

*La Poésie des Sens*

*Repas de Mariage*

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



# La Poésie des Sens

## Une Table dans le Jardin

### Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)  
 Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »  
 Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés  
 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  
 Tapas de saumon et algue Nori.

### Entrée

Terrine de foie gras de canard au gingembre « Maison », Chutney de figue aux noix,  
Ou  
 Terrine de poisson « Maison », crème à l'essence d'estragon,  
Ou  
 Feuillantine de chèvre chaud à la fleur de thym, salade de roquette à l'huile de noix,  
Ou  
 Cassolette de fruits de mer au basilic, sauce Normande,  
Ou  
 Salade Landaise au foie gras et magret fumé, vinaigrette à l'huile de truffe.

### Plat

Emincé de veau sauce aux cèpes, petits légumes glacés,  
Ou  
 Fricassée de volaille sauce aux morilles, petits légumes croquants,  
Ou  
 Pavé de rumsteck, sauce Périgourdine gratin Dauphinois légumes du moment,  
Ou  
 Suprême de pintade farce fine à l'estragon, petits légumes glacés,  
Ou  
 Suprême de volaille farci jus corsé, Polenta et shitaké.

### Buffet Fromage

Petit tour de France en 5 étapes (A.O.C.), gelée de violette.

### 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).



## Zen

### Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

#### Pains surprises (1/40 Pièces)

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »  
 Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés  
 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  
 Tapas de saumons et algue Nori.

### Entrée Froide

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

**Ou**

Saumon fumé, verrine de crème de ciboulette, blinis chaud,

**Ou**

Millefeuille de foie gras frais au gingembre.

### Entrée Chaude

Crevettes sautées au gingembre frais, sauce « Madras »,

**Ou**

Cassolette de saint jacques au basilic, légumes Wok.

### Plat

Emincé de canard aigre doux, basilic pourpre, purée de carotte au cumin et zeste d'orange,

**Ou**

Trilogie de la mer, purée à l'huile d'olive (langoustine, daurade, Saint jacques),

**Ou**

Emincé de veau, crème de shitaké, petits légumes glacés,

**Ou**

Brochette de poulet au pistil de safran, quinoas en mini tajine et légumes au carvi.

### Buffet Fromage

Petit tour de France en 7 étapes (A.O.C.), confiture de figue (A.O.C.).

### 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



## A l'ombre d'un Chêne

### Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »  
 Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés  
 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  
 Tapas de saumons et algue Nori.

### Entrée Froide

Salade de mi- cuit de Saint-Jacques, vinaigrette de framboise Maison,  
Ou  
 Millefeuille de foie gras frais et magret de canard fumé, Chutney de figue aux noix.

### Entrée Chaude

Brochette de Gambas et son blinis de saumon frais, sauce au curry,  
Ou  
 Navarin de lotte aux petits légumes sauce au safran, chips de pancetta rôti.

### Pause Glacée

Sorbet basilic, Limoncello

### Plat

Filet de bœuf, légumes wok et pomme de terre Elisabeth, sauce au gingembre,  
Ou  
 Mignon de veau sauce aux morilles, petits légumes glacés,  
Ou  
 Filet de canard et son chapeau de Shitake rôti, purée de carotte au cumin et zeste d'orange confit.

### Buffet Fromage

Petit tour de France en 7 étapes (A.O.C.), chutney de cerises noires.

### Buffet Dessert

3 variétés (Courchevel, Royal chocolat, mangue-passion...)

**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



## Mille et une Nuits

### Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)  
 Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »  
 Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés  
 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  
 Tapas de saumons et algue Nori.

### Buffet d'hors d'œuvre

#### Buffet « Océan »

Saumon frais en Bellevue.  
 Crevettes fraîches.  
 Langoustines.

#### Buffet « Oriental »

Houmous.  
 Salade « Méchouïa ».  
 Feuille de vigne.  
 Taboulé Libanais.

### Plat à Table

#### Viandes « saveurs Persanes ».

Brochettes de coquelet mariné au pistil de safran et brochette d'agneau mariné au citron vert

#### Garnitures « saveurs Persanes ».

Légumes du soleil à la fleur d'oranger & mini tajine de semoule.

### Buffet Dessert

#### Entremet

Assortiment de pâtisserie sur présentoir

#### Cascade de fruits frais

Assortiment de fruits frais de saison,

**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).



## Le Mixte

### Apéritif « Classique » 10 Pièces/ Personne

Pains surprises (1/40 Pièces)

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »  
 Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés  
 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  
 Tapas de saumons et algue Nori.

### Buffet d'entrée

#### Plateau de fruits de mer

Saumon en Bellevue,  
 Langoustine,  
 Crevette « Bio » de Madagascar.  
 Bulot.  
 Mini cassolette de Saint Jacques au basilic  
 pourpre.

#### Plateau du Terroir

Terrine de Foie gras « Maison ».  
 Effeillé de Coppa.

### Pause Glacée

Sorbet pomme Calvados

### Plat à Table

Emincé de canard aigre doux, basilic pourpre, purée de carotte au cumin et zeste d'orange,  
Ou  
 Filet de Bar rôti, minis ratatouille à l'essence d'estragon, flan de courgette au pistou,  
Ou  
 Canon de veau, glace de shitaké, risotto aux minis asperges vertes, tuile de parmesan,  
Ou  
 Brochette d'agneau de lait au safran, quinoas en mini tajine et légumes au carvi.

### Buffet Fromage

Petit tour de France en 7 étapes (A.O.C.), chutney de cerises noires.

### Buffet Dessert

3 variétés (Courchevel, Royal chocolat, mangue-passion...)

**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 débarrages = 09h00).



## Menus Enfants

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



## 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, gelée de vin jaune.

### 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 crevette.

### 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).

**...Une Idée une envie nous restons à votre écoute pour une personnalisation...**





## 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.

### Animation « Smoothies & Milk-shake » servi par nos équipes devant vos convives

(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 »

Pain perdu (la recette de base)  
 Pain perdu aux fruits rouges  
 Pain perdu aux poires et aux pistaches  
 Brioches perdues aux pommes et au cidre

### Animation « 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 €uros hors taxe tout changement de 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*