

# 7 Wonders

Where food meets history





## **Présentation de l'entreprise**

**Page 3**

### **Pays**

**Pages 4-17**

1. Brésil
2. Italie
3. Pérou
4. Mexique
5. Chine
6. Inde
7. Jordanie

## **Boîte Surprise**

**Pages 18-19**

## **Conditions générales de ventes**

**Pages 20-21**

## **Notre équipe**

**Page 22**

## **Sponsor**

**Page 23**

# Concept de l'entreprise

Le concept de notre entreprise « 7 Wonders » est constitué sur base d'une idée ayant pour but d'offrir à notre clientèle un tour « de 7 merveilles » culinaires, historiques et musicales.

Avec notre entreprise, les clients peuvent embarquer pour un voyage des saveurs, offrir ou profiter de l'hospitalité, savourer un moment social grâce à nos idées de recettes culinaires et musicales.

Notre offre est une offre sur base de boîtes contenant évidemment tous les ingrédients nécessaires pour la préparation d'une recette. Nous nous concentrons sur des ingrédients locaux et de saison et nos boîtes contiennent pile la bonne quantité d'ingrédients, parce que nous aimerions combattre le gaspillage alimentaire. Sur le plan de nos emballages, on utilise uniquement des matériaux biodégradables.

Les fiches recettes guident les clients étape par étape en cuisine. De plus, chaque fiche recette dispose d'un code QR permettant de télécharger des mélodies des pays d'origines de la recette en question. Pourquoi ? Mais tout simplement pour vous mettre dans la bonne ambiance pour déguster un plat qui a une grande histoire. Et pour vraiment vivre notre slogan « Where food meets history », nous proposons avec chaque menu un petit quiz pour découvrir d'une façon ludique le pays d'origine du plat.

## Icones Allergies

Fruits—Produits laitiers – Légumes— Œufs—Poisson— Viande



# Brésil



**Référence: W-001 Brésil Plat**

**17,70€/personne**

## **MOQUECA DE POISSON À LA BRÉSILIENNE**

Quand on va au Brésil, la « Moqueca » de poisson – plus exactement la « Moqueca de peixe » – est un plat typique auquel on n'échappe pas. Cuisiné avec du poisson et/ou avec des crevettes, la « Moqueca » a des saveurs et des parfums qui sentent bon le soleil, les airs de Samba et la « Caïpirina »! Plat emblématique de l'héritage africain au Brésil, il s'agit en fait d'une compil poisson mariné au citron vert et cuit ensuite dans un lait de coco... vraiment une recette facile, avec des saveurs qui font voyager !





**Référence: W-002 Brésil Dessert**

**10,70€/personne**

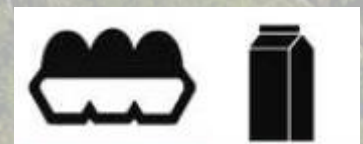
## **QUINDINS PETITS FLANS BRÉSILIENS**

Un dessert originaire du Nord-est du pays composé essentiellement de jaune d'oeuf, de sucre et de noix de coco. C'est une sorte de petit flan coco qui est souvent considéré comme le dessert national. Le nom « quindim » tire son origine de la langue bantoue d'Afrique Sub-Saharienne, qui était sans doute le berceau de beaucoup d'esclaves brésiliens au 17ème siècle, il signifie « enchantement, charme ». Et de charme cette petite douceur n'en manque pas, puisque ce petit flan à quasi 2 textures : une texture soyeuse en haut et plus moelleuse en bas. Les « quindins » enchanteront donc à coup sûr les papilles de tous les amoureux de sucre et de noix de coco.

**Référence: W-100 Brésil Boîte Familiale**

**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00€**



# Italie



**Référence: W-003 Italie Plat**

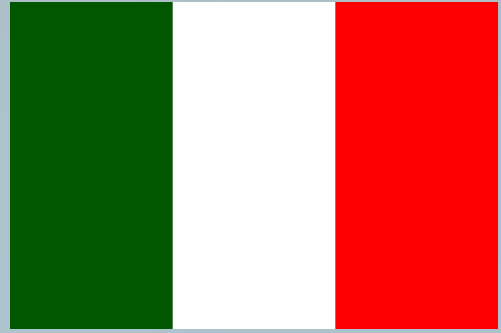
**17,70€/personne**

## LA PASTA ALLA GRICIA

La « pasta alla Gricia » contient du lardon du fromage de pecorino qui vient tout juste de Rome; pour faire ces pâtes vous pouvez utiliser les pâtes que vous voulez.

