Le Roll

TRAITEUR ENTREPRISE · TOULOUSE

27 RUE DES FILATIERS
TOULOUSE · CARMES
LEROLL.FR/ENTREPRISES



SÉMINAIRES · REPAS DE FIN D'ANNÉE · COCKTAILS

L'art de recevoir *vos équipes.*

Traiteur fait maison et producteurs locaux pour vos événements d'entreprise à Toulouse et jusqu'à 25 km. Devis sous 48 h, facture au nom de votre société.

10–150	48 h	25 km	100 %
PERSONNES	POUR VOTRE DEVIS	LIVRAISON OFFERTE	FAIT MAISON

leroll.restaurant@gmail.com
leroll.fr/entreprises

Toulouse, Carmes

QUI SOMMES-NOUS

Fait maison, *vraiment.*

Le Roll est une adresse de street food premium des Carmes à Toulouse. Depuis notre ouverture, nous travaillons avec des producteurs locaux et cuisinons tout sur place. Cette philosophie, nous l'apportons aussi dans vos bureaux et vos événements.

Pas de formules figées

Nous composons votre menu selon votre événement, votre budget et vos envies. Aucun plateau ne sort deux fois identique.

Producteurs locaux

Truite des Pyrénées, bœuf halal Maison Phénicie, fromages régionaux (Cabécou, Saint-Marcellin, Brie)… Nos fournisseurs sont à Toulouse et en Occitanie.

Un seul interlocuteur

Maxime gère votre demande de A à Z : devis, ajustements, livraison et suivi. Vous ne repartez pas de zéro à chaque échange.

Régimes et allergies

Chaque pièce peut être adaptée : options halal, végétariennes, vegan et sans gluten disponibles. Signalez-nous chaque allergie.

Photo & vidéo de l'événement

Maxime, fondateur du Roll, est un ancien photographe et vidéaste professionnel (mariages, sport). Il peut immortaliser votre journée.

Facture entreprise

Devis détaillé, acompte 30 % à la signature, solde à la livraison par virement ou chèque. Facture au nom de votre société.

"Aucun plateau ne sort de nos cuisines sans que le chef l'ait goûté lui-même. C'est une règle non négociable."

MAXIME VEGAS · FONDATEUR, LE ROLL

ILS NOUS FONT CONFIANCE

NIKE · OPMOBILITY · YNOV · IRUN

POUR VOS ÉQUIPES, VOS CLIENTS ET VOS PARTENAIRES

Nos *formats* d'événements

Du déjeuner de réunion au repas de fin d'année, nous adaptons les pièces, les quantités et le service à votre rythme et à vos horaires.

01

Repas de fin d'année

Cocktail dînatoire, buffet à partager ou mignardises et desserts maison : un moment convivial pour remercier vos équipes, livré sur place ou chez nous en privatisation.

02

Séminaire & journée de travail

Petits-déjeuners, pauses, déjeuner et cocktail de clôture : livrés à l'heure, prêts à servir, pour que la journée reste fluide.

03

Déjeuner d'équipe

Nos formules Roll (brioche artisanale, boisson maison, dessert) et nos bowls à base de riz, faciles à distribuer pour une réunion ou un déjeuner collectif.

04

Afterwork & inauguration

Toasts, bouchées, verrines et boissons maison pour un afterwork, une inauguration de locaux ou un pot de départ.

05

Soirée clients & lancement

Un cocktail dînatoire soigné pour recevoir vos clients et partenaires, adapté à votre thème et à votre image.

06

Privatisation du Roll

Notre salle secrète des Carmes et ses balançoires, jusqu'à 20 personnes, pour un repas d'équipe ou un événement en petit comité hors du commun.

SÉLECTION COCKTAIL & ÉVÉNEMENT

Pièces *signature*

Toutes nos pièces sont préparées à partir de produits frais, locaux et de saison. La sélection évolue selon les arrivages — le chef compose vos plateaux selon la saison et votre événement.

