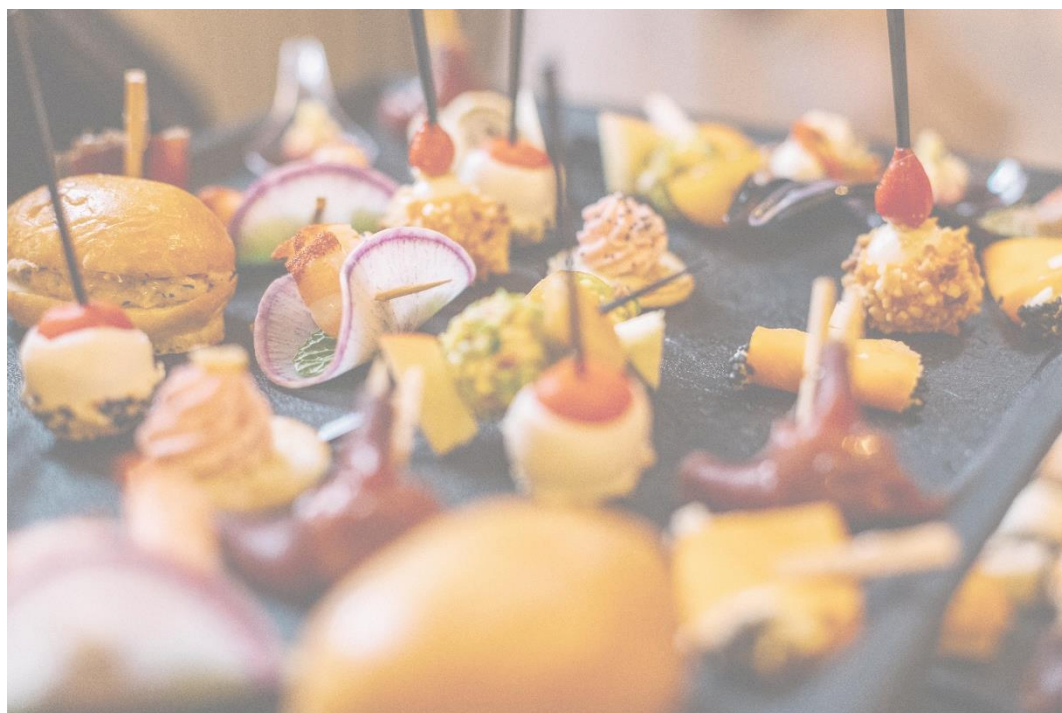


Traiteur

La Poésie des Sens



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

Au Bonheur des Saveurs

Apéritif « Classique »

(5 pièces/Personne)

Tomate 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 marinée aux piments d'Espelette
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Tapas de saumon algue Nori
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette au thon

Entrée

Galet « Black & Stone »

Vagues 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 individuels au choix

Fricassée de volaille sauce aux Shitaké, légumes glacés

Ou

Cassolette de crevette sauce curry mangue

Ou

Parmentier de canard,

Ou

Cassolette de cabillaud sauce normande

Fromages

Petit tour de France en 5 étapes (AOC)

Desserts

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

Inclus

Pain, Bains-Marie, vaisselle & couverts Fooding, serviettes cocktail

En option

Boissons, service, nappage & vaissellerie

**Repas servi au buffet*

43,50 €/Personne

Une Table dans le Jardin

Apéritif « Classique »

(10 pièces/Personne)

Tomate 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 marinée aux piments d'Espelette
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Tapas de saumon algue Nori
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette aux deux saumons

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, petite 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 servi à table

Emincé de veau sauce aux cèpes, petits légumes glacés
Ou
Pavé de Cabillaud, légumes glacés & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
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 fromages

Petit tour de France en 5 étapes (AOC), confiture de figues

Buffet desserts

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

Inclus

Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table, nappage & serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

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

75,00€/personne

A l'ombre d'un Chêne

Apéritif « Classique »

(10 pièces/Personne)

Tomate 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 marinée aux piments d'Espelette
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Tapas de saumon algue Nori
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette aux deux saumons

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

Plat servi à table

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 Shitaké rôti, purée de carotte au cumin et zeste d'orange confit
Ou
Pavé de Turbo en écrin vert, écrasé de pomme de terre à la Truffe

Buffet fromages

Petit tour de France en 7 étapes (AOC), Chutney de cerises noires

Buffet desserts

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

Inclus

Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table, nappage & serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

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

87,00 € /Personne

Apéritif « Classique »

(10 pièces/Personne)

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »
Pic de saumon frais, en croûte de sésames torrifiés
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 marinée aux piments d'Espelette
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Tapas de saumon algue Nori
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette aux deux saumons

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

Plat servi à table

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

Ou

Filet de Bar rôti, mini ratatouille à l'essence d'estragon, flan de courgette au pistou

Ou

Canon de veau, glace shitaké, risotto aux mini asperges vertes, tuile de parmesan

Ou

Brochette d'agneau de lait au safran, quinoas en mini tajine & légumes au carvi

Buffet fromages

Petit tour de France en 7 étapes (AOC), Chutney de cerises noires

Buffet desserts

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

Inclus

Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table, nappage & serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

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

89,00 € /Personne

Menu Enfant

Plat & Dessert

13,00 €/Personne

Plat

Nuggets de poulet « 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

Ou

Salade de crudité

Plat

Cordon bleu & riz

Ou

Spaghetti bolognaise

Dessert

Tarte aux fruits

Ou

Mousse au chocolat

Entrée, Plat, Fromage & Dessert

18,00 €/Personne

Entrée

Trio Charcutière

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

Brunch Froid

Laitages

Assortiments de Yaourts (crème de marron, cassis, vanille, nature, citron)
Beurre fin & demi-sel
Fêta
Comté

Charcuteries

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

Viande froide

Pilon de poulet « Tandoori »
Tranche de Bœuf rôti à la fleur de thym

Poisson

Saumon fumé, crème de ciboulette

Confitures

Assortiment de 3 confitures

Boissons

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

Inclus

Nappage, sucre individuel, cuillères, tasses, verres, couverts & serviettes jetables

23,00 € /Personne

Brunch Chaud

Laitages

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

Servi à la demande

Œufs brouillés servi en Chaffing-Dish
Bacon grillé
Saucisse grillé

Charcuteries

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

Pains & viennoiserie

Blinis
Demi-baguette « Tradition »
Pain de Campagne
Assortiment de 3 mini-viennoiseries (Pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, chausson aux pomme)

Confitures

Assortiment de 3 confitures

Fruits

Salade de fruits frais (selon les saisons)
Assortiment de fruits secs (en option)

Boissons

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

Inclus

Matériel de réchauffe, nappage, sucre individuel, cuillères, tasses, verres, couverts & serviettes jetables

En Option

Service

« Brioche Perdue » (Au choix)

+ 3,00 € /Personne

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

27,00 €/Personne

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.*

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.