Ce plat qui vient de Rome, est très facile et rapide à faire. Il serait née dans l'année 400 dans le Latium, à « grisciano ». La « gricia » est un plat pauvre que préparait les bergers romains avec les quelques ingrédients à disposition lors des transhumances. Les pâtes « alla gricia » seraient l'ancêtre des pâtes « all'amatriciana ».





**Référence: W-004 Italie Dessert**

**10,70€/personne**

## **LA CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE**

La « Crostata di Ricotta e visciole » est une tarte typique romaine qui est savoureuse, elle contient de la confiture de cerises et ricotta. Elle est simple et rapide à préparer.

La tarte à la ricotta et aux cerises semble qu'à l'origine en 700 un édit papal interdisait aux Juifs de vendre des produits laitiers aux chrétiens. Pour obvier à cette loi, les boulangers du ghetto de Rome commencèrent à fabriquer des tartes couvertes pour empêcher les gardes pontificaux de pouvoir voir ce qu'il y avait à l'intérieur.

C'est pourquoi de nombreux desserts à base de ricotta sont encore aujourd'hui enrobés de deux pâtes brisées.

**Référence: W-101 Italie Boîte Familiale**

**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00 €**



# Pérou



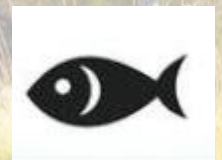
**Référence: W-005 Pérou Plat**

**17,70€/personne**

## **TIRADITO**

L'« tiradito » est un plat dont la pièce maîtresse est du poisson ou des fruits de mer tranchés finement. C'est comme un ceviche, mais plus fin et ressemble à un « sashimi ».

Il est fait avec du lait de tigre et une variété d'autres ingrédients. Le lait de tigre est la marinade - il s'agit généralement d'un type de jus d'agrumes avec du piment, du sel et d'autres ingrédients - utilisé dans le poisson et les fruits de mer. « Tiradito » aurait été créé par le peuple Nikkei. Ce sont des descendants de Japonais qui vivent maintenant au Pérou. Les Japonais sont arrivés au Pérou en 1898 et au fil du temps ont mélangé leurs techniques et ingrédients avec ceux des péruviens, créant ainsi la cuisine Nikkei.







**Référence: W-006 Pérou Dessert**

**10,70€/personne**

## **ALFAJORES**

Au Pérou et dans d'autres pays d'Amérique latine, cette pâtisserie se compose de deux ou de plusieurs biscuits, réunis par un remplissage sucré, et le plus souvent nappée de chocolat d'un glaçage ou de sucre en poudre. Le remplissage est généralement constitué de confiture de fruits ou de lait, ou de mousse au chocolat. Ils peuvent avoir la forme d'un cylindre compact, réalisé avec de la chapelure en masse agglomérée, ou bien avec de la pâte de miel comme remplissage entre les gaufrettes de farine.

**Référence: W-102 Pérou Boîte Familiale**

**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00 €**



# Mexique



**Référence: W-007 Mexique Plat**

**17,70€/personne**

## TACO

Un taco est un « *antojito* » (en-cas) de la cuisine mexicaine qui se compose d'une tortilla de maïs repliée ou enroulée sur elle-même contenant presque toujours une garniture le plus souvent à base de viande, de sauce, d'oignon et de coriandre fraîche hachée, se mangeant généralement sans couverts, avec les doigts.

Le mot taco viendrait d'ailleurs du mot nahuatl « tlahco » qui signifie « moitié ou au milieu », en référence à la façon dont il est fait. Des groupes d'entrepreneurs mexicains ont tenté de faire du 31 mars le Jour du taco (« Día del Taco »).





