

# *La Poésie des Sens*

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

## Petit déjeuner

---

### Assortiment de minis- viennoiseries (2 pièces/pers)



Pain au chocolat.  
Pain aux raisins.  
Chausson aux pommes.  
Croissant.

### Boisson

Thé, café, lait, chocolat.  
Eau plate & gazeuse.  
Jus d'orange.  
Jus de pamplemousse.

### Matériel

Matériel jetable (Thermos, sucre, cuillères, tasses, verres, serviettes).

---

## Options

---

Chouquettes (3 pièces/pers).

Brochette de fruits frais (1 pièce/pers).

Matériel « Élégance »

Vaisselle, porcelaine, nappage tissu.



## Brunch

### Assortiment de Laitage

Assortiment de Yaourts (crème de marron, cassis, vanille, nature, citron).  
Actimel.  
Beurre fin & demi-sel.

### Assortiment de charcuterie

Jambon blanc.  
Rosette de montagne.  
Jambon de Pays.  
Saucisson à l'ail.

### Plateaux de saumon fumé

Saumon fumé tranché.  
Crème de ciboulette.



### Pain & viennoiseries

Blinis.  
Demi baguette « Tradition ».  
Pain de Campagne.  
Assortiment de 3 minis viennoiseries  
(Pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, chausson aux pommes).

### Assortiment de confitures (3 Variétés)



### Boissons

Jus d'orange.  
Jus de pampleousse.  
Café & Thé, Lait.  
Eau plate & gazeuse.

### **Matériel :**

Matériel (sucre individuel, cuillère, tasses, verre, couverts, assiettes, serviettes jetable).

**Option : Service, vaisselleries, porcelaine, nappage.**

## Du Chaud

### Servi à la demande

Œuf brouillé servi en Chaffing-Dish,  
Bacon grillé,  
Saucisse grillée.

**Option : vaisselleries, porcelaine, nappage.**

## Pause-Café

6 Pièces/Personne

### Assortiment de Macarons

Citron, chocolat, café, pistache, framboise, vanille.



### Assortiment de Mignardises

Tartelette citron, tartelette au chocolat.

Tartelette de fruits frais de saison.

Tartelette « Amandine », Caroline chocolat & café.

Variation de petits choux...

### Assortiment de Croque en bouche

Cannelé au beurre (AOC).

Mini Financier aux œufs frais.



### Assortiment de Verrines

Mousseline de Mascarpone au Baileys

Chantilly chocolat brisures de Brownie.

Soupe de fraise à la menthe fraîche « Selon Saison ».

Marmelade de pomme à la cannelle.

### Boisson

Café & Thé.

Eau plate.

Eau gazeuse.



### Matériel

Matériel de table (sucre individuel, cuillères jetables, tasses jetables, serviettes jetables...)

**Option : Service, vaisselleries, porcelaine, nappage.**

## Cocktail 1 h 00

### 6 pièces froides 4 pièces sucrées

#### Nos 6 Pièces froides (selon la saison)

##### Les Canapés

Blinis de tarama et zeste d'orange confit.  
Tagliatelle de carotte Mousseline de fromage frais.  
Viande des grisons, mozzarella marinées aux piments d'Espelette.

##### Les Verrines

Soupe de melon infusée à la badiane.  
Soupe de pastèque basilic et citron vert.  
Gaspacho de légumes frais à l'ail des ours.

##### Les cuillères

Dés de fête, mini ratatouille à l'essence d'estragon.  
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais.

##### Les Brochettes

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour ».  
Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés.  
Brochette de chaud froid de poulet au curry.  
Brochette de foie gras au pain d'épice.  
Crevette en dentelle de radis noir.  
Tapas de saumons et algue Nori.  
Sucette de chèvre frais aux éclats de pistache.  
Œuf de caille, coulis de poivrons doux.

#### Nos 4 Pièces sucrées

##### Assortiment de Macarons

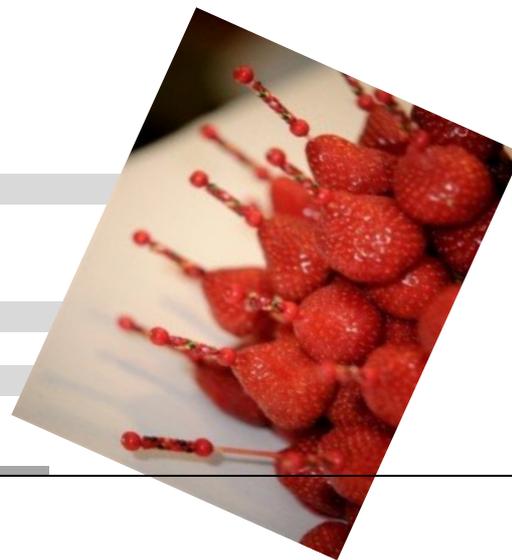
Citron gingembre, chocolat orange, caramel beurre salé, figue violette.  
Fraise poivre, griotte amande.

