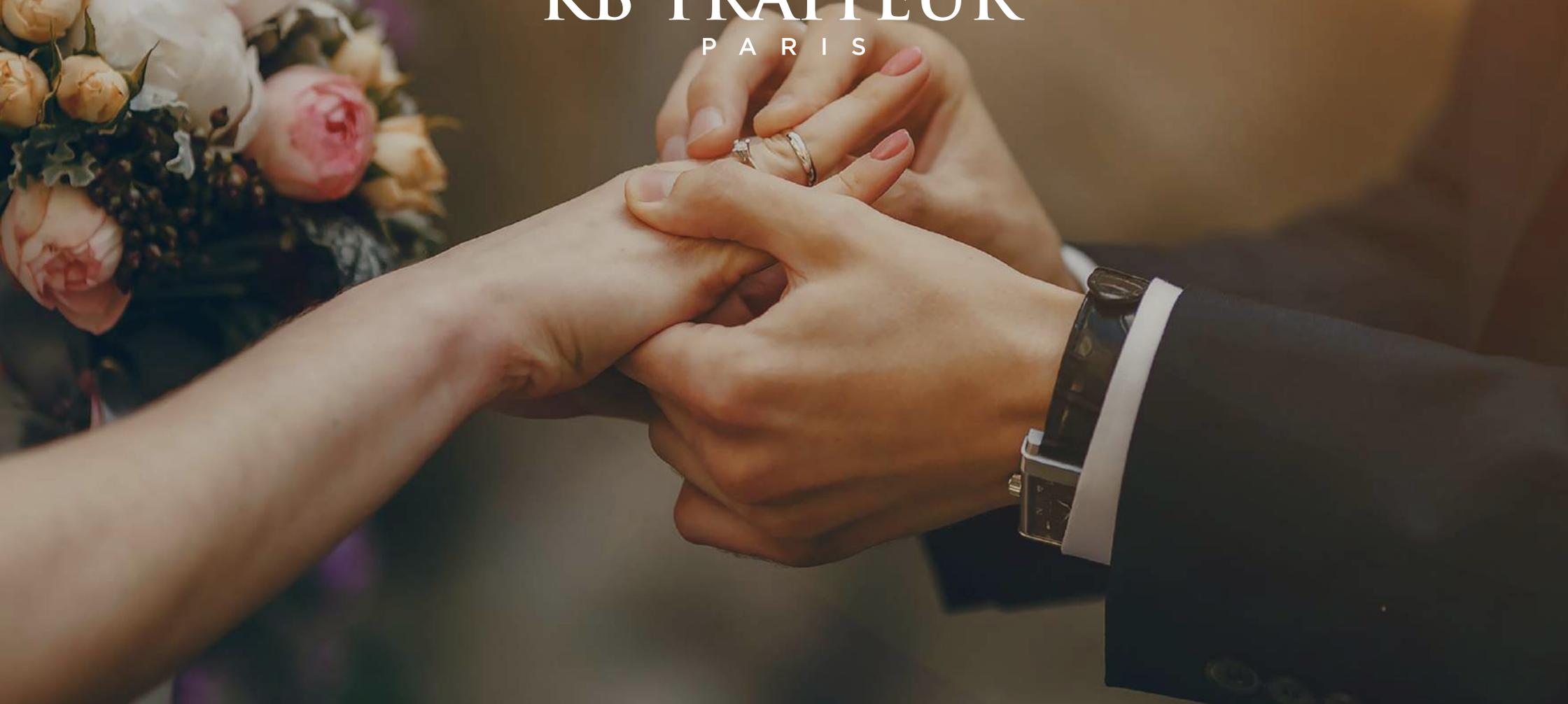




2016

KB TRAITEUR  
P A R I S





## Nous découvrir en quelques mots

Installée à Croissy-Beaubourg, en Seine-et-Marne, au cœur de l'Île-de-France. KB Traiteur est une entreprise de restauration et d'événements fondée en 2016 et qui dessert toute la France.

En mettant l'accent sur un savoir-faire efficace et un service client personnalisé, KB Traiteur révèle une approche claire où créer et inspirer sont des valeurs guides.

