# Le Roll

TRAITEUR MARIAGE & ÉVÉNEMENTS

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




MARIAGE · ANNIVERSAIRE · VIN D'HONNEUR · BAPTÊME

# Vos plus beaux moments *commencent ici.*

Des prestations sur mesure, de 10 à 150 invités, adaptées à vos envies et à votre budget. Produits frais et locaux, livraison offerte jusqu'à 25 km. Devis sur mesure, photo et vidéo disponibles.

---

5,0
MARIAGES.NET
100 % RECOMMANDÉ

*"Les compliments sur ma robe se sont arrêtés dès que le repas a commencé. Encore aujourd'hui, tout le monde nous parle du traiteur !"*

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

*Toulouse, Carmes*

POURQUOI CHOISIR LE ROLL

# Fait maison, *pour de vrai.*

Le Roll est une adresse de street food premium des Carmes à Toulouse. Nous cuisinons tout sur place, avec des producteurs locaux. Cette philosophie, nous l'apportons dans vos événements.

## Sur mesure, toujours

Pas de formule figée. Nous composons votre menu selon votre thème, votre budget et vos envies. Aucun plateau ne sort deux fois identique.

## Producteurs locaux

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

## Photo & vidéo du jour J

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

## Régimes & allergies

Options halal, végétariennes, vegan et sans gluten disponibles. Signalez-nous chaque allergie : on adapte chaque pièce.

## Dégustation disponible

Sur demande, avant de valider votre devis — pour que vous partiez sans la moindre inquiétude le jour J.

## Privatisation du Roll

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

*"Nous avons été reçus pour une dégustation à leur restaurant. Joris nous a fait découvrir de nouvelles saveurs, toutes excellentes. Il a pu présenter ses créations à nos invités — c'était exceptionnel et goûtu !"*

AURÉLIE & TANGUY

Mariage · chef à domicile · 12 invités · septembre 2026 · mariages.net ★★★★★

MARIAGE, ANNIVERSAIRE, BAPTÊME, SÉMINAIRE…

# Chaque événement *a son rythme.*

On adapte les pièces, les quantités et le service à votre journée. Pas besoin d'avoir tout décidé dès le premier contact.

01

## Mariage

Vin d'honneur, cocktail, buffet, desserts et gâteau de mariage : on compose avec vous le repas de la journée, en accord avec votre thème. Photo et vidéo disponibles.

02

## Anniversaire & fête de famille

Pour 10 ou 100 personnes, chez vous ou dans la salle de votre choix. Formules conviviales, desserts et gâteaux sur mesure.

03

## Baptême & communion

Un buffet frais et varié, pensé pour tous les âges, avec des options végétariennes et sans gluten.

04

## Associations & écoles

Repas de groupe, sorties scolaires, événements associatifs : formules complètes (plat, boisson maison, dessert) faciles à distribuer.

05

## Événement sportif & plein air

Courses, rassemblements, festivals : mignardises et boissons maison servies sur place, y compris depuis un food truck mis à disposition.

06

## Privatisation du Roll

Notre salle secrète aux balançoires, jusqu'à 20 personnes, pour un anniversaire ou un repas entre amis hors du commun, au cœur des Carmes.

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 votre événement.

## Toasts gourmands

**Pesto, stracciatella & tomates séchées** — VÉGÉ
Fraîcheur basilic, onctuosité stracciatella

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

**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, parfum de truffe noire

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

## Bouchées & créations

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

**Cookie salé à la tapenade noire** — VÉGÉ
Sablé 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 citronnée

**Mini burger au thon**
Brioche maison, thon sélectionné

## Wraps & pièces consistantes

**Wrap poulet yassa**
Poulet mariné 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

**Gâteau de mariage sur mesure**
Composition et décoration selon vos souhaits

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

**Tiramisu & panna cotta fruits rouges**
Recettes maison, mascarpone aérien / crème soyeuse

**Banoffee & tartelette maison**
Caramel fondant banane / pâte sucrée garniture du moment

*Catalogue complet en page 8 · Sélection évolutive selon la saison.*

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. Idéal pour un mariage en petit comité.

## 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 repas de famille.

## Gâteau & desserts sur mesure

EN PRÉ-COMMANDE

Gâteau de mariage, tiramisu géant pour 10 personnes, mousse au chocolat à la fève de tonka, panna cotta aux fruits rouges. Composition sur vos souhaits.

## Formules Roll

PLAT + BOISSON + DESSERT

Nos rolls en brioche artisanale (Chicken, Fish, Green…) avec citronnade ou bissap maison et dessert maison. Parfait pour les groupes et associations.

## Boissons maison

AU LITRE

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

## À domicile ou sur votre lieu

Nous nous déplaçons chez vous, dans votre salle, dans un jardin ou en plein air. Aucun lieu de réception n'est imposé.

## Privatisation du Roll

Notre salle et ses balançoires, jusqu'à 20 personnes, pour un anniversaire ou un repas entre amis au cœur des Carmes.

## Régimes & allergies

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

## Boissons maison

Citronnade, bissap, infusions fraîches au litre. Des boissons maison qui changent des sodas pour accompagner le cocktail.

## Photo & vidéo de votre journée

Maxime est un ancien photographe et vidéaste professionnel (mariages, sport). Il peut immortaliser votre jour J 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
- Dégustation disponible sur demande
- 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. Dégustation disponible sur demande.

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/traiteur
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, 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

**Artichaut grillé & tuile de parmesan** V

**Kimchi & 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**

**Mini burger au thon**
Brioche maison, thon sélectionné

## Verrines & pièces fraîches

**Gaspacho tomate & crème balsamique** V

**Verrine lentilles, feta & tomate** V

**Houmous zaatar & granola salé** V

**Mini cake salé**
Moelleux maison, garniture du moment

## Douceurs & desserts

**Gâteau de mariage sur mesure**
Composition et décoration personnalisées

**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

**Tartelette**
Pâte sucrée, garniture du moment

**Madeleine maison**

### Légende

V Végétarien
H Halal (bœuf Maison Phénicie)

*Pièces préparées à partir de produits frais, locaux et de saison. Sélection évolutive selon les arrivages.*

CONTACT

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

*mariages.net* ★★★★★ · *100 % recommandé*