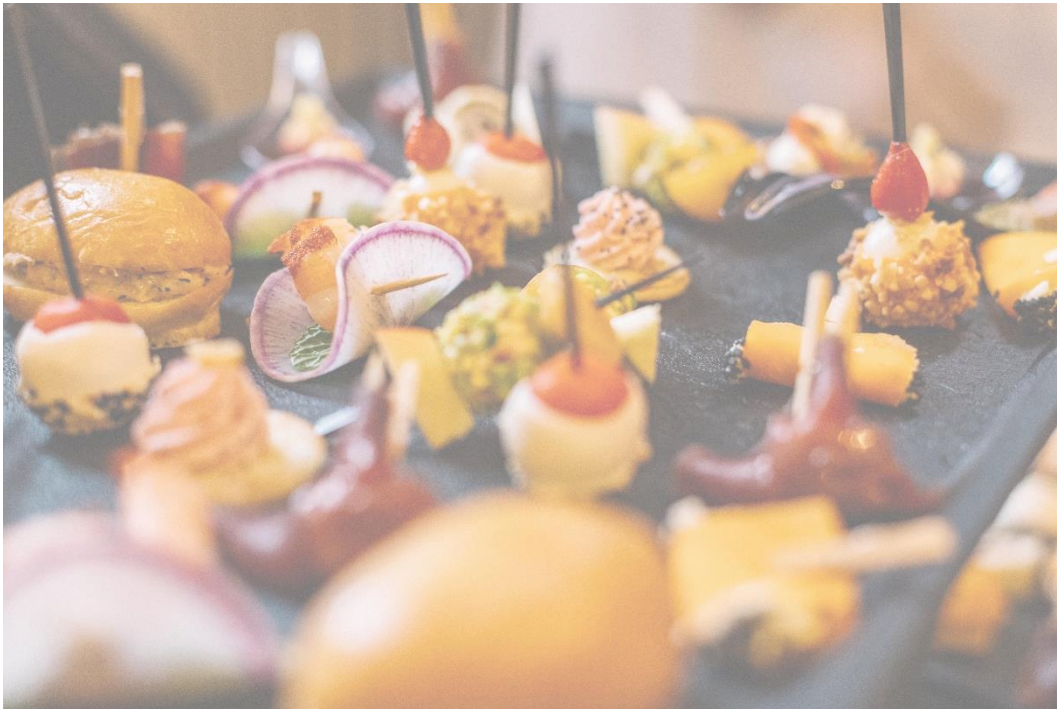


Traiteur

La Poésie des Sens



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

Cocktail Gourmandise

5 pièces salées & 3 pièces sucrées /pers

Variétés des pièces selon les saisons

Les Canapés

Tagliatelle de viande des grisons, mozzarella et piment d'Espelette
Blini de tarama orange confit
Tagliatelle de carotte mousseline de fromage frais
Navette de rilette au thon

Les Cuillères

Fine gelée de betterave, parfumée à l'orange, gingembre frais
Mini ratatouille à l'estragon avec dés de fêta
Caviar de courgette rouget

Les Brochettes

Brochette de Saint-Jacques aux éclats de noisette
Œuf de caille coulis de poivrons doux & éclats d'amande
Tomate cerise « Façon pomme d'amour »
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette pomme granny, fromage de chèvre, saumon fumé
Wrap de saumon fumé algue Nori
Brochette de chaud froid de poulet au curry

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 Mignardises

Assortiment de tartelettes aux fruits, chocolat & citron
Variation de petits choux
Eclairs chocolat & café

Les Macarons

Vanille, chocolat, café, caramel, framboise, citron, pistache

En option

Service, vaisselleries, nappage.

