



KB TRAITEUR

Au service de vos saveurs ...

Carte 2023

Qui sommes-nous ?

Fort dans l'art de la mise en scène, nous construisons chaque jour chacune de vos réceptions et vous les présentons dans le respect de vos envies et de votre budget.

Concevoir, organiser et réaliser votre réception en respectant vos contraintes et vos spécificités.

Écoute, créativité et notre savoir-faire vous garantissent une prestation sur mesure pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités.

**NOTRE UNIQUE MOTIVATION,
VOTRE SATISFACTION !**

Parce que chaque produit et chaque recette requièrent expérience et savoir faire, KB Traiteur sélectionne les meilleurs fournisseurs dans chaque domaine.

Partez à la découverte de nos offres traiteur qui conjuguent le meilleur de notre terroir et de notre patrimoine gourmand.



Que comprend notre prestation :

- ✓ L'art de la table : vaisselles, plateries, verreries, coutelleries, nappages
- ✓ La mise en place de votre salle de réception (hors tables et chaises) ainsi que le débarassage de notre matériels
- ✓ Les cuisiniers pour une vacation de 07h00
- ✓ Le service des maîtres d'hôtel pour une vacation de 10h00 (*Heures supplémentaires possible*)

- ✓ Votre vin d'honneur ainsi que votre menu
- ✓ Le pain de tradition – 1,5 pièces par convive
- ✓ Personnalisation : Les garnitures ainsi que les sauces peuvent être changées à votre convenance.

- ✓ La disponibilité et l'écoute de l'intégralité de notre équipe afin de faire de votre réception un moment d'exception

Bénéficiez de nos partenaires à votre service pour tous les besoins liés à votre réception et parfaire ce moment unique.
Salles, décorateurs, wedding-planner, photographe, orchestre, Dj, Lumières, artistes, etc...

Votre vin d'honneur

Canapés prestiges

Bloc de foie gras et son mendiant au chocolat

Poulet Tikka

Wrap jambon de Serrano et fromage frais aux herbes

Wrap saumon fumé et crème d'aneth

Roulé de légumes primeurs 🌿

Dome de carotte et cumin, sablé de parmesan 🌿

Pince Radis Crevette Coriandre

Burger au saumon

Roulé comté à la crème de truffe 🌿

Les pics salés et fruités

Magret de canard et sa tomate confite

Pic ananas rôti et sa crevette marinée

Tomate, concombre et mozzarella marinés au pesto 🌿

Thon mi-cuit

Les pièces chaudes

Bouchée burger

Croque Serrano basilic

Assortiment de quichettes au choix du chef

Saucisse briochée à la moutarde à l'ancienne

Croque Légumes 🌿

Les indispensables

Trilogie de couleurs en verrine 🌿

Saumon fromage frais et ciboulette

Nos cassolettes chaudes

Hachis-parmentier

Fondue de poireaux et sa pétoncle

Risotto aux champignons 🌿

Les piecettes en déclinaison

Bretzels foie gras chutney

Bretzels saumon tzaziki

Bretzels pastrami, pesto

Briochains tomate, mozzarella, pesto 🌿

Briochains saumon, pickles, fromages fines herbes



Régalez-vous ...



Champagne à discrétion* - 15,00€/personne

Vins à discrétion** - 12,00€/personne

Champagne & Vins à discrétion -
22,00€/personne

**Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin de la marque Xavier Lecomte*

*** Vins à discrétion comprenant le vin rouge et le vin blanc durant tout le repas soit de 20h00 à 00h00 sur le Côte du Rhône Cuvée Fabre ainsi que le Sancerre - Caillotte*

Le plus : Nous repartons avec les bouteilles en verre vide lors de notre départ !

Forfait habituellement facturé 150,00€



Menu 1

Repas et prestation comprises pour 64,00€ TTC

Cocktail 10 pièces

1 coupe de soupe champenoise

Animation culinaire au choix

(voir page 15)

Suprême de pintade basse température sauce miel/épices

Caponata de légumes, pommes fondantes à la sarriette

ou

Pavé de saumon rôti sauce vierge

Risotto de coquillages et salicorne

Brie de Meaux accompagné de ses fruits secs
et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 16)

Café et thé en libre-service

Menu II

Repas et prestation comprises pour 72,00€ TTC

Cocktail 6 pièces

1 Coupe de soupe champenoise

Animation culinaire au choix

(voir page 15)

Millefeuille de betterave chèvre frais et ses éclats de noisettes torréfiées

Feuille à feuille de saumon fumé, mangue, mousse légère pois potager et menthe

Croustillant de canard, pommes poêlées, salade fraîche colorée

Paleron de boeuf confit, oignons grillés, gratin de pomme de terre. Carottes fanes glacées, jus corsé.

