

La Poésie des Sens

Repas de Mariage

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



La Poésie des Sens

Le Riad

Apéritif « Classique » 8 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)
 Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »
 Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié
 Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon
 Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais
 Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache
 Crevette en dentelle de radis noir
 Brochette de chaud froid de poulet au curry
 Brochette de tomate mozzarella au basilic frais.

Entrée à table

Assortiment de Kémia sur table
 Carotte à l'orange & à la coriandre fraîche.
 Caviar d'aubergine à la graine de sésame.
 Poivrons grillés marinés.
 Houmous.
 Kefta de bœuf épicé à la coriandre.

Plat en tajine individuelle

Tajine Traditionnel : poulet au citron/amandes
Ou
 Tajine de poisson (Dorade & bar) légumes du moment.
Ou
 Tajine d'agneaux à la confiture de coing

Dessert servi au buffet

Assortiment d'entremets sur présentoir.

Inclus : Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table « Filet Or », nappage, serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

La Poésie des Sens

Agra Bah

Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »
 Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié
 Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon
 Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais
 Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache
 Crevette en dentelle de radis noir
 Brochette de chaud froid de poulet au curry
 Brochette de tomate mozzarella au basilic frais.

Entrée

Croustillant de chèvre frais en salade, vinaigre Balsamique.

Ou

Assortiment de Briouat (fromage, poulet, légumes à la coriandre), salade d'herbes fraîches.

Ou

Cassolette de crevettes sautées au gingembre frais sauce curry,

Ou

Pastilla poulet amandes et sa salade d'herbes fraîches,

Ou

Quenelles de saumon frais à la ciboulette sur son coulis de poivron doux.

Plat

Tajine de poulet aux citrons et amandes

Ou

Tajine de volaille aux raisins, et confiture de coings,

Ou

Pavé de cabillaud aux écrevisses, petits légumes croquant, sauce crustacés

Ou

Cendrillon de volaille farci, jus corsé, polenta en duo de légumes Wok

Ou

Pavé de rumsteck, parmentière et fondant de légumes, sauce Balsamique.

Ou

Couscous comprenant

Semoule en tajine, légumes du soleil en tajine, agneau confit, brochette bœuf/merguez,
 Brochette de poulet au pistil de safran.

Buffet Dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir.

Inclus : Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table « Filet Or », nappage, serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

La Poésie des Sens

Palais d'Orient

Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)
 Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »
 Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié
 Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon
 Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais
 Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache
 Crevette en dentelle de radis noir
 Brochette de chaud froid de poulet au curry
 Brochette de tomate mozzarella au basilic frais.

Entrée Froide

Pastilla de poulet en aumônière et sa salade d'herbes fraîches
Ou
 Terrine de foie gras « Maison » chutney de figues aux noix
Ou
 Terrine de saint jacques « Maison », crème à l'essence d'estragon.
Ou
 Quenelles de saumon frais à la ciboulette sur son coulis de poivron doux,
Ou
 Cassolette de saint jacques au basilic pourpre, légumes Wok,
Ou
 Brochette de gambas et son blinis de saumon frais, sauce au curry

Plat

Tajine d'agneau au potimarron et épices « Marrakchi »,
Ou
 Carré d'agneau en croûte d'herbes polenta fondant de légumes jus corsé.
Ou
 Duo de brochettes (au choix agneau, bœuf, poulet au pistil de safran, Kefta), semoule, légumes du Soleil.
Ou
 Pavé de veau, petits légumes croquants, purée de carotte au cumin aux zestes d'orange confit.
Ou
 Souris d'agneau confit aux pruneaux, semoule légumes parfumés à la fleur d'Oranger.

Buffet Dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir & Cascade de fruits frais selon les saisons

Inclus : Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table « Filet Or », nappage, serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

La Poésie des Sens

Le Jardin d'Eden

Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)
 Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »
 Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié
 Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon
 Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais
 Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache
 Viande des grisons, mozzarella marinées aux piments d'Espelette
 Crevette en dentelle de radis noir
 Brochette de chaud froid de poulet au curry
 Brochette de tomate mozzarella au basilic frais.

Buffet d'Hors d'œuvre

Buffet « Océan »

Saumon frais en Bellevue,
 Crevettes fraîches,
 Langoustines.