11,00 €/Personne

Cocktail 1h

10 pièces /pers

Variétés des pièces salées selon les saisons

Les Canapés

Tagliatelle de viande des grisons, mozzarella & piment d'Espelette
Blinis de tarama, orange confit
Tagliatelle de carotte, mousseline de fromage frais
Navette au thon

Les Cuillères

Fine gelée de betterave, parfumée à l'orange & gingembre frais
Mini ratatouille à l'estragon avec dés de fête
Caviar de courgette rouget

Les Brochettes

Brochette de Saint-Jacques aux éclats de noisette
Œuf de caille coulis de poivrons doux & éclats d'amande
Tomate cerise « Façon pomme d'amour »
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette pomme granny, fromage de chèvre, saumon fumé
Wrap de saumon fumé algue Nori
Brochette de chaud froid de poulet au curry

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

En option

Service, vaisselleries, nappage.

17,00 €/Personne

Assortiment de salades

(2 pièces/personne)

Tomate mozzarella au pesto
Quinoa gourmand & légumes croquants

Les wraps

(2 pièces/personne)

Thon
Caponata

Les sandwich club

(2 pièces/personne)

Poulet Tandoori
Saumon fumé
Légumes confit & fromage frais

Pièce traiteur

(2 pièces/personne)

Cheeseburger « Maison »

Desserts

(2 pièces/personne)

Salade de fruits frais
Mousse au chocolat

19,00 €/Personne

Bruschetta

(3 pièces /Personne)

Caponata & mozzarella
Napolitaine (sauce tomate, olive & mozzarella)
Thon
Jambon, tomates séchées & basilic

Pates

(Pâte complète en option)

Penne
Fusilli

Sauces

(3 au choix jusqu'à 30 personnes, au-delà 4 au choix)

Bolognaise	Saumon frais	Pesto
Carbonara	Fruits de mer (+2,50 €)	Puttanesca
Forestière	Gorgonzola	Arrabiata
Emincé de poulet	Crème d'ail	Pétoncles (+2,50€)

Fromages râpés

Parmesan
Emmenthal

Dessert

Tiramisu

Inclus

Le matériel de réchauffe

En Option

Boissons

19,50 €/Personne

Au temps qui passe

Buffet froid

Assortiment de charcuteries fines

Coppa
Saucisson à l'ancienne
Jambon de Pays
Beurre & Cornichons

Poisson

Saumon en Bellevue « Maison »
Sauce tartare et mayonnaise

Assortiment de viandes froides

Faux filet de bœuf en crouste à la confiture d'oignons (à découper)
Pilon de poulet rôti au thym

En saladier

Tomate fêta au pistou
Salade de Caponata de légumes confits aux citrons
Salade de lentille à l'huile de noix
Salade de pomme de terre « Piémontaise »

Fromage

Brie de Meaux (AOC)

Dessert

Salade de fruits frais (selon la saison)
Ou
Tarte feuilletée aux fruits

En Option

Pièces chaudes, service, vaisselleries, nappage.

27,00 €/Personne (minimum 25)

Saveurs du moment

Entrée, Plat & Dessert

(Au choix)

Entrée

Cassolette de crevette sauce curry coco
Salade de Cabecous
Salade Landaise (magret fumé, foie gras, noix, abricot moelleux)
Saumon gravlax, blinis & crème à l'aneth
Cassolette de fruits de mer sauce Champagne (crevette, moule, pétoncle, coque)
Tian de légumes & coulis de tomate au basilic (Végétarien)
Entrée du moment

Plat

Bœuf Bourguignon au vin de Cahors & pommes de terre rates
Suprême de volaille sauce aux morilles & légumes croquants
Cuisse de pintade sauce forestière & légumes du moment
Pavé de cabillaud sauce crustacés & tagliatelle de légumes
Fricassé de volaille, sauce aux cèpes & légumes glacés
Papillote de Truite de mer & risotto de riz vénéré
Magret de canard, champignons & pommes de terre
Tomate farcie (veau) sauce tomate au piment d'Espelette
Plat du moment