**Référence: W-008 Mexique Dessert**

**10,70€/personne**

## **FLAN MEXICAN**

Le flan au caramel est facile à préparer. Il a une belle texture onctueuse et ferme. Il est composé de lait concentré, d'œufs et de caramel. Au Mexique, comme dans un pays de l'Amérique Latine, il n'est pas rare qu'on vous propose du flan mexicain au dessert mexicain. Sur les terres latino-américaines, on l'appelle le « flan de leche condensada ». Ce terme peut être traduit littéralement par « flan au lait concentré ».

**Référence: W-103 Mexique Boîte Familiale**

**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00 €**



# Chine



**Référence: W-009 Chine Plat**

**17,70€/personne**

## RAVIOLIS CHINOIS

Avec leur histoire qui remonte à plus de 1,800 ans, les raviolis, très populaires en Chine et plus spécialement dans le nord du pays, constituent la nourriture chinoise classique et le plat traditionnellement dégusté lors de la soirée du réveillon. On peut les confectionner afin de les faire ressembler à des lingots d'argent chinois (lesquels ne sont pas en barre, mais en forme de bateau ovale, et tournés vers le haut à leurs extrémités). La légende voudrait que “plus une personne mange de raviolis lors des célébrations du nouvel an, plus elle verra ses revenus augmenter durant la nouvelle année”. Généralement, les raviolis chinois se composent d’une garniture de viande émincée et de légumes finement coupés, enveloppée dans une couche de pâte mince et élastique. Néanmoins, les garnitures les plus populaires restent à base de viande de porc émincée, de crevettes en dés, de poisson, de poulet haché, de bœuf, et de légumes. Ils peuvent se cuisiner bouillis, à la vapeur, frits ou au four.





**Référence: W-010 Chine Dessert**

**10,70€/personne**

## LE NIAN GAO

Le « Nian Gao » est le gâteau traditionnel mangé lors du Nouvel An chinois. Il est réalisé à base de riz gluant et plus précisément de farine de riz gluant. Cette spécialité chinoise symbolise l'ascension sociale et la réussite. On mange traditionnellement ce gâteau en se souhaitant le meilleur niveau de vie possible. «Nian» signifiant à la fois «glutineux» et «année» et «Gao» qui signifie «haut».

Il existe plusieurs façons de réaliser un « Nian Gao » suivant la région dans laquelle on se trouve. L'ingrédient principal reste tout de même la farine de riz gluant, il peut aussi bien être cuisiné en version sucrée que salée, vous pouvez également y ajouter des fruits confits. Il est en général cuit à la vapeur. On trouve donc des versions plus ou moins compliquées avec plus ou moins d'ingrédients. Voici la recette basique du « Nian Gao ».

**Référence: W-104 Chine Boîte Familiale**

**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00 €**



# Inde



**Référence: W-011 Inde Plat**

**17,70€/personne**

## **CURRY AU POULET**

En Occident, l'appellation Curry fait référence au chatoyant mélange d'épices jaunes or que nous utilisons pour donner à nos plats des saveurs indiennes. En Inde, son pays d'origine, le curry fait référence à une famille de plats qui utilisent ce mélange d'épices dans leur préparation.

Ce sont les Anglais, après avoir colonisé l'Inde au XVIIIe siècle, qui l'ont importée en Europe et rebaptisée curry d'après le mot tamoul kari qui désigne un plat en sauce. Traditionnellement, la recette d'épices est transmise de génération en génération. Mais presque chaque famille a sa propre recette de masala avec des ingrédients différents.





**Référence: W-012 Inde Dessert**

**10,70€/personne**

## **GULAB JAMUN DESSERT**

Le « gulab jamun » est un dessert originaire du sous-continent indien. Il est présenté sous la forme de boulettes de pâte, cuites dans l'huile et servies avec un sirop épais. Il est parfumé de cardamome. On l'appelle « lal mohan » au Népal et on le sert parfois avec du yaourt.