##### Brochettes de fruits frais de saison.

##### Collection de mini canelés.

## Tarifification

Option : Service, vaisselleries, porcelaine, nappage.



## Cocktail Gourmandise

### 7 pièces froides 5 pièces sucrées

#### Les Canapés

Blinis de tarama et zeste d'orange confit.  
Tagliatelle de carotte Mousseline de fromage frais.  
Viande des grisons, mozzarella marinées aux piments d'Espelette.

#### Les Verrines

Soupe de melon infusée à la badiane.  
Soupe de pastèque.  
Gaspacho de légumes.



#### Les cuillères

Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon.  
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais.  
Cassolette de tourteaux à la ciboulette, gaspacho à l'ail des Ours.



#### Les Brochettes

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour ».  
Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés.  
Brochette de chaud froid de poulet au curry.  
Brochette de foie gras au pain d'épice.  
Crevette en dentelle de radis noir.  
Tapas de saumons et algue Nori.  
Sucette de chèvre frais aux éclats de pistache.  
Œuf de caille, coulis de poivrons doux.

#### Les Navettes

Mousseline de Raifort & œuf de truite.  
Rillettes de canard & moutarde à l'Ancienne.  
Tapenade de courgette au basilic.

#### Mignardises

Tartelette citron.  
Tartelette au chocolat.  
Tartelette de fruits frais de saison.  
Tartelette « Amandine ».  
Caroline chocolat & café.  
Variation de P'tis choux.

#### Les Macarons

Citron gingembre.  
Chocolat orange.

Caramel beurre sale.  
Figue violette.  
Fraise poivre.  
Griotte amande.



### Apéritif « 12 pièces »

Option : Service, vaisselleries, porcelaine, nappage.

## Plateaux Repas

### Le Commis

#### 1 Entrée

Salade de concombre à l'aneth.

Salade de carotte râpée du jour.

Salade de tomate au basilic.

Cèleri râpé à la noix de coco.

Salade « Fraicheur » (fêta, radis, abricot, noix, tomate).

Salade de Jambon de Pays.

#### 1 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.

#### 1 Duo de Fromage

#### 1 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.

### Le Gastronomes

#### 1 Entrée

Rillettes de poisson "Maison",  
sauce tartare.

Ceviché de saumon mariné à  
l'aneth.

Salade d'endive au bleu &  
magret fumé.

Tranche de jambon de Bayonne  
& melon.

Salade Gourmande (fêta, radis,  
abricot, noix, magret fumé).

Taboulé de quinoas & petits  
légumes croquants.

#### 1 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.

#### 1 Duo de Fromage

#### 1 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.

### Le Galet

#### 1 Entrée

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 ».

#### 1 Plat

Pavé de cabillaud en écrien 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.

#### 1 Duo de Fromage

#### 1 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.

## Traditionnel

1 Plat + 1 Dessert

### Plat Traditionnel

Raclette & assortiment de charcuteries fines, salade verte.  
Couscous Royal (merguez, boulette de bœuf à la coriandre, poulet).  
Paëlla garnie (langoustine, moule, soupions, chorizo, poulet, crevette).

Tajine de poulet aux olives & citron confit.  
Petit salé aux lentilles vertes du Puy.  
Joue de bœuf à la Bourguignonne.  
Souris d'agneau à la confiture de coing.  
Pot au feu au foie gras.  
Coq au vin de Cahors, tagliatelles fraîches.  
Barbecue (+ 2 garnitures au choix).  
(Merguez, poulet, brochette d'agneau)  
Plat du jour.



### Dessert

Entremet chocolat filant à l'Anglaise.  
Tarte Normande.  
Salade de fruits frais de saison.  
Tarte abricots.  
Tarte aux poires.  
Crème caramel.



**Option : Service, vaisselleries porcelaine, nappage.**

**Inclus : matériel de réchauffe**



## On déjeune !

### Portion individuelle

#### Entrée

Quiche du jour & salade verte.  
Terrine du moment "Maison".  
Salade Landaise (magret fumé, foie gras).  
Céviche de saumon au citron vert & blinis.  
Salade de poissons fumés, crème acidulée.  
Vol au vent poulet, champignons frais.



