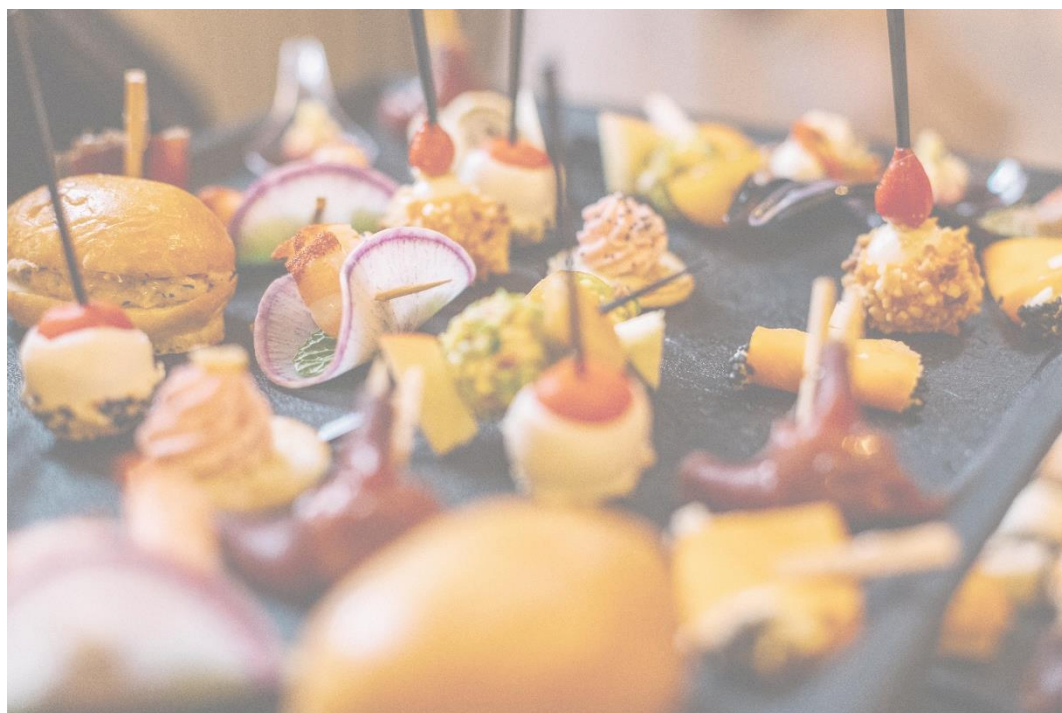


*Traiteur*

# *La Poésie des Sens*



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

# L'Oasis

## **Pièces salées** (5 pièces/Personne)

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  
Wrap de saumon fumé algue Nori  
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette de rilette aux deux saumon

## **Entrées**

### **Galet « Black & Stone »**

Vague de Saumon fumé en duo de crevette en dentelle de radis noir

### **Pièce de Traiteur**

Terrine de foie gras au gingembre « Maison », Chutney de figue aux noix

### **Salade en « Bol Perla »**

Salade Fraicheur (œuf de caille, tomate, fêta, radis, abricot, noix)

## **2 Plats en individuel au choix**

Fricassée de volaille sauce aux Shitaké, légumes glacés

Ou

Cassolette de crevette sauce curry mangue

Ou

Tajine d'agneau à la confiture de Coing

Ou

Tajine de poulet aux citrons confits & olives

Ou

Cassolette de cabillaud sauce normande

## **Desserts**

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

## **Inclus**

Pain, Bains-Marie, vaisselle & couverts Fooding, serviettes cocktail  
Boissons soft (eau plate & gazeuse, coca-cola) Thé à la menthe et café

*\*Repas servi au buffet*

42,00 €/Personne

**Pièces salées**  
(8 pièces/Personne)

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  
Wrap de saumon fumé algue Nori  
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette de rilette aux deux saumon

**Entrées 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 tajine en individuel**

Tajine Traditionnel : poulet aux citrons confits/olives  
Ou  
Tajine de poisson (Dorade & bar) légumes du moment  
Ou  
Tajine d'agneaux à la confiture de coing

**Desserts servis au buffet**

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

**Inclus**

Pain, verrerie, matériel de table « Filet d'or », serviettes, nappage, boisson soft  
Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.  
(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrages = 09h00).

