CUISINE ARTISANALE · PRODUITS FRAIS & LOCAUX

L'art de recevoir

Cocktails · Dîners · Mariages

Toutes nos prestations sont sur mesure · Tarifs sur devis

Notre approche

Une cuisine qui vous ressemble

Chez Le Roll, nous ne proposons pas de formules figées. Chaque prestation est construite autour de vous — vos goûts, votre événement, l'atmosphère que vous voulez créer. Nous travaillons avec des produits frais, locaux et de saison.

Principe fondamental

Tout ce que vous lisez est une proposition indicative. Chaque plat, chaque pièce, chaque format peut être modifié ou entièrement repensé. Un devis personnalisé vous sera remis après notre premier échange.

Nos prestations

Offre 01

Cocktail & Événements

Plateaux · Livraison · Format autonome

Pièces cocktail artisanales livrées en plateaux prêts à servir. Vous choisissez parmi notre catalogue, nous préparons et livrons. Idéal pour un vin d'honneur, un cocktail dînatoire ou un apéritif d'entreprise.

Vin d'honneur | Cocktail dînatoire | Apéritif d'entreprise | Livraison incluse

Offre 02

Chef à domicile

Menu gastronomique · Sur place · Entièrement sur mesure

Notre chef se déplace et cuisine sur place. Menu complet — apéritif, entrée, plat, dessert — entièrement conçu autour de vos préférences. Une expérience culinaire vivante et personnalisée.

Dîner intime | Anniversaire | Séminaire privé | Chef sur place | Menu sur mesure

Offre 03

Mariage clé en main

Vin d'honneur + Dîner · Logistique complète

La combinaison de nos deux offres pour votre plus beau jour. Cocktail avec pièces artisanales, puis dîner gastronomique assis avec le chef sur place. Nous gérons la livraison, le matériel, le service et la logistique.

Mariage | Vin d'honneur + Dîner | Chef sur place | Service disponible

Offre 01 — Exemples de pièces cocktail

Une sélection à votre image

Ces pièces sont des exemples tirés de notre catalogue actuel. La composition est entièrement adaptable selon la saison, vos goûts et votre nombre de convives.

TOASTS & BOUCHÉES

- Gravlax de truite des Pyrénées & crème citronnée
  Truite marinée, fraîcheur du terroir pyrénéen
- Bœuf effiloché, pickles & oignon rouge
  Viande longuement confite, caractère affirmé
- Crème de jambon à la truffe
  Mousse soyeuse, parfum envoûtant de truffe noire
- Artichaut grillé & tuile de parmesan
  Élégance végétale, dentelle croustillante
- Feta fouettée, betterave & pistache
  Légèreté, couleur, douceur

VERRINES & MIGNARDISES

- Gaspacho tomate & crème balsamique
  Fraîcheur estivale, réduction balsamique
- Verrine de lentilles, feta & tomate
  Fraîcheur méditerranéenne
- Mousse chocolat fève de tonka
  Texture aérienne, notes mystérieuses
- Tiramisu · Panna cotta · Banoffee
  Mignardises sucrées en verrine, au choix

> Note
> *Notre catalogue complet figure en annexe*

Offre 02 & 03 — Exemple de menu chef à domicile

Un repas gastronomique sur mesure

Ce menu est un exemple de prestation réalisée pour un événement précédent. Chaque section est modulable — les convives choisissent, le chef cuisine.

APÉRITIF — PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX

- Gaspacho de tomate au basilic
  Servi frais, notes estivales et parfumées
- Mini burger brioché, effiloché de bœuf d'Aveyron
  Fondant, savoureux, généreux
- Toast croustillant, pesto maison & stracciatella
  Fraîcheur du basilic, onctuosité crémeuse

- Focaccia maison & tartinables de saison

  Générosité du fait maison

ENTRÉE — AU CHOIX DES CONVIVES

- Huîtres gratinées, crème légère au parmesan

  Subtilement dorées, élégance marine

— ou —

- Tatin d'échalotes confites & jambon cru affiné

  Alliance sucrée-salée, élégance du terroir

PLAT — AU CHOIX DES CONVIVES

- Magret de canard rôti

  Patate douce fondante, légumes de saison

— ou —

- Filet de volaille fermière

  Sauce onctueuse à la cacahuète, riz parfumé, légumes

— ou —

- Filet de bœuf snacké

  Sauce au choix (poivre / champignons / cacahuète), pommes grenaille ou écrasé maison

DESSERT — EXEMPLES

- Tiramisu · Panna cotta · Banoffee · Tartelette

  Mignardises et desserts au choix des convives

Ce menu est un exemple

Ce menu est un exemple. Le nombre de pièces à l'apéritif, les entrées, les plats et les desserts sont entièrement modulables selon vos envies et les contraintes alimentaires de vos invités.

Ce que nous pouvons gérer

De la cuisine à la logistique

Cuisine & préparation

En atelier pour la livraison, ou sur place pour le chef à domicile — selon le format choisi.

Livraison & installation

Livraison sur site, mise en place des plateaux, récupération du matériel en option.

Vaisselle & équipement

Location de verres, supports dégustation et plateaux de présentation disponibles.

