

POMROUGE

démo – atelier – conférence DE CUISINE

en France & à l'étranger

dernière mise à jour le 29 mars 2023.



YACHT CLUB MONACO

par PULP EVENT Monaco

MERCREDI 26 AVRIL 2023

DÎNER

130 pers.

MENU : les appellations des plats

page 2

MENU : the name of dishes

MENU : les quantités de vin

page 6

MENU : quantities of wine

MENU : les quantités d'alcools forts

page 7

MENU : quantities of strong alcohols



La Passion de la Cuisine, mitonnée pour
la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr

POM

2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]

E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr





COCKTAIL



1 Boisson cocktail (1 verre par client)

accueil des invités :

Hugo Spritz (liqueur de St Germain, Champagne, Menthe et Citron).

1 Cocktail drink (1 glass per customer)

Guests' reception :

Hugo Spritz (St Germain liqueur, Champagne, Mint and Lemon).

5 pièces de canapés

- 1/ Ruban de Carotte, Langoustine rôtie, mousse Kalamansi.
- 2/ Bouchon de Sole en robe de Poireau, perles de Citron Caviar.
- 3/ Tartelette Provençale.
- 4/ Biscuit aux épices, dôme de Foie Gras en gelée de Myrtilles.
- 5/ Aumônière de Betterave, aspic de Crabe et Concombre.

5 pieces of canapes

- 1 / Carrot Ribbon, Roasted Langoustine, Kalamansi mousse.
- 2/ Bouchon de Sole in Leek dress, Lemon Caviar pearls.
- 3/ Provençal tartlet.
- 4/ Biscuit with spices, dome of Foie Gras in blueberry jelly.
- 5/ Beet Chaplain, Crab Aspic and Cucumber.

1 animation

Atelier fumoir : 3Recettes

- 1/ Poulpe fumé au bois d'Olivier, sauce Chimichuri.
- 2/ Filet de Veau fumé à la Sauje, sauce César.
- 3/ Tayaki de Thon fumé caramel de Soja au Gigembre.

1 animation

Smokehouse workshop : 3Recipes

- 1/ Olive wood smoked octopus, Chimichuri sauce.
- 2/ Veal fillet smoked with Sauje, Caesar sauce.
- 3/ Tayaki of Smoked Tuna Caramel Soy with Ginger.



POM

depuis 2005

La Passion de la Cuisine, mitonnée pour
la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr

POM

2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr





DÎNER

2 variétés de pains proposées au client à partir de l'Amuse-bouche chaud.

Déjà sur table

- 1/ Saumon fumé et son pain Viennois
- 2/ Saumon fumé et son pain de Campagne
- 3/ Caviar sur glace et son pain Blanc Toasté
- 4/ Beurre (3 recettes : Beurre nature, Beurre Estragon-Échalote, Beurre Poivre-Concombre)
- 5/ Assortiment de bouchées
En détail, de gauche à droite (dans l'ordre de dégustation) :
 - Tomate farcie Tomato.
 - Poivron rouge aux aromates du sud.
 - Foie gras de Canard.
 - Loup de méditerranée mariné au Café.
 - Brandade de Cabillaud, copeau de Parmesan.

Service du Champagne > Perrier-Jouët Blanc de Blancs

DINNER 2 varieties of bread offered to the customer from the hot Amuse-bouche.

Already on the table

- 1/ Smoke Salmon and its Viennois bread
- 2/ Smoke Salmon and its Campagne bread
- 3/ Caviar on ice and its white bread
- 4/ Butter (3 recipes: Plain Butter, Tarragon-Shallot Butter, Pepper-Cucumber Butter)
- 5/ Assortiment of bouchées
In detail, from left to right (in order of tasting) :
 - Tomato stuffed Tomato.
 - Red pepper with southern herbs.
 - Duck Foie gras.
 - Mediterranean Bass marinated in Coffee.
 - Cod Brandade, shavings of Parmesan.

Service du Champagne > Perrier-Jouët Blanc de Blancs



POM depuis 2005

Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr



La Passion de la Cuisine, mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation, en hôtellerie et restauration.

POM
2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr



Amuse-bouche chaud

Rosace de Saint-Jacques, Betterave étuvée, Céleri Rave à l'Anis étoilé, Ciboulette, & sa Nage de cuisson crémée.

Hot appetizer

Rosette of scallops, steamed beets, celeriac with star anise, chives, & its Creamy Cooking Nage.

Service du 1^{er} vin > Baron de L / 2019

Entrée froide

Déclinaison de verts :

Jardin de Légumes à l'Huile d'Olive & Sablé au Romarin.

Cold starter

Variation of greens:

Garden of Vegetables with Olive Oil & Shortbread with Rosemary.

Entrée chaude

Pot au Feu Printanier de Homard & sa Tartine aux Herbes.

Hot starter

Spring Pot au Feu of Lobster & its Toast with Herbs.