**SOCIÉTÉ À TAILLE HUMAINE, L'ENTREPRISE PROFITE DÉJÀ DE PLUSIEURS ANNÉES D'EXPÉRIENCE DANS TOUS LES TYPES DE MANIFESTATION, DE QUOI AVOIR GAGNÉ LA RECONNAISSANCE ET LA FIDÉLITÉ DE NOMBREUX CLIENTS.**

Ce socle solide de rigueur et d'exigence n'efface pas un sens de la création et de l'innovation grâce à l'imagination des équipes de KB Traiteur couplée au talent de partenaires efficaces. Le tout avec un sens des responsabilités tangible qui se traduit par un triple engagement, écologique, citoyen et social.

# La To Do de KB Traiteur

1

## CHOISIR SA FORMULE IDÉALE POUR LE VIN D'HONNEUR

- Petits ou grands gourmands, choisissez le nombre de pièces que vous souhaitez pour votre vin d'honneur
- Epatez vos convives avec une de nos animations culinaires

2

## LE CHOIX DU REPAS

- Entrée, plat, fromage : composez votre menu parmi la sélection de notre Chef

*2 pains individuels sont automatiquement inclus dans vos formules*

3

## LA CERISE SUR LE GÂTEAU

- Sélectionnez un dessert à votre image
- Quelques gourmandises pour accompagner votre café





# Nos pièces cocktails salées

## LES INTEMPORELLES

- Gravelax de saumon, pois gourmand croquant
- Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mangue et gingembre
- Faux-filet mariné, caviar d'aubergine à la coriandre et kadaïf
- Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe

## LES PICS SALÉS ET FRUITÉS

- Pic de betterave, chèvre et fruits secs 🌿
- Roulé de courgette & féta 🌿

## LES PIÈCES CHAUDES

- Bouchée burger
- Croque légumes 🌿
- Croque Mr Serrano/basilic
- Hot-dog de volaille

## LES PIÈCES TENDANCES

- Croustillant parmesan, confit d'oignon rouge acidulé et rouget snacké
- Volaille moelleuse, mousseline de patate douce épicée, tomates confites
- Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné wasabi, œuf Tobiko
- Pétale de tomate, gambas et gel de framboise

**Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre événement ! \***

1 coupe de soupe champenoise avec 8 pièces cocktails	<b>11,00 TTC</b>
1 coupe de soupe champenoise avec 12 pièces cocktails	<b>14,00 TTC</b>
1 coupe de soupe champenoise avec 15 pièces cocktails	<b>17,00 TTC</b>
1 coupe de soupe champenoise avec 18 pièces cocktails	<b>21,00 TTC</b>

*\* En fonction de l'arrivage des matières premières*

# Nos Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au Riesling,  
compotée de pomme façon tatin et sa brioche **11,00 TTC**

Millefeuille de betterave, chèvre frais et ses éclats  
de noisettes torréfiées **9,00 TTC**

Feuille à feuille de saumon fumé, mangue,  
mousse légère pois potager et menthe **10,00 TTC**

**Tarte fine de rouget, légumes de saison,  
copeaux de foie gras** **12,00 TTC**



Crème d'artichaut truffée, gambas à la flamme  
et parmesan, oeuf poché **12,00 TTC**

Gaspacho de courgettes et asperges, pignons  
grillés, gambas rôties et huile de pistache **12,00 TTC**



## NOS ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Ravioles aux champignons  
et son émulsion de parmesan **9,00 TTC**

Tian de légumes du soleil **8,00 TTC**





### NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons sauvages, huile de paprika et fleurs de pensées **16,00 TTC**

Gaspacho de courgettes et asperges, pignons grillés, et huile de pistache **16,00 TTC**

# Nos plats

## NOS VIANDES \*

Filet de bœuf, sauce morilles, millefeuille de pomme de terre au comté **26,00 TTC**

Suprême de volaille fermière, écrasé de pomme de terre, sauce aux champignons **18,00 TTC**

Magret de canard caramélisé, mousseline de patate douce, carottes colorées, sauce miel-épices **23,00 TTC**

## NOS POISSONS

Filet de Saint Pierre, risotto aux cèpes, asperge grillée et son émulsion **26,00 TTC**

Dos de cabillaud rôti, légumes de saison, sauce vin jaune **17,00 TTC**

Lieu jaune rôti, mousseline de patate douce, réduction lait coco et curry **24,00 TTC**



\* Tout peut être adapté en halal

# Nos fromages

- Brie de Meaux A.O.P
- Comté A.O.P 24 mois
- Morbier vieux A.O.P
- Pouligny St Pierre Fermier A.O.P
- Sainte Maure de Touraine
- Tomme de brebis au coulis de piment d'Espelette

