« De notre passion... ...à votre réception ».





# Plateaux repas

« Entrée de gamme »





« Gastronome »

« Galet »





# La Poésie des Sens Entrée de Gamme



#### **ENTREE**

Salade de concombre à l'aneth. Salade de carotte râpée du jour. Salade de tomate au basilic. Cèleri râpée à la noix de coco. Salade « Fraicheur » (féta, radis, abricot, noix, tomate). Salade de Jambon de Pays.





#### **PLAT**

Tranche de dinde braisée, Penne au pistou. Gigot rôti, salade Coslow. Piccata de volaille, nouilles sautées aux légumes. Jambon aux herbes, lentille à l'huile de noix. Suprême de volaille, taboulé « Sultan ». Emincé de bœuf, salade de pomme de terre.





#### DESSERT

Flan pâtissier à la vanille Bourbon. Tarte aux pommes & au romarin. Tarte au citron. Marmelade de fruits frais. Panacotta au miel. Fruits frais de saison.



Inclus Verre, couverts, pain.



### Tradition

#### **ENTREE**

Rillettes de poisson "Maison", sauce tartare. Céviche de saumon mariné à l'aneth. Salade d'endive au bleu & magret fumé. Tranche de jambon de Bayonne & melon. Salade Gourmande (féta, radis, abricot, noix, magret fumé). Taboulé de quinoas & petits légumes croquants.





#### **PLAT**

Pavé de saumon frais, ratatouille.
Tranche de gigot, Houmous au cumin.
Piccata de volaille, nouilles sautées aux légumes.
Filet mignon de porc, lentille à l'huile de noix.
Suprême de volaille aux petits légumes.
Brochette de bœuf au basilic, salade de pomme de terre.

#### **DUO DE FROMAGES**



#### DESSERT

Flan aux pruneaux.
Tarte aux fruits frais de saison.
Tarte au chocolat.
Salade de fruits frais.
Pana Cotta aux fruits rouges.
Cœur fondant chocolat, crème Anglaise.

Inclus Verre, couverts, pain.



# Galet



Terrine de poisson "Maison", sauce tartare & blinis.

Salade de saumon fumé, crème de ciboulette & crevette en dentelle de radis noir.

Tomate mozzarella & œuf de caille, vinaigre Balsamique.

Tranche de jambon de Bayonne & ses condiments.

Salade Landaise (foie gras, radis, abricot, noix, magret fumé).

Assortiment de 5 Makis « California ».



#### **PLAT**

Pavé de cabillaud en écrin vert, nouilles aux légumes. Canard laqué, haricot vert.

Brochette d'agneau au thym, Tian de légumes. Suprême de pintade, Caponata de légumes confits. Brochette de bœuf au basilic, asperge à la moutarde.

Brochette de saint jacques, quinoas gourmand.





#### DESSERT

Assortiment de 5 macarons gourmand. Palette de 5 mignardises du jour. Tartelette chocolat amande. Fruits frais taillés, pipette de mangue. Pana-Cotta au coulis de fruits rouges. Entremet chocolat filant à l'Anglaise.



Inclus Verre, couvert, pain.





# La Poésie des Sens Conditions Générales de Vente

- Les heures supplémentaires qui seront éventuellement effectuées par le personnel, seront à régler en fin de prestation par le client. La facture sera envoyée par « La Poésie des Sens » au client dans la semaine suivante.
- Le délai de rétractation est fixé à sept jours à compter de la date de signature de ce présent devis. Toute annulation survenant après ce délai donnera droit «La Poésie des Sens» de conserver les acomptes déjà versés par le client.
- Lors de la prise de commande, nous vous recommandons de nous donner toutes les précisions sur vos coordonnées et les prestations attendues. En effet, les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourront être imputables à « La Poésie des Sens ».
- Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire, entraîneront une facturation supplémentaire et des frais de livraison.
- En cas de location de matériel, toute casse est à la charge du Client et fera l'objet d'une facturation supplémentaire de la part de « La Poésie des Sens ».
- En cas de livraison seule d'un Buffet, La Poésie des Sens ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'une mauvaise manipulation, d'une mauvaise conservation, ou d'un mauvais réchauffage des plats livrés.
- La livraison seule d'un Buffet, ne comprend pas l'installation du buffet. Les produits seront déposés en cuisine et le client devra lui-même réchauffer et installer l'intégralité des plats.
- Les commandes passées moins de 2 jours avant la date de la prestation feront l'objet d'une majoration de 10%
- Les prix figurant dans la présente sont des prix €uros hors taxe tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services, applicable au jour de la facturation.
- Le devis sera validé, après signature de la confirmation de commande des deux parties.
- Le nombre définitif de convive sera validé 7 (sept) jours avant la date de la prestation. Le prix du devis sera alors révisé en fonction des changements, à la hausse ou à la baisse.
- Si le nombre de convive, le jour de la prestation, est supérieur à celui prévu dans le contrat, le client s'engage à régler à « La Poésie des Sens » le supplément majoré de 20% et cela le soir même de la prestation.
- « La Poésie des Sens » ne déposera aucune caution ou engagement quelconque à la salle louée par les clients.
- « La Poésie des Sens » ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'un quelconque retard dans le service, si ce dernier est dû à un problème causé par l'installation des lieux ou d'un retard dans l'horaire prévu dû aux clients ou à leurs convives. Dans ce cas les heures supplémentaires seront facturées au même taux et devront être réglées le soir même de la prestation.
- « La Poésie des Sens » en pourra être tenu responsable d'une sur cuisson des aliments, ou d'une température non conforme si ce dernier est dû à un problème causé par l'installation des lieux ou d'un non-respect des horaires prévu du aux clients ou à leurs convives. Dans ce cas aucune remise ne sera accordée par le client.
- Le présent devis n'est valable que dans le cas où les deux parties ont signé les conditions générales de vente.

Date et Signature du client (Précédée de la mention « Bon pour accord »)