66,00 €/Personne

# Agra Bah

## Pièces salées (10 pièces/Personne)

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  
Wrap de saumon fumé algue Nori  
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette de rilette aux deux saumon

## Entrée

Croustillant de chèvre frais en salade, vinaigre Balsamique  
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 citron confit/olives  
Ou  
Tajine de volaille aux raisins, et confiture de coings  
Ou  
Pavé de cabillaud aux écrevisses, petits légumes croquants, sauce crustacée  
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

## Desserts servis au buffet

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

## Inclus

Pain, verrerie, matériel de table « Filet d'or », serviettes, nappage, boisson soft  
Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.  
(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

71,00 €/Personne

# Palais d'Orient

## Pièces salées

(10 pièces/Personne)

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  
Wrap de saumon fumé algue Nori  
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette de rilette au thon

## Entrée

Pastilla de poulet en aumônière et sa salade d'herbes fraîches  
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 « Marrakech »  
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

## Desserts servis au buffet

Assortiment de pâtisseries sur présentoir  
Cascade de fruits frais (selon nos parfums du moment)

## Inclus

Pain, verrerie, matériel de table « Filet d'or », serviettes, nappage, boisson soft  
Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.  
(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

78,00 €/Personne

# Le Jardin d'Eden

## **Pièces salées**

(10 pièces/Personne)

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  
Wrap de saumon fumé algue Nori  
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette de rilette aux deux saumon

## **Buffet d'hors d'oeuvres**

### **« Océan »**

Saumon frais en Bellevue  
Crevettes fraîches  
Langoustine

### **« Oriental »**

Houmous  
Salade « Méchouïa »  
Feuille de vigne  
Taboulé Libanais  
Assortiment de crudité  
Pastilla de poulet au safran

## **Buffet plats chauds**

### **« Saveurs Perses »**

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

### **Garnitures**

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

## **Desserts servis au buffet**

### **Entremets**

Assortiment de pâtisseries  
sur présentoir

### **Cascade de fruits frais**

Assortiment de fruits frais de  
saison

### **Assortiment de Mignardises**

Tartelette aux fruits &  
chocolat  
Eclairs café & chocolat  
Variation de petits choux

## **Inclus**

Pain, verrerie, matériel de table « Filet d'or », serviettes, nappage, boisson soft  
Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.  
(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrages = 09h00).

92,00 €/Personne

# Menu Enfant

## **Plat & Dessert**

12,00 €/Personne

### **Plat**

Nuggets de poulet (Halal) « Maisons » & Pommes de terre sautées

Ou

Nuggets de poisson & Pommes de terre sautées

### **Dessert**

Tarte du moment

Ou

Yaourt

## **Entrée, Plat & Dessert**

15,00 €/Personne

### **Entrée**

Tranche de poulet (Halal)

Ou

Salade de crudité

### **Plat**

Cordon bleu (Halal) & riz

Ou

Spaghetti bolognaise

### **Dessert**

Tarte aux fruits

Ou

Mousse au chocolat

## **Entrée, Plat, Fromage & Dessert**

17,00 €/Personne

### **Entrée**

Trio Charcutière (Halal)

Ou

Salade du moment

### **Plat**

Rôti de bœuf & Pommes de terre

Ou

Poisson pané & Purée à l'ancienne

### **Fromage**

Duo et sa salade

### **Dessert**

Brochettes de fruits au Mikado

Ou

Fondant au chocolat

# *Animations Culinaires Salées*

## **« Grillade/Plancha »**

*6,00€/Personne*

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

## **« Wok »**

*5,00€/Personne*

Bœuf aux oignons & poivrons  
Légumes caramélisés  
Emincé de poulet aigre doux  
Crevettes

## **« L'écailler »**

*6,90€/Personne*

Moules farcies & gratinées au beurre d'escargot  
Saumon fumé « Norvégien », tranché devant vos convives  
Saumon gravlax

## **« Mini Burger »**

*5,00€/Personne*

Beef-Burger  
Burger O Fish (Filet de poisson pané « Maison »)  
Burger Végétarien (aubergine, courgette, tomate, oignon)



# *Animations Culinaires Sucriées*

## **« Mini crème brûlée »**

*2,00€/Personne*

Rhubarbe

Bleuet

Lavande

Vanille Bourbon

Pistache

## **« Brioche Perdue »**

*3,00€/Personne*

Recette de base

Fruits rouges

Poires et pistaches

Pommes

## **« Fontaine de chocolat »**

*4,60€/Personne*

Mini pic de fraise

Mini pic d'ananas

Mini pic de kiwi

*Fruits selon les saisons*

*\*Servi par nos équipes devant vos convives  
Toutes nos animations peuvent être ajoutées à nos menus.*

*Une idée une envie nous restons à votre écoute*

# 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.