**Référence: W-105 Inde Boîte Familiale**

**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00 €**



# Jordanie



**Référence: W-013 Jordanie Plat**

**17,70€/personne**

## **MANSAF**

Le « mansaf » est servi lors d'occasions spéciales telles que les mariages, les naissances et les remises de diplômes, ou pour honorer un invité, et lors des grandes fêtes telles que « l'Aïd ul-Fitr », « l'Aïd ul-Adha », Noël, Pâques et le Jour de l'Indépendance de la Jordanie. « Mansaf » est devenu si célèbre que pendant le mandat hachémite du début du XXe siècle il a été nommé plat national de la Jordanie après l'indépendance du pays du colonialisme britannique. Bien qu'associé à la Jordanie, il est juste de souligner que le « mansaf » est également populaire en Palestine, en Irak, en Syrie et en Arabie saoudite, avec de légères variations dans la préparation.







**Référence: W-014 Jordanie Dessert**

**10,70€/personne**

## **BASBOUSA**

Aussi appelé « hareesa » en Jordanie, ce gâteau traditionnel du Moyen-Orient est fabriqué à partir de semoule cuite trempée dans du sirop. Le gâteau comprend aussi souvent de la noix de coco, de l'eau de fleur d'oranger ou de l'eau de rose, et est généreusement garni de noix. Les Musulmans, eux, en ont fait un mets incontournable pendant le mois sacré de Ramadan où lors d'occasions spéciales telles que les mariages, les naissances et les remises de diplômes, ou pour honorer un invité.