Toasts gourmands

Pesto, stracciatella & tomates séchées — VÉGÉ
Fraîcheur basilic, onctuosité stracciatella, douceur acidulée

Bœuf effiloché, pickles & oignon rouge — HALAL
Viande longuement confite, notes acidulées et fondantes

Gravlax de truite des Pyrénées
Truite marinée, crème citronnée, terroir pyrénéen

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

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

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

Bouchées & créations

Artichaut grillé & tuile de parmesan — VÉGÉ
Artichaut caramélisé, dentelle de parmesan

Cookie salé à la tapenade noire — VÉGÉ
Sablé gourmand aux olives, caractère du Sud

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

Pièces marines

Truite des Pyrénées, mayo citronnée
Truite de montagne, sauce légère citronnée

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

Wraps & pièces consistantes

Wrap poulet yassa
Poulet mariné à la citronnelle, oignons confits

Wrap protéines de soja au curry — VÉGÉ
Pièce végétale généreuse, épices dorées

Houmous zaatar & mouillettes — VÉGÉ
Houmous fait maison, herbes du Levant

Douceurs maison

Mousse chocolat fève de tonka
Chocolat intense, tonka vanillée, texture aérienne

Tiramisu
Recette traditionnelle, mascarpone aérien

Panna cotta fruits rouges
Crème soyeuse, coulis de fruits rouges

Tartelette & madeleine maison
Pâte sucrée dorée / moelleuse dorée

Catalogue complet en page 8 · Les pièces évoluent selon la saison et les arrivages.

COMMENT COMPOSER VOTRE ÉVÉNEMENT

Formules & *suggestions*

Ces formules sont des points de départ. Nous ajustons toujours les quantités et la sélection selon votre nombre d'invités, la durée et l'ambiance souhaitée.

Cocktail

≈ 14 PIÈCES / PERS.

Toasts gourmands, bouchées, verrines et douceurs : l'idéal pour un vin d'honneur, une inauguration ou un apéritif prolongé.

Cocktail dînatoire

≈ 18 PIÈCES / PERS.

Un vrai repas debout, avec des pièces plus consistantes (wraps, mini-burgers, pièces marines) et un final sucré.

Mignardises

≈ 12 PIÈCES / PERS.

Pour un événement de 2 heures en fin de journée : un assortiment équilibré, facile à servir et à partager.

Buffet & repas

PLATS À PARTAGER

Grillades, salades, riz, accompagnements maison et desserts : un buffet généreux pour les grandes tablées et les séminaires.

Formules Roll

PLAT + BOISSON + DESSERT

Nos rolls en brioche artisanale (Chicken, Fish, Green…) avec citronnade ou bissap maison et tiramisu ou mousse au chocolat. Parfait pour les déjeuners d'équipe.

Desserts & gâteaux

SUR MESURE, EN PRÉ-COMMANDE

Gâteau pour 10 personnes, tiramisu géant, mousse au chocolat à la fève de tonka, panna cotta aux fruits rouges. Pour la commande simple : le matin pour le soir.

Boissons maison

AU LITRE

Citronnade citron-basilic à la fleur d'oranger, bissap, infusions fraîches : des boissons maison qui changent des sodas.

CE QUE NOUS GÉRONS POUR VOUS

Tout compris, *livré prêt à servir.*

Nous livrons et installons à l'heure convenue. Vous profitez de vos invités, on s'occupe du reste.

Livraison offerte jusqu'à 25 km

Toulouse, périphérie et jusqu'à 25 km (Tournefeuille, Blagnac, Colomiers…). Au-delà, sur devis.

Devis & facture entreprise

Devis détaillé sous 48 h, un interlocuteur unique, facture au nom de votre société. Acompte 30 % à la signature, solde à la livraison par virement ou chèque.

À domicile ou sur votre lieu

Nous nous déplaçons chez vous, dans votre salle, votre entreprise ou en plein air.

Régimes & allergies

Options halal (bœuf Maison Phénicie), végétariennes, vegan et sans gluten. Signalez-nous chaque allergie : on adapte.

Dégustation disponible

Sur demande, nous organisons une dégustation avant de valider votre devis.