#### Plat



Navarin d'agneau au romarin, ratatouille.  
Suprême de volaille au curry, riz pilaf.  
Pavé de cabillaud, sauce crustacé & légumes Wok.  
Fricassé de volaille sauce aux cèpes, légumes glacés.  
Cabillaud en papillote, tagliatelle de légumes.  
Blanquette de veau à l'ancienne.

#### Dessert

Salade de fruits frais en Bodega.  
Crème caramel "Tradition".  
Tarte Normande.  
Mousseline de Mascarpone au Baileys.  
Tarte Tatin "Maison".  
Un jour, un dessert.



**Inclus** Matériel pour la remise en température, contenants individuels.

**Option : Service, vaisselleries porcelaine, nappage.**

## Finger-Food

Buffet 16 pièces



### Assortiment sur porcelaines

Cuillère de caviar de courgette & rouget rôti au thym.  
Crème Dubarry en verrine & chips de Pancetta.  
Œuf brouillé aux œufs de saumon.  
Mini Burger « Black Angus ».  
Salade de Wakamé aux crevettes & graines de sésame.  
Suprême de caille rôti, purée de panais.

### Assortiment de Wrap

Wrap de saumon fumé, crème à l'aneth.  
Wrap de Caponata de légumes confits, Féta.

### Assortiment de Sandwich « Club »

Cresson de Fontaine, mayonnaise à la moutarde de Meaux.  
Rillettes de thon « Maison » au citron vert.

### Plats chauds

Cassolette de cabillaud, sauce Normande.

### Les Mignardises (5 pièces)

Tartelette citron.  
Tartelette au chocolat.  
Tartelette de fruits frais de saison.  
Tartelette « Amandine ».  
Caroline chocolat & café.  
Variation de petits choux.

### Inclus

Flûtes & verres, assiettes & couverts « Fooding ».  
Serviettes jetables.

**Option : Service, vaisselleries porcelaine, nappage.**

## Mange-Debout

### Buffet

---

#### **Salades en « Bol Perla »**

Salade Fraicheur (œuf de caille, tomate, fêta, radis).

#### **Assortiment de Wrap**

Wrap de saumon fumé, crème à l'aneth.

Wrap de Caponata de légumes confits, Fêta.

#### **Verrine « Ludique »**

Ampoules Jack aux Lanternes.

#### **Toast de foie gras « Maison »**

Millefeuille de foie gras & magret fumé, Chutney de figue aux noix.

#### **Plats chauds**

Parmentier de canard, purée de panais & sauce aux cèpes.

Cassolettes de fruits de mer, sauce au Champagne.

#### **Plateau de fromages (A.O.C)**

Tour de France en 5 étapes.

Petit Chutney de cerises noires.



#### **Mini crème brûlée (1 pièce au choix)**

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

#### **Les Mignardises (5 pièces)**

Tartelette citron.

Tartelette au chocolat.

Tartelette de fruits frais de saison.

Tartelette « Amandine ».

Caroline chocolat & café.

Variation de P'tis choux.



#### **Inclus**

Flûtes & verres, assiettes & couverts « Fooding ».

Serviettes jetables.

---

**Option : Service, vaisselleries porcelaine, nappage.**

## Saveurs des Terroirs

### Repas servi à table

#### **1 Entrée à déterminer**

Quiche chèvre tomate basilic & salade verte.  
Ficelle Picarde en salade.  
Salade du Sud (magret fumé, foie gras, noix, abricot moelleux).  
Rillettes de saumon au citron vert & blinis.  
Salade de poissons fumés, crème acidulée.  
Lasagnes de courgette au thym & chèvre fermier.  
Vol au vent « Financier », petite salade verte.  
Entrée du jour.

#### **1 Plat à déterminer**

Bœuf Bourguignon, pomme de terre à l'Anglaise.  
Petit salé aux lentilles.  
Suprême de volaille au curry, riz pilaf.  
Pavé de saumon, sauce crustacé & légumes Wok.  
Fricassée de volaille sauce aux cèpes, légumes glacés.  
Papillote de rascasse, tagliatelle de légumes.  
Blanquette de veau à l'ancienne.  
Plat du jour.



#### **Fromages à l'assiette**

Trio de fromages au lait cru (A.O.C.) & sa Chutney.



#### **1 Dessert à déterminer**

Salade de fruits frais en Bodega & sorbet cassis.  
Crème caramel "Tradition" & son p'ti moelleux.  
Mousseline de Mascarpone au Baileys.  
Tarte aux fruits frais "Maison".  
Profiteroles sauce chocolat chaud.  
Omelette Norvégienne "Maison".  
Un jour... un dessert. █

#### **Boissons**

Eau plate & Eau gazeuse.