• **Planche de fromages 4 variétés à partager en centre de table**  
*500gr par planche - Brie de Meaux A.O.P, Comté A.O.P 24 mois, Morbier vieux A.O.P, Tomme de brebis au coulis de piment d'Espelette*

• **Buffet de fromages 6 variétés 50gr par convive**  
*Brie de Meaux A.O.P, Comté A.O.P 24 mois, Morbier vieux A.O.P, Pouligny St Pierre Fermier A.O.P, Sainte Maure de Touraine, Tomme de brebis au coulis de piment d'Espelette*  
*Variétés de pain : Camapgne, seigle, tradition*

*Pour toutes nos formules, les accompagnements sont inclus : mesclun et fruits secs*

4,50€

5,50€

3,00€

6,50€

6,00€

5,50€

70,00€

85,00€





6,00€

6,00€

6,00€

8,00€

Supp 1,00€

680,00€

1 100,00€

1 750,00€

160,00€

320,00€

480,00€

80,00€

8,00€

# Nos desserts

## LES ENTREMETS (GRAND FORMAT)

- Royal chocolat (*biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat*)
- Croustillant framboise (*biscuit joconde, croustillant chocolat blanc, mousse framboise*)
- L'Exotique (*biscuit joconde coco, croustillant chocolat blanc coco torréfiée, mousse coco, insert passion*)
- Douceur d'Iran (*biscuit joconde, croustillant pistache, mousse infiniment vanille, coeur coulant pistache*)

**Il est possible de proposer ces entremets en format individuel à l'assiette sur demande.**

## PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

Nos parfums : Vanille, chocolat, pistache, café, caramel, praliné

*(Recommandation du chef : 2 parfums)*

- 150 choux
- 250 choux
- 400 choux

## PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

Nos parfums : Vanille, chocolat, chocolat-cacahuète, pistache, framboise, café

*(Recommandation du chef : 2 parfums)*

- 80 macarons
- 160 macarons
- 240 macarons
- Location obligatoire support pièce montée de macarons

## BUFFET DESSERT

- 4 pièces cocktails sucrées par convive (*voir page 9*)

# Nos pièces cocktails sucrées

**Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre événement !\***

- Tartelette aux fruits frais
- Paris-Brest
- Tartelette citron meringuée
- Royal chocolat
- Assortiment de macarons
- Opéra pistache griotte
- Finger caramel cacahuète
- Panacotta mangue ananas
- Tarte pistache passion
- Verrine de fruits frais

*\* En fonction de l'arrivage des matières premières*





25,00€

**MENU ENFANT  
DE 3 À 12 ANS |**

Poulet croustillant et galette de  
pomme de terre crouillante  
Mousse au chocolat  
*(Entre 19h00 et 20h00)*

35,00€

**MENU CHAUD  
PRESTATAIRE |**

Au choix du chef

5,50€

**L'OPEN BAR SALÉ  
POUR LA SOIRÉE |**

4 pièces cocktails salées par convive  
Cheeseburger, Hot-dog,  
Panini, Croque Monsieur

Pour toutes autres demandes, merci de nous  
consulter.

# Nos animations culinaires salées

Minimum 50 convives

## ◊ Foie gras poêlé, compotée façon tatin et ses toasts

Savourez une expérience gastronomique unique avec notre foie gras poêlé, sublimé par une compotée de pomme façon tatin et ses toasts croustillants. Un instant de gourmandise inoubliable !

7,00€ / conv

## ◊ Pizza (2 parts par convive, cuisson four à pizza minute devant les convives)

Régalez vos papilles avec notre animation pizzas artisanales, garnies d'ingrédients frais et croustillantes à souhait, préparées sous vos yeux pour un moment de pure convivialité !

8,00€ / conv

## ◊ Pain Pita (boeuf, poulet ou légumes et ses toppings)

Découvrez nos pitas gourmandes, garnies de bœuf, poulet, ou légumes savoureux, accompagnées de toppings variés, pour un voyage culinaire aux saveurs irrésistibles !

6,00€ / conv

## ◊ Stand à hot dog

Craquez pour nos hot dogs généreux, garnis de saucisses savoureuses, de condiments variés et de toppings gourmands, pour une pause conviviale et délicieusement régressive !