**Référence: W-106 Jordanie Boîte Familiale**

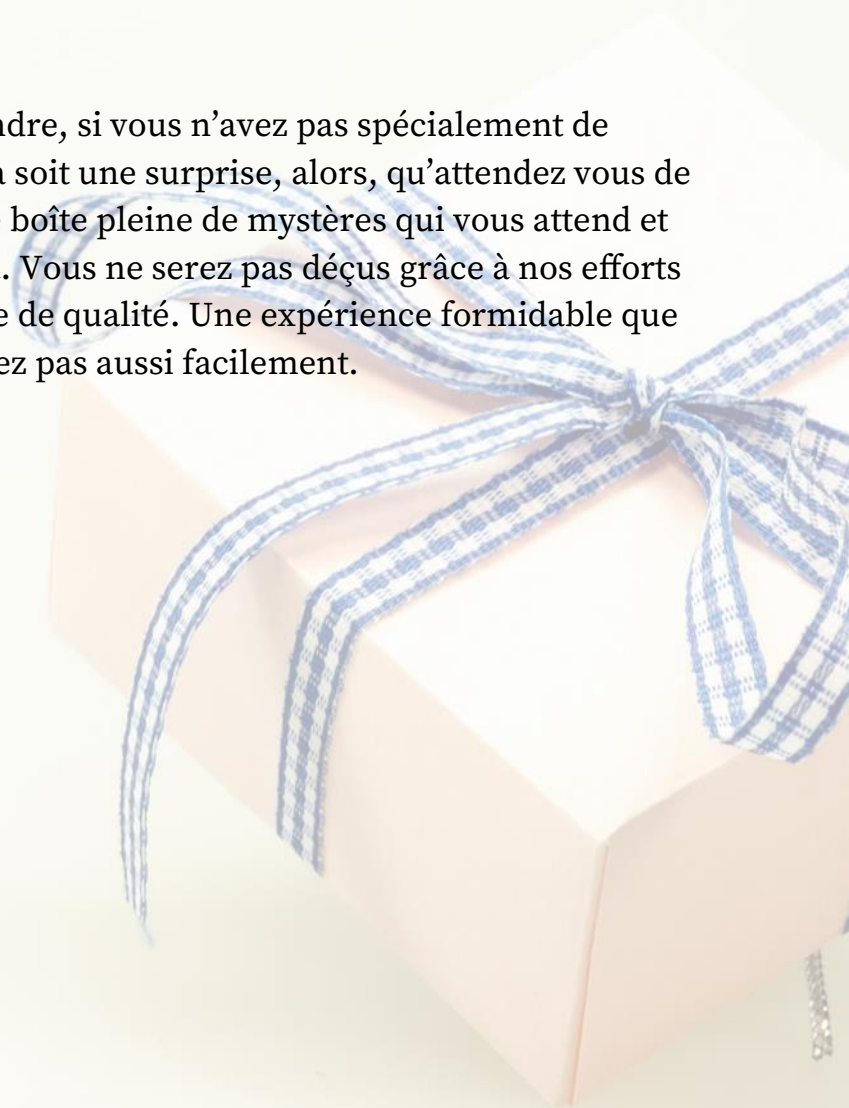
**4 plats & 1 dessert**

**Prix : 77,00 €**



# Boîte Surprise

Si vous ne savez pas quoi prendre, si vous n'avez pas spécialement de préférence et, si vous voulez que ça soit une surprise, alors, qu'attendez vous de prendre notre Boîte Surprise, une boîte pleine de mystères qui vous attend et avec la saison qui vous conviendra. Vous ne serez pas déçus grâce à nos efforts de pouvoir vous offrir une surprise de qualité. Une expérience formidable que vous n'oublierez pas aussi facilement.





**Référence: W-015 Surprise**

**4 plats & 1 dessert**  
**Prix : 77,00 €**

# Conditions générales de vente

## **Commande**

Notre service Ventes est à votre disposition pour vous conseiller et prendre vos commandes.

Voici les différents types de commandes :

**Par e-mail :** [7wonders@clee.lu](mailto:7wonders@clee.lu)

**Via notre site :** [www.7wonders.info](http://www.7wonders.info)

**Par courrier :** Lycée Technique de Bonnevoie

7 Wonders

119 rue du Cimetière

L-1338 Luxembourg

## **Conditions de paiement**

Les prix s'entendent TTC pour les marchandises à disposition.

Le taux de TVA est de 3% sur tous les articles.

À partir d'un prix d'achat de 150 € HT nous vous accordons une remise de 7%.

Le paiement est à effectuer dans les 30 jours date facture.

Un escompte de 2% est accordé en cas de paiement endéans 8 jours.

Le paiement s'effectuera uniquement par virement bancaire sur notre compte

LuxBanque : LU68 9016 4052 1463 0000

## **Conditions de livraison**

Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée seulement le lundi, mardi et le vendredi dans les délais indiqués ci-dessous.

<b>Pays</b>	<b>Luxembourg</b>	<b>Grande Région</b>
<b>Délai de livraison</b>	<b>7 jours</b>	<b>14 jours</b>
<b>Franco de port</b>	<b>&gt;70€</b>	<b>&gt;70€</b>
<b>Montant du port</b>	<b>17,00€</b>	<b>27,00€</b>

### **Ristourne**

Pour fidéliser les clients après la foire, nous allons offrir une boîte surprise gratuite après la 7ème commande passée par un client.

### **Annulation de commande**

Vous pouvez annuler votre commande 48h après la passation de commande par lettre recommandée.

### **Réclamation**

En cas de réclamation sur base d'articles manquants par rapport au bon de commande, livraison non-correspondante à la commande, boîte endommagée ou ouverte, n'hésitez pas à nous contacter ou de noter vos remarques sur le bon de réception. Toute contestation concernant la facturation doit être effectuée par lettre recommandée dans un délai de 14 jours après réception de la facture.

# *Notre équipe*

## **Élèves**

AFONSO DE OLIVEIRA Melanie

AL-SHAMAS Merna

ANDRADE CAMPUS Ana

BRUNO Roberta

DA SILVA RODRIGUES Danny

DAHOU Nadia

DE LIMA LOPES Noémie

FERREIRA CORDEIRO Lucas

FERREIRA Elodie

FETEIRA SOARES Cristiana

GOMES RODRIGUES Whitney

HENRIQUES Tânia

MADEIRA DOS SANTOS Yanick

MARQUES VINHAS Stephanie

MARTINET Jarod

PFEIFFER Natacha Loredana

RAMOS TAVARES Rayan

SILVESTRO Téo

TENACE Joao

VALENTE Lara

## **Enseignants de la classe**

HOFFMANN Jean-Claude

MEYERS Martine

# 2TPCM1

# *Sponsors*