**Option** : Vin rouge & blanc, alcool.

#### **Inclus**

1 Serveur/30 convives (vacation de 6 heures).  
1 Cuisinier/50 convives (vacation de 6 heures).  
Verres, assiettes «Filet Or » & couverts, boissons Soft.  
Nappage jetable, serviette Damassée.

**Option : Vin rouge & blanc.**

## Le Séminaire Repas servi à table



### **1 Entrée à déterminer**

Terrine de foie gras de canard au gingembre « Maison », Chutney de figue aux noix.  
Mi cuit de saint Jacques en salade, vinaigrette de framboise « Maison ».  
Feuillantine de chèvre chaud à la fleur de thym, salade de roquette à l'huile de noix,  
Cassolette de fruits de mer au basilic, sauce Normande.  
Salade Landaise au foie gras et magret fumé, vinaigrette à l'huile de truffe.

### **1 Plat à déterminer**

Emincé de veau sauce aux cèpes, petits légumes glacés.  
Fricassée de volaille sauce aux morilles, petits légumes croquants.  
Pavé de filet de bœuf, sauce au gingembre, purée de carotte au cumin & zeste d'orange confit.  
Cassolette de lotte au safran, purée de carotte & légumes wok.  
Cendrillon de volaille, farce fine aux Shitakés & mousseline de polenta.



### **Fromages à l'assiette**

Assortiment de 3 fromages (A.O.C.), gelée de violette.

### **1 Dessert à déterminer ou dessert individuel au choix**

Royal chocolat / Craquant chocolat  
Mangue passion  
Courchevel  
Poirier

### **Boissons**

Eau plate & Eau gazeuse.

**Option** : Vin rouge & blanc, alcool.



### **Inclus**

1 Serveur/30 convives (vacation de 5 heures)  
1 Cuisinier/50 convives (vacation de 5 heures)  
Verres, assiettes « élégance » & couverts, boissons Soft.  
Nappage buffet & tables, serviette Damassée.

**Option : Vin rouge & blanc.**

## Le Buffet Fooding

15 pièces salées & 6 pièces sucrées

### Apéritif « Classique » 5 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

Tapas de saumons et algue Nori.



### Buffet animé 10 Pièces/Personne

#### Salade en « Bol Perla »

Fraicheur (Œuf de caille, tomate, fêta, radis, noix, abricot).

#### Galet « Black & Stone »

Crevette en dentelle de radis noir en duo de saumon fumé.

#### Animation Foie gras « Maison » servi par nos cuisiniers devant vos convives

Brioche de foie gras à la violette, compotée de pomme-chou & pipette de Porto.

#### Plat chaud

Tajine de poulet au citron confit & olives.

#### Animation culinaire cuit & servi par nos cuisiniers devant vos convives

Cassolette de gambas poêlées, sauce Thaï, légumes Wok.

#### Plateaux de fromage (A.O.C)

Petit tour de France en 7 étapes & Chutney de cerises noires.



### Assortiment sucré 6 Pièces/Personne

#### Assortiment de macarons sur présentoir (1/personne)

Citron gingembre, chocolat orange, caramel beurre salé, figue violette, fraise poivre, griotte amande.

#### Assortiment de Mignardises (1/personne)

Tartelette citron, tartelette au chocolat, tartelette de fruits frais de saison, tartelette « Amandine », Caroline chocolat, café, variation de P'ti choux, Cannelé au Grand-Marnier.

#### Assortiment de Verrines (1/personne)

Mousseline de Mascarpone au Baileys.  
Chantilly chocolat & brisure de Brownie.

#### Assortiment de Smoothies & Milk-shake. (1/personne)

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

#### Inclus :

Service, verres, assiettes & couverts « Fooding ».  
Nappage buffet & serviettes jetables.

### Buffet Fooding 21 pièces

Option : Vin rouge & blanc.



# La Poésie des Sens



## Boissons, Matériels & Services

### Vins

Accord : Mets & vins à partir de : .....

### Apéritif

Punch : .....

Sangrias : .....

Forfait Kir Vouvray « Méthode traditionnelle » : .....

Bouteille de Whisky « Clan Campbell ou Johnnie Walker » : .....

Bouteille de Whisky « Ballantine's » : .....

Bouteille de Whisky « Jack Daniels » : .....

### Rafraîchissements

Eau plate : .....

Eau gazeuse : .....

San Pellegrino : .....

Coca Cola plastique 1.5l : .....

Coca Cola « Light » 1.5l : .....

Jus d'orange verre : .....

Orangina 1.5l : .....

### Champagne

Ruinart « Brut » : .....

Brun de Neuville « Tête de cuvée » : .....

Pascal CHEMINON « 1<sup>er</sup> Cru » : .....



## 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 »)

*La Poésie des Sens*