Personnel de service

Serveurs disponibles selon les besoins — à définir lors de l'élaboration du devis.

Allergènes & régimes

Végétarien, sans gluten, sans lactose — chaque contrainte est prise en compte dès la conception.

Sur devis uniquement

Chaque prestation est unique. Tarif établi après échange, selon vos besoins précis.

Comment ça se passe

De votre demande à votre assiette

Étape 01

Premier échange

Vous partagez votre projet — date, lieu, nombre de convives, type de prestation. On écoute d'abord.

Étape 02

Proposition personnalisée

Nous construisons un menu et un devis sur mesure. Aucun copier-coller — chaque événement est unique.

Étape 03

Ajustements

On affine ensemble — ingrédients, formats, contraintes, budget — jusqu'à ce que la proposition soit parfaite.

Étape 04

Votre événement

Nous gérons tout le jour J. Vous profitez pleinement — c'est notre seul objectif.

"Chaque événement est unique. Chaque menu l'est aussi. Nous ne livrons pas des formules — nous créons des expériences culinaires qui vous ressemblent."

Le Roll · Toulouse · Cuisine artisanale depuis le premier jour

Toutes nos prestations sont sur devis · Demande de contact sur simple message

ANNEXE — Catalogue complet des pièces

Sélection disponible · Tarifs sur devis · Composition adaptable selon la saison

TOASTS GOURMANDS

Pesto, stracciatella & tomates séchées
Fraîcheur du basilic, onctuosité de la stracciatella, douceur acidulée

Banane plantain, tomate & mayo épicée
Création originale aux saveurs d'ailleurs, douce chaleur en bouche

Bœuf effiloché, pickles & oignon rouge
Viande longuement confite, notes acidulées, caractère affirmé

Gravlax de truite des Pyrénées
Truite marinée à la crème citronnée, fraîcheur du terroir pyrénéen

Brie, pistache & gel de framboise
Douceur du brie, croquant de la pistache, touche fruitée

Cabécou, miel & noix
Fromage de chèvre régional, miel floral, noix croquantes

Crème de jambon à la truffe
Mousse soyeuse au jambon, parfum envoûtant de truffe noire

Feta fouettée, betterave & pistache
Légèreté de la feta travaillée, couleur et douceur de la betterave

Crème de Saint-Marcellin, tomate & courgette
Fromage AOP fondant, légumes de saison, équilibre délicat

BOUCHÉES & CRÉATIONS

Cookie salé à la tapenade noire
Sablé gourmand aux olives, caractère du Sud, texture fondante

Artichaut grillé & tuile de parmesan
Artichaut caramélisé, dentelle de parmesan croustillante

Kimchi & avocat
Kimchi fermenté maison, onctuosité de l'avocat, fraîcheur umami

WRAPS & PIÈCES CONSISTANTES

Wrap protéines de soja au curry
Pièce végétale généreuse, épices dorées, texture fondante

Wrap poulet yassa
Poulet mariné à la citronnelle et aux oignons confits, recette africaine

Houmous zaatar & mouillettes
Houmous fait maison, herbes du Levant, pain grillé maison

PIÈCES MARINES

Truite des Pyrénées, mayonnaise citronnée
Truite de montagne, sauce légère, fraîcheur iodée et délicate

Mini burger au thon
Brioche maison, thon sélectionné, condiments frais

VERRINES & PIÈCES FRAÎCHES

Gaspacho tomate & crème balsamique
Soupe froide estivale, réduction de balsamique, vivacité

Verrine de lentilles, feta & tomate
Lentilles fondantes, feta émiettée, tomates confites

Houmous zaatar & granola salé
Houmous crémeux, granola salé maison, contraste de textures

Mini cake salé

Moelleux maison, garniture du moment, réconfort en une bouchée

DOUCEURS & DESSERTS

Macaron

Coque délicate, ganache parfumée

Mousse chocolat fève de tonka

Chocolat intense, fève de tonka vanillée, texture aérienne

Panna cotta fruits rouges

Crème soyeuse, coulis de fruits rouges, fraîcheur

Tiramisu

Mascarpone aérien, biscuits imbibés, cacao amer

Banoffee

Caramel fondant, banane fraîche, chantilly légère

Tartelette

Pâte sucrée dorée, garniture du moment

Madeleine

Moelleuse et dorée, la madeleine maison

MENUS CHEF À DOMICILE — EXEMPLES D'ENTRÉES

Huîtres gratinées, crème légère au parmesan

Subtilement dorées, élégance marine

Tatin d'échalotes confites & jambon cru affiné

Alliance sucrée-salée, élégance du terroir

MENUS CHEF À DOMICILE — EXEMPLES DE PLATS

Magret de canard rôti

Patate douce fondante, légumes de saison

Filet de volaille fermière

Sauce onctueuse à la cacahuète, riz parfumé, légumes

Filet de bœuf snacké

Sauce poivre / champignons / cacahuète, pommes grenaille ou écrasé maison

> Note
>
> *Cette liste est non exhaustive et évolue selon les saisons. Contactez-nous pour toute demande spécifique ou création sur mesure.*