Fromage à l'assiette

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

Dessert

Salade de fruits frais en Bodega & sorbet cassis
Crème brûlée à la vanille bourbon
Tarte aux fruits frais « Maison »
Tiramisu au Baileys
Profiteroles sauce chocolat chaud
Omelette Norvégienne « Maison »
Un jour...un dessert

Boissons

Eaux plate & gazeuse

Inclus

Personnels de service (vacation de 6 heures)
Verres, assiettes & couverts
Nappage & serviettes

En option

Boissons alcoolisées

40,00 € HT/Personne

Buffet Fooding

Apéritif « Classique »

(5 pièces /personne)

Fine gelée de betterave, parfumée à l'orange, gingembre frais
Mini ratatouille à l'estragon avec dés de fêta
Tagliatelle de viande des grisons, mozzarella et piment d'Espelette
Œuf de caille coulis de poivrons doux & éclats d'amande
Tomate cerise façon « Pomme d'amour »
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette pomme granny, fromage de chèvre, saumon fumé
Wrap de saumon fumé algue Nori
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Navette de rilette au thon

Buffet animé

(10 pièces/personne)

Salade en « Bol Perla »

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

Assortiment de porcelaines

Houmous à la tahine
Salade de lentilles à l'huile de noix
Caviar d'aubergine aux sésames torréfiés
Salade de quinoa gourmand aux légumes croquants

Galet « Black & Stone »

Vague de saumon fumé & crevette en dentelle de radis noir

Animation Foie gras « Maison »

Servi devant vos convives
Millefeuille de foie gras & pain aux mendiants

Ou

Animation culinaire « Wok »

Servi devant vos convives
Cassolette de gambas poêlées sauce Thaï & légumes Wok

Plat chaud

Tajine de poulet au citron confit & olive
Cheese Burger « Maison » façon Kefta

Plateau de fromages

Petit tour de France en 7 étapes & Chutney

Les pièces sucrées
(4 pièces/personne)

Assortiment de Macarons

Citron, pistache, chocolat, framboise, vanille, café, caramel

Assortiment de Mignardises

Assortiment de tartelettes aux fruits & chocolat
Variation de petits choux
Eclairs chocolat & café

Assortiment de Verrines

Mousseline de Mascarpone au Baileys
Chantilly chocolat & brisures de Brownie

Assortiment de Smoothies & Milk-Shake

Milk-Shake à la noix de coco & framboise
Smoothie mangue

Inclus

Matériel pour la remise en température, contenants pour les plats chauds
Personnel de service (Vacation de 6 heures)
Serviettes, verres, assiettes, couverts « Fooding » & nappage buffet

En Option

Boissons softs : Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits & coca-cola
Vins Rouge & Blanc

55,00 € HT/Personne

Plat à partager

PLAT ORIENTAL

(Minimum pour 15 personnes)

Couscous : Boulette de bœuf à la coriandre, poulet mariné, merguez	15 €
Supplément : Brochette d'Agneau ou Bœuf	+ 3,50 €
Tajine individuel : Poulet aux olives & citron confit	10 €
D'agneau à la confiture de coing	14,50 €

PLAT TRADITIONNEL

(Minimum pour 15 personnes)

Bœuf bourguignon & pomme de terre à l'anglaise	13 €
Raclette	13 €
Moussaka	10 €
Tartiflette	8,50 €
Paella Garnie : Moule, chorizo, poulet, crevette, calamar	15 €

Inclus

Matériel de réchauffe

**Pour tout autres demandes n'hésitez pas à nous consulter*

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

« Foie Gras Maisons »

5,00 €/Personne

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

« Barbecue »

A partir de 9,00 €/Personne

Chipolatas
Merguez
Brochette de Boeuf

« Pâtes dans sa meule »

9,00 €/Personne

3 sauces au choix :

- Forestière
- Poulet
- Fromagère
- Bolognaise
- Carbonara
- Arabiata
- Napolitaine

Animations Culinaires Sucrées

« 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

« Candy Bar »

5,50 €/Personne

Assortiment de sucreries

**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.