Buffet « Oriental »

Houmous,
 Salade « Méchouïa »
 Feuille de vigne,
 Taboulé Libanais,
 Assortiment de crudité.

Buffet « Terroir »

Mi cuit de foie gras de canard
 chutney de figue aux noix,
 Assortiment de charcuterie
 Halal,
 Pastilla de poulet au safran.

Plat Chaud

Buffet de Viandes « Saveurs Perses »

Agneau entier cuit à la broche,
 Brochettes de coquelets rôtis,
 Brochette d'agneau

Buffet de garnitures

Tajine de légumes aux épices,
 Tajine de semoule,
 « Mahkoda » (Beignet de pomme de terre),

Buffet Dessert

Entremet

Assortiment de pâtisserie sur présentoir.

Cascade de fruits frais

Assortiment fruits frais de saison.

Assortiment de Mignardises

Verrine de tiramisu à la rose
 Assortiment de tartelettes aux
 fruits frais
 Assortiment de macarons
 Assortiment de mignardises

Inclus : Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table « Filet Or », nappage, serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

La Poésie des Sens

Menus Enfants

	Entrée	Entrée
	Tranche de poulet (Halal) Ou Salade de crudité	Trio Charcutière (Halal) Ou Salade du moment
Plat	Plat	Plat
Nuggets de poulet pommes de terre sautées Ou Nuggets de poisson pommes de terre sautées	Cordon bleu (Halal) riz Ou Spaghetti bolognaise	Rôti de bœuf, pommes de terre. Ou Poisson pané, purée à l'ancienne
		Fromage
		Duo et sa salade
Dessert	Dessert	Dessert
Tarte du moment Ou Yaourt	Tarte aux fruits Ou Mousse au chocolat	Brochettes de fruit au Mikado Ou Fondant au chocolat

La Poésie des Sens

Animations Culinaires Salées

Animation Foie Gras « Maison » servi par nos équipes devant vos convives

Mi cuit de foie gras en duo de magret fumé, Chutney de figue aux noix,
Terrine de foie gras au gingembre,
Mini crème brûlée au foie gras « à la demande ».
Escalope de foie gras poêlée minute, jus corsé.

Animation « Grillade/Plancha » servi par nos équipes devant vos convives

Mini brochette de filet de bœuf au basilic,
Mini brochette de poulet mariné au pistil de safran et citron vert,
Mini brochette de magret de canard sauce aigre doux,
Mini brochette de gambas à l'estragon, sauce curry mangue.

Animation « WOK » servi par nos équipes devant vos convives

Wok de bœuf aux oignons et poivron,
Wok de légumes caramélisés,
Wok d'émincé de poulet aigre doux,
Wok de crevettes.

Animation « l'écailler » servi par nos équipes devant vos convives

Assortiment d'huître,
Moules farcies et gratinées au beurre d'escargot,
Saumon fumé « Norvégien », tranché devant vos convives.

Animation « mini Burger » servi par nos équipes devant vos convives

Beef-Burger. (Black Angus)
Burger O Fish. (Filet de poisson pané "Maison")
Burger Végétarien (aubergine, courgette, tomate, oignon)



La Poésie des Sens



Animations Culinaires Sucrées

Animation « Mini crème brûlée » servi par nos équipes devant vos convives

(À la demande)

Mini crème brûlée à la rhubarbe.
 Mini crème brûlée au bleuet.
 Mini crème brûlée à la lavande.
 Mini crème brûlée à la vanille Bourbon

« Smoothies & Milk-shake »

(Parfum selon nos saisons)

Milk-shake à la noix de coco.
 Smoothies mangue.
 Milk-shake à la framboise.
 Smoothies fraise.
 Smoothies Kiwi.

Animation « pain Perdu » et ses garnitures

Pain perdu (la recette de base)
 Pain perdu aux fruits rouges
 Pain perdu aux poires et aux pistaches
 Pain perdu aux pommes.

« fontaine de chocolat » et ses brochettes de fruits frais

Mini pic de fraise,
 Mini pic d'ananas,
 Mini pic de kiwi.

Animation « crêpes » et ses garnitures

Nutella,
 Crème de marron,
 Confiture Myrtille,
 Sucre infusé à la vanille.



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 Euros 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 »)

La Poésie des Sens