5,00€ / conv

## ◊ Risotto à la truffe & meule de parmesan 🌿 (à partir de 100 convives)

Laissez-vous tenter par notre risotto crémeux préparé dans une meule de parmesan, une explosion de saveurs fondantes pour un moment de pure indulgence !

8,00€ / conv

## ◊ Bao (poulet croustillant et ses toppings)

Sublimez votre événement avec nos BAO moelleux, garnis de poulet croustillant et de toppings savoureux, pour une bouchée gourmande qui vous fera voyager !

6,00€ / conv

## ◊ Meule de parmesan 🌿 (penne ou gnocchi / à partir de 100 convives)

Régalez-vous avec notre animation meule de parmesan, où penne ou gnocchi se mêlent au fromage fondant pour une expérience italienne aussi crémeuse que savoureuse !

8,00€ / conv

## ◊ Tacos (poulet émincé, boeuf effiloché et ses toppings)

Offrez-vous une pause gourmande avec nos tacos garnis de poulet émincé ou de bœuf effiloché, accompagnés de toppings frais et variés pour un voyage aux saveurs mexicaines irrésistibles !

6,00€ / conv

## ◊ Découpe de charcuteries fines\* (5KG par tranche de 100 convives)

Succombez à notre animation de découpe de charcuterie fines, offrant un assortiment de saveurs authentiques et raffinées, tranchées à la perfection pour un moment de pure gourmandise !

6,00€ / conv

## ◊ Découpe de jambon Cebo de Campo (par tranche de 100 convives)

Savourez l'exceptionnel avec notre découpe de jambon Cebo de Campo, un délice ibérique aux saveurs riches et raffinées, pour une expérience gustative inoubliable !

7,00€ / conv

\* Un supplément pour la location du matériel sera demandé

## NOS LOCATIONS

- Trancheuse manuelle rétro pour découpe de charcuteries

590,00€





# Nos animations culinaires sucrées

Minimum 50 convives

9,00€

- **Fontaine de chocolat et ses 2 brochettes de 3 fruits frais**

Plongez dans un océan de douceur avec notre fontaine de chocolat, accompagnée de deux brochettes de trois fruits frais, pour une expérience sucrée irrésistible à chaque bouchée !

4,00€

- **Crêpes** (2 mini-crêpes / topping Nutella, confitures, sucre, caramel)

Régalez-vous avec notre animation crêpes, où chaque crêpe est préparée sous vos yeux et garnie de délices sucrés, pour un moment de gourmandise qui fait chavirer les papilles !

4,00€

- **Gaufres** (1 gaufre / topping Nutella, confitures, sucre glace, caramel)

Craquez pour notre animation gaufres, où des gaufres croustillantes sont préparées à la minute et garnies de nos toppings, pour une douceur exquise !

6,00€

- **Bar à cookies** (2 cookies / chocolat, pistache, praliné, fruits rouges)

Laissez-vous séduire par notre bar à cookies, où des cookies croustillant et moelleux raviront tous les gourmands !

6,00€

- **Bar à macarons \*** (3 macarons / vanille, chocolat, chocolat-cacahuète, pistache, framboise, café, caramel)

Découvrez notre bar à macarons, où des douceurs délicates aux saveurs variées sont présentées avec élégance, pour une touche raffinée et gourmande à votre événement !

3,00€

- **Barbe à papa \***

Ravivez vos souvenirs d'enfance avec notre animation barbe à papa, où la magie opère sous vos yeux pour créer de doux nuages de sucre fondant, un plaisir sucré qui émerveille à chaque bouchée !

3,00€

- **Pop-corn \***

Faites pétiller vos papilles avec notre stand de popcorn, offrant des saveurs irrésistibles et croustillantes, pour une pause gourmande qui ravira petits et grands !

250,00€

- **Candy-bar** (pour 15 à 20kg)

5 bonbonnières (fraise tagada, dragibus, banane, ect..)

