedos sauce périgourdine aux mini légumes*

*Filet de biche façon Grand Veneur.*

*Digeon entier désossé, sauce truffe, risotto aux cèpes*



## Le canard

*Escalope de foie gras au fruits rouges et cacao*  
*Canapé rustique de foie gras à la truffe*  
*Foie gras et légumes grillés*  
*Foie gras de canard chaud, julienne de navets glacés à la gelée de groseilles*  
*Club sandwich de foie gras et de reinette*  
*Froustini de pain d'épices au foie gras*  
*Rillettes de canard aux cèpes*  
*Magret de canard rôti, endives confites de deux façons (orange et violette)*  
*Tourte de colvert au coing, foie gras et cèpes*  
*Magret de canard mariné, duo de topinambours, pleurotes au Séchouan*  
*Filet de canard, au genièvre, artichaut fondant et jus de cuisson parfumé*  
*Tournedos de canard, céleri en deux façons et fleur de sel*  
*Magret en croûte, foie gras, jus à la réglisse et brochettes de légumes*  
*Magret à la crème d'orange, aiguillettes au chou rouge*  
*Aiguillettes de canard marinées à l'huile de noisettes*



## Les desserts

Pommes farcies au litchis, jus d'orange et Soho  
Poëlée de pommes et noix muscade  
Abricots au romarin, glace vanille Bourbon  
Cartelette aux framboises et crème de citron vert  
Carpaccio d'ananas au safran  
Feuilleté de pommes au poivre de Séchouan  
Cartelette au ganara, sirop de menthe fraîche  
Poëlée de pommes à la cardamome, glace vanille Bourbon, tuile aux amandes  
Nage de fruits exotiques à la menthe poivrée, sorbet passion, tuile au sésame  
Poire Sophie et coulis de cassis  
Aumônière d'abricots du Roussillon à la lavande, croustillant au sésame  
Poëlée de pommes à la cardamome, glace vanille Bourbon, tuile aux amandes  
Quenelle de chocolat au beurre d'orange  
Bavaroise de fraise aux fruits rouges, charlotte au chocolat, framboises, poires...  
Le caraïbe (entremet pomelos et biscuit coco)  
Crème brûlée citron et cannelle, vanille, anis sauvage...  
Crêmet d'anjou aux fruits rouges  
Déllice aux marrons (bavaroise et croustillant aux amandes)  
Poussins de chou aux pétales de pommes chaudes caramélisées, glace vanille et crème à la cannelle  
Millefeuille chocolat pistache  
Financiers aux physalis, et son coulis  
Crêpes soufflées à l'ananas et son sorbet passion  
Soufflé d'ananas meringué tarte tatin  
Figs rôties à la pistache  
Brochette de mangue et d'ananas, et noix de coco  
Cornet de mousse chocolat, "confiture" de vieux garçon  
Bavarois aux quatre épices, tuile orange et sauce mandarine  
Carte chocolat en ganache, banane caramélisée, sorbet coco  
Craquant exotique (mousse passion, sorbet, tuile et sauce passion)  
Croustillant de chiboust au citron, framboise au jus et confiture d'agru  
Petit crumble aux fruits secs, mousse chocolat lactée  
Carte aux deux citrons, sorbet cassis  
Pommes caramélisées et compotée, mousse caramel sauce au cidre fermier  
Biscuit dacquois glacé à l'ananas confit

Jérôme Roussillon Chef cuisinier pâtissier à domicile  
email : [contact@lapoelee.com](mailto:contact@lapoelee.com) site: <http://www.lapoelee.com>



**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".

**Garantie de prix** Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour deux mois (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.

**Garantie de couverts** Le nombre exact de couverts devra être confirmé six jours avant la date de la manifestation. Ce sera ce nombre de couverts qui constituera la base minimale de facturation. Il sera toléré une marge de 10 % en moins. Jérôme Roussillon se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure, ou de cas fortuits, ou indépendants de sa volonté l'y contraignent.

**Conditions** 50 % du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'acompte " pour faire les courses " à l'ordre de : «LA POELEE». Le non paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation. Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date du repas entraînera le non remboursement de l'acompte versé. Toute annulation faite à moins de 5 jours de la date du repas entraînera la facturation de la commande. Au delà de 50 kilomètres de Saint Félix Lauragais, des frais de déplacements seront comptés (0,50€/Km). Toute annulation doit être directement notifiée à Jérôme Roussillon.

**Heures supplémentaires** ( sauf cas particulier ) Le dernier plat sera servi avant 15 h 00 (pour le déjeuner) ; 23 h 00 (pour le dîner), afin de pouvoir effectuer tout le travail de nettoyage et de rangement de tous les éléments utilisés pour la confection, la présentation et la dégustation de ce repas ; pendant 1 h 30. Au delà de cet horaire des frais de prestations supplémentaires vous seront facturés (35€/Heure).

**Modalités de paiement** Sauf accord contraire, la facture 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 qui se réserve le droit de donner les suites qu'il conviendra, aux nuisances constatées éventuellement.

*Jérôme Roussillon*

***Chef cuisinier pâtissier à domicile***

Place Guillaume de Nogaret 31540 St félix Lauragais

**email :** [contact@lapoelee.com](mailto:contact@lapoelee.com) **site :** <http://www.lapoelee.com>

**G.S.M. : 06-19-66-16-88 Tel/fax : 05-62-18-32-94**