Dos de cabillaud rôti, croûte de noisettes/parmesan, légumes de saison, sauce vin jaune

Suprême de volaille fermière, écrasé de pomme de terre, sauce aux champignons

Brie de Meaux, Comté AOP accompagnés de ses fruits

secs

et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 16)

Café et thé en libre-service

Menu III

Repas et prestation comprises pour 83,00€ TTC

Cocktail 8 pièces

1 Coupe de soupe
champenoise

Animation culinaire au choix
(voir page 15)

Foie gras de canard mi-cuit au Riesling, compotée de pomme façon tatin - Brioche
Gaspacho de courgettes et asperges, pignons grillés, gambas rôties et huile de pistache
Tartare de Dorade, mangue et grenade. Tuile de riz

Filet de boeuf, écrasé de Vitelotte acidulée, sauce échalotes
Lieu Jaune rôti, pressé de légumes colorés, réduction lait coco/curry
Filet de cannette grillé, polenta snackée, petits légumes, sauce bigarade

Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin accompagnés de
ses fruits secs et son mesclun

1 entremet au choix
(voir page 16)

&

1 pièce montée en cône 1 chou par personne

Café et thé en libre-service



Menu IV

Repas et prestation comprises pour 105,00€ TTC

Cocktail 10 pièces

1 Coupe de soupe champenoise, 1 verre de mojito

Deux animations culinaires au choix

(voir page 15)

Carpaccio de St-Jacques marinée, gelée d'agrumes et grenade

Mi-cuit de thon rouge au sésame grillé, betteraves de couleur et raifort

Tarte fine de rougets, légumes de saison, copeaux de foie gras

Quasi de veau rôti, herbes et pistaches torréfiées, pomme rattes et girolles

Bar grillé, crème d'artichaut, légumes du moment et laitue de mer, jus de coquillages

Magret de canard caramélisé, mousseline de patate douce, carottes colorées, réduction à la fève tonka

Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin accompagnés de
ses fruits secs et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 16)

&

1 pièce montée en cône 2 choux par personne

Café et thé en libre-service



Menu V

Repas et prestation comprises pour 125,00€ TTC

Cocktail 10 pièces

Champagne à discrétion durant le vin d'honneur

Deux animations culinaires au choix

(voir page 15)

Déclinaison de foie gras en 2 cuissons

Tourteaux aux herbes. Consommé glacé de légumes et citronnelle

Crème d'artichaut truffée, oeuf poché, gambas à la flamme et parmesan

Filet de Saint Pierre, risotto aux cèpes. Emulsion lait Ribot

Carré d'agneau rôti, jus corsé, jeunes légumes Tuile d'herbes

Filet de boeuf Rossini, sauce Périgueux, millefeuille de pomme de terre truffée

Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin accompagnés de ses fruits secs et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 16)

&

Assortiment de mignardises - 4 pièces par personne

Café et thé en libre-service

Buffet froid

Repas et prestation comprises pour 55,00€ TTC

Cocktail 6 pièces

1 Coupe de soupe champenoise

Assortiment de 2 salades à convenir

&

Selection de charcuteries du chef

Saumon Gravlax

Volaille marinée aux épices

ou

Rôti de boeuf aux herbes fraîches

Légumes confits, parmesan et tomates confites

Brie de Meaux accompagné de ses fruits secs et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 16)

Café et thé en libre-service

Buffet chaud

Repas et prestation comprises pour 64,00€ TTC

Cocktail 8 pièces

1 Coupe de soupe champenoise

Assortiment de 3 salades à convenir

Selection de charcuteries du chef

Effeillé de saumon fumé

Filet de Daurade rôti, crème safranée, mousseline de patate douce et légumes de saison

ou

Suprême de pintade fermière, pommes grenailles et poêlée de champignons, légumes confits

Brie de Meaux, Comté AOP, accompagnés de ses fruits secs et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 16)

Corbeille de fruits

Café et thé en libre-service





Buffet chaud

Repas et prestation comprises pour 71,00€ TTC

Cocktail 10 pièces

1 Coupe de soupe champenoise

Assortiment de 4 salades à
convenir

Selection de charcuteries du chef

Panier de légumes du potager

Effeillé de saumon fumé

Filet de cannette caramélisée, sauce Bigarade, purée aux olives et wok de légumes du moment

ou

Selle d'agneau rôti au thym, gratin de pomme de terre et champignons, caponata à la sicilienne

ou

Dos de cabillaud grillé, sauce au citron, légumes rôti et riz parfumé à la sauge

Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin accompagnés de ses fruits secs
et son mesclun

2 entremets au choix

(voir page 16)

Corbeille de fruits

Café et thé en libre-service

Notre cave

Cocktails non-alcoolisés (Nous préconisons 1L pour 5 personnes)

Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau plate, menthe, gousse de vanille)	6,00€ le litre
Virgin Mojito (Sirop de Mojito, sirop caribbean, Perrier, menthe, citron vert)	9,00€ le litre
Bora Bora (Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine, jus de citron)	8,50€ le litre
Thé à la menthe (Eau plate, menthe, gousse de vanille, citron)	6,00€ le litre

Cocktails alcoolisés (Nous préconisons 1L pour 5 personnes)

Planteur / Punch (Rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne)	14,00€
Mojito (Rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne)	15,00€
Soupe Champenoise (Mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)	25,00€

Vins rouges (Nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes)

Côte du Rhône - Cuvée Fabre - BIO	18,00€
Bordeaux - Château Paloumey - Cru bourgeois	24,00€
Bourgogne - Château-neuf-du-pape - Domaine Roc Saint Aymé	35,00€

Vins blancs (Nous préconisons 1 bouteille pour 5 personnes)

Chablis - Domaine Vocoret & fils	22,00€
Sancerre - Caillotte - BIO	28,00€
Chassagne-Montrachet - Borgeot 