Photo & vidéo de l'événement

Maxime est un ancien photographe et vidéaste professionnel. Il peut immortaliser votre journée en photo et en film.

Toujours inclus

- Livraison offerte jusqu'à 25 km
- Allergies prises en compte
- Boissons maison (citronnade, bissap…)
- Options halal, végétariennes et sans gluten
- Devis et facture au nom de votre société
- Un interlocuteur unique

DE LA DEMANDE À LA LIVRAISON

En *7 étapes*, sans surprise.

1

Votre demande

Formulaire en ligne ou appel : date, lieu, nombre d'invités, type d'événement. Pas besoin d'avoir tout décidé.

2

On en parle

Nous vous rappelons pour comprendre vos envies : thème, ambiance, régimes alimentaires, déroulé de la journée. On vous conseille le bon nombre de pièces.

3

Devis & dégustation

Vous recevez une proposition détaillée, pièce par pièce, que l'on ajuste ensemble. Si vous le souhaitez, on organise une dégustation avant de valider.

4

Validation

La réservation est confirmée à la signature du devis, avec un acompte de 30 %. Le solde se règle à la livraison, par virement ou chèque.

5

Les derniers réglages

Quelques jours avant, on confirme ensemble le nombre d'invités, l'heure et les détails d'accès.

6

Le jour J

Nous livrons et installons à l'heure convenue. Vous profitez de vos invités, on s'occupe du reste.

7

Et après

On prend de vos nouvelles et on vous demande votre avis : c'est comme ça qu'on progresse.

Parlons de *votre événement*

DEMANDE DE DEVIS

leroll.fr/entreprises
leroll.restaurant@gmail.com

ADRESSE

27 rue des Filatiers
31000 Toulouse · Carmes

CATALOGUE DE RÉFÉRENCE

La Carte des *Saveurs*

Toasts gourmands

Pesto, stracciatella & tomates séchées V
Fraîcheur basilic, onctuosité stracciatella

Banane plantain, tomate & mayo épicée V
Saveurs d'ailleurs, douce chaleur

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

Gravlax de truite des Pyrénées
Truite marinée, crème citronnée

Brie, pistache & gel de framboise V
Douceur brie, croquant pistache

Cabécou, miel & noix V
Fromage chèvre régional, miel floral

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

Feta fouettée, betterave & pistache V
Légèreté feta, douceur betterave

Crème Saint-Marcellin, tomate & courgette V
Fromage fondant, légumes de saison

Bouchées & créations

Cookie salé à la tapenade noire V
Sablé aux olives, caractère du Sud

Artichaut grillé & tuile de parmesan V
Caramélisé, dentelle croustillante

Kimchi & avocat
Kimchi maison, onctuosité avocat

Wraps & pièces consistantes

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

Wrap poulet yassa
Poulet citronnelle, oignons confits

Houmous zaatar & mouillettes V
Houmous maison, herbes du Levant

Pièces marines

Truite des Pyrénées, mayo citronnée
Truite de montagne, sauce citronnée

Mini burger au thon
Brioche maison, thon sélectionné

Verrines & pièces fraîches

Gaspacho tomate & crème balsamique V
Soupe froide, réduction balsamique

Verrine lentilles, feta & tomate V
Lentilles fondantes, feta émiettée

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

Mini cake salé
Moelleux maison, garniture du moment

Douceurs & desserts

Macaron
Coque délicate, ganache parfumée

Mousse chocolat fève de tonka
Chocolat intense, texture aérienne

Panna cotta fruits rouges
Crème soyeuse, coulis fruits rouges

Tiramisu
Mascarpone aérien, cacao amer

Banoffee
Caramel fondant, banane fraîche, chantilly

Tartelette
Pâte sucrée dorée, garniture du moment

Madeleine maison
Moelleuse et dorée

Légende

V Végétarien
H Halal (bœuf Maison Phénicie)

Chaque pièce est élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison. La sélection évolue selon les arrivages : le chef compose vos plateaux selon la saison.

CONTACT

leroll.fr/entreprises
leroll.restaurant@gmail.com
27 rue des Filatiers · Toulouse