Service du 2^{ème} vin > Château de Saint Martin - Grande Réserve Blanc / 2022

Poisson

Suprême de Filet de Saint Pierre dans une Fleur de Courgette, en deux cuissons, Pomme de terre Rabinée, Pomme Golden rôtie, Mousseline de Courgette au Thym Citron, Jus corsé des arêtes.

Fish

John Dory Filet Supreme in a Zucchini Flower, cooked twice, Rabinated Potato, Roasted Golden Apple, Zucchini Mousseline with Lemon Thyme, Full-bodied juice from the bones.

Viande

Épaule d'Agneau confite 7 heures sur lit de Légumes de Saison, sauce Vierge au Persil plat et à la Menthe.

Meat

Shoulder of Lamb confit for 7 hours on a bed of Seasonal Vegetables, Virgin sauce with flat-leaf parsley and mint.

Service du 3^{ème} vin > Nuits Saint Georges / 2018



POM depuis 2005

La Passion de la Cuisine, mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation, en hôtellerie et restauration.

Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr

POM

2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr





Dessert

Déclinaison de rouges :

Poire passe-crassane pochée au Vin rouge, Framboises au Miel,
Fraises au Basilic, raviole « tout fruit » de Cerises au Coriandre frais,
Crémeux Rhubarb, Tomate-Fraise, Sablé à la Vanille & Coulis de Kiwi Corse.

Dessert

Variation of reds:

Pear pass-crassane poached in red wine, raspberries with honey,
Strawberries with Basil, "all fruit" ravioli of Cherries with fresh Coriander,
Creamy Rhubarb, Tomato-Strawberry, Vanilla Shortbread & Corsican Kiwi Coulis.

Service du 4^{ème} vin > Gevrey Chambertin / 2020

Café

Coffee

Mignardises

- 1/ Guimauve à la Framboise et Réglisse.
- 2/ Financier Pistache et Mascarpone.
- 3/ Tartelette au Chocolat.
- 4/ Chou craquelin au Praliné.

Sweets

- 1/ Marshmallow with Raspberry and Liqueurice.
- 2/ Pistachio and Mascarpone Financier.
- 3/ Chocolate Tartlet.
- 4/ Cabbage cracker with Praliné.

Gâteau Anniversaire

Entremet aux 3 Chocolats & au Praliné,
Tuile Croustillante-Croquante,
réduction de Lait à la fève de Tonka.

Birthday Cake

Entremet with 3 Chocolates & Praline,
Crispy-Crunchy Tuile,
Tonka bean milk reduction.

Service du Champagne > Perrier-Jouët Blanc de Blancs



La Passion de la Cuisine, mitonnée pour
la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr

POM
2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr





MENU : les quantités de vin MENU : quantities of wine

Quantité à commander
Quantities to order

Service du 1^{er} vin > Baron de L / 2019	sur 2 plats (amuse-bouche + entrée froide)	72	bouteilles
Service du 2^{ème} vin > Château de Saint Martin - Grande Réserve Blanc / 2022	sur 2 plats (entrée chaude + poisson)	78	bouteilles
Service du 3^{ème} vin > Nuits Saint Georges / 2018	sur 1 plat (viande)	36	bouteilles
Service du 4^{ème} vin > Gevrey Chambertin / 2020	sur 1 plat (dessert)	30	bouteilles
Service du Champagne > Perrier-Jouët Blanc de Blancs	sur 2 plats (assortiment de bouchées + gâteau)	78	bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 5 à 6 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 5 to 6 glasses

Contact Château de Saint Martin à Taradeau (appeler de ma part) :
Contact Château de Saint Martin in Taradeau (call from me):

Château de Saint Martin

614 route des Arcs
Cru Classé - côte de Provence A.O.C.
83460 TARADEAU

Adeline DE BARRY (propriétaire)
06.85.56.00.56.
adelinedebarry@chateaudesaintmartin.com

www.chateaudesaintmartin.com

Sapéra
04.94.99.76.76.



La Passion de la Cuisine, mitonnée pour
la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr

POM
2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr





MENU : les quantités d'alcools forts

MENU : quantities of strong alcohols

Quantité à commander si vous souhaitez que chaque invité puisse avoir 1 verre de chaque alcool.
Quantity to order if you want each guest to have 1 glass of each alcohol.

Whiskey 9 bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 15 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 15 glasses

Tequila 6 bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 25 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 25 glasses

Vodka 8 bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 18 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 18 glasses

Quantité à commander que je pense suffisante, car tous les invités ne vont pas boire de chaque alcool.
Quantity to order which I think is sufficient, as not all guests are going to drink each alcohol.

Whiskey 6 bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 15 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 15 glasses

Tequila 4 bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 25 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 25 glasses

Vodka 5 bouteilles

Base de calcul : 1 bouteille de 75cl = 18 verres
Calculation basis: 1 bottle of 75cl = 18 glasses



Laurent POULET

Fondateur - Dirigeant POM / 06.80.96.95.65. / lp@pomweb.fr



La Passion de la Cuisine, mitonnée pour
la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

POM
2070 chemin Notre Dame de Vie 06250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr Site web : www.pomweb.fr