\* Un supplément pour la location du matériel sera demandé

## NOS LOCATIONS

- Support à dessert façon wedding-cake
- Support à pièce montée macaron
- Machine à barbe à papa
- Machine à pop-corn

80,00€

80,00€

295,00€

320,00€

# La cave

## VINS ROUGES | Nous préconisons 1L pour 3 convives

- Côte du Rhône – Cuvée Fabre - BIO
- Bordeaux – Château Moya - BIO

18,00€  
24,00€

## VINS BLANCS | Nous préconisons 1 bouteille pour 4 convives

- Chablis – Domaine du Colombier
- Sancerre – Caillotte - BIO

24,00€  
32,00€

## VIN ROSÉ | Nous préconisons 1 bouteille pour 2 convives (en période estivale)

- AOP Côtes du Rhône – Magie d'une Terre

8,40€

## CHAMPAGNE | Nous préconisons 1 bouteille pour 2 convives

- Bernard Figuet – Brut

Prix d'excellence 2019, 2020, 2022 et 2023

40,00€

- Cascade de champagne (verres et supports, hors champagne)

60,00€

## ALCOOLS

- Jack Daniels 40° | 0,7L
- Monkey Shoulder 40° | 0,7L
- Grey Goose 40° | 0,7L

30,00€  
40,00€  
70,00€

## GESTION DE VOS BOISSONS

Nous réceptionnons et stockons vos propres boissons jusqu'à l'acheminement du jour J.

Sur devis

Aucun droit de bouchon ne sera appliqué sur les boissons que vous apportez.  
Toutefois, sur une base de 100 convives, 4 sacs de 20kg de glaçons seront facturés au prix de 140,00€.





# Mixologie et bières pression

## COCKTAILS SANS ALCOOL

- Citronnade (*citron jaune, eau, sucre, vanille*)
- Virgin Mojito (*sirop de mojito, sirop caribbean, Perrier, menthe, citron vert*)
- Bora Bora (*jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine*)

2,00€ / conv  
2,00€ / conv  
3,00€ / conv

## COCKTAILS

- Mojito (*uniquement en bonbonne de 40 verres*)  
(*rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne*)
- Planteur (*rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne*)
- Pina Colada (*rhum Saint James, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco*)
- Soupe champenoise (*mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron*)

240,00€  
  
5,00€ / conv  
6,00€ / conv  
6,00€ / conv

## BIÈRES (*hors location tireuse à bière*)

- Fût 5L (*équivalent de 20 verres de 25cl*)  
(PELFORTH 5,5°, HEINEKEN 5°, AFFLIGEM 6,7°, DESPERADOS 5,9°)
- Fût 30L (*équivalent de 120 verres de 25cl*)  
PELFORTH Blonde 5,5°  
LA PARISIENNE Titi Parisien IPA 5,5° | **BIO** | Île de France  
LEFFE Blonde 6,6°  
GALLIA Weissbier 5,2°
- Location tireuse à bière 5L
- Location tireuse à bière 30L

40,00€  
  
180,00€  
234,00€  
250,00€  
288,00€  
  
60,00€  
350,00€

## OPEN-BAR AVEC BARMAN (*minimum 100 convives*)

- Open-bar cocktails (*pour une durée de 4h de 23h00 à 03h00*)  
4 cocktails de votre choix dont un sans alcool  
*Plaquette des cocktails sur demande*

Sur devis

# Les boissons

## ACCUEIL BOISSONS | SUR DEVIS

Besoin d'un rafraîchissement avant le vin d'honneur ?

- Thé glacé
- Citronnade
- Assortiment de jus
- Eaux

## LES SOFTS À DISCRÉTION | 5,00€ / CONVIVE

A partir de 18h00

- Eau plate Vittel
- Eau gazeuse San Pellegrino
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-Tea
- Assortiment de jus

## NOS EAUX AROMATISÉES | 4,00€ / CONVIVE

- Menthe, citron, concombre
- Orange, myrtille, menthe, gousse de vanille
- Fraise, framboise, mûre, groseille, gousse de vanille

## LE PLUS

• 10 kg de glaçons .....	20,00€
• 20 kg de glaçons .....	35,00€
• 40 kg de glaçons .....	60,00€
• Vasque à champagne .....	25,00€





# L'Art de la table

## **NAPPAGE BLANC**

Nappes pour tables rondes (dîner uniquement)

Serviettes de table

## **PLATERIE**

Assiettes de dressage pour le vin d'honneur

Assiettes petites (entrée, fromage, dessert - 1/pers)

Assiettes grandes (plat - 1/pers)

Assiettes à pain (1/pers)

Tasses et sous-tasses à café + 10% à thé

*Assiettes de présentation sur devis.*

## **VERRERIE**

Tumbler pour cocktail et soirée (2,5/pers)

Flûtes à champagne pour cocktail et soirée (2,5/pers)

1 verre à eau & 2 verres à vin par personne

*Verre à vin pour le cocktail sur devis.*

*Verre à bière sur devis.*

*Verre à trou Normand sur devis.*

## **COUVERTS**

Fourchettes & couteaux à entremet

Fourchettes & couteaux de table (entrée et plat)

Cuillère à entremet pour le dessert

Cuillère à café

*Nous fournissons tout le matériel requis pour l'organisation du cocktail et du dîner lors de votre événement, sous réserve de modifications éventuelles suite à un repérage technique du site et à la validation définitive du menu.*

*Toute perte ou casse excédant 5 % du montant du devis vous sera facturée. En ce qui concerne la livraison, si celle-ci où la reprise est imposée par votre lieu de réception un dimanche ou un jour férié, un supplément pourra être appliqué.*

# La location

## TABLES & CHAISES

- Table ronde 150 cm pour 10 personnes
- Table ronde 180 cm pour 12 personnes
- Chaises Napoléon (blanche ou transparente)

20,00€

29,90€

9,00€

## MOBILIER VIN D'HONNEUR

- Mange-debout + housse extensible (noire ou blanche)
- Grand buffet 200cm + housse (noire ou blanche)
- Tonnelle 3m\*3m (sans les murs)
- Parasol écru en bois exotique 3m

38,00€

75,00€

180,00€

49,90€

## MOBILIER DIVERS

- Paravent tressé noir
- Machine à jus d'orange
- Grand percolateur à café 15L (100 tasses)
- Petit percolateur à café 6L (40 tasses)

40,00€

149,00€

55,00€

49,00€

*Toute perte ou casse excédant 5 % du montant du devis vous sera facturée. En ce qui concerne la livraison, si celle-ci ou la reprise est imposée par votre lieu de réception un dimanche ou un jour férié, un supplément pourra être appliqué.*





# Le personnel

Nos forfaits comprennent une vacation de 10h00. Ils débutent généralement à 15h00 pour un début de cocktail à 18h00 et se terminent à 01h00.

**De 15h00 à 01h00, nous prévoyons :**

1 responsable

1 maître d'hôtel pour 25 convives

1 cuisinier pour 50 convives

A compter d'une heure du matin, se référer au forfait fermeture ci-dessous.

**FORFAIT FERMETURE OBLIGATOIRE À PARTIR DE 550,00€ TTC**

Le forfait fermeture comprend trois maîtres d'hôtel jusqu'à 100 convives. Ils continueront ainsi le réassort des boissons softs et géreront le rangement de notre matériel jusqu'à la fin de votre réception (04h00 du matin). Au-delà de 100 convives, merci de nous consulter.

**LE FORFAIT CARCASSE 5,00€ TTC / CONVIVE**

Nous gérons votre carcasse de salle (installation et désinstallation du mobilier).

**LE FORFAIT DÉCHETS 190,00€ TTC**

Nous repartons avec l'intégralité des déchets liés à l'évènement.

(poubelles, verres, cartons...)

Dans le cas où ce forfait n'est pas sélectionné, nous repartons uniquement avec nos déchets.

**Informations utiles :**

Heure supplémentaire de jour (de 07h00 à 23h59) par maître d'hôtel et cuisinier : **90,00€ TTC**

Heure supplémentaire de nuit (de minuit à 07h00) par maître d'hôtel et cuisinier : **120,00€ TTC**

# La dégustation

Nous serions très heureux de pouvoir vous rencontrer lors d'une dégustation intime et personnalisée du mardi au jeudi à l'heure du midi.

5 pièces cocktails salées

Le choix de deux entrées

Le choix de deux plats

Fromage(s)

Le choix de deux desserts

Café ou thé

## **LA DÉGUSTATION 75,00€ TTC par convive**

La dégustation sera facturée 75,00€ par convive (capacité d'accueil limitée à 6 convives maximum). Si nous avons le plaisir de vous accompagner durant votre mariage, le montant de la dégustation pour les futurs mariés sera déduit du devis final, soit 150,00€.





Contactez-nous au 01 64 62 00 11  
ou par mail à : [contact@kbtraiteur.com](mailto:contact@kbtraiteur.com)

9, allée des Vendanges - 77183 Croissy-Beaubourg

[www.kbtraiteur.com](http://www.kbtraiteur.com)

[@kbtraiteur](https://www.instagram.com/kbtraiteur) [/kbtraiteur77](https://www.facebook.com/kbtraiteur77) [/company/kb-traiteur/](https://www.linkedin.com/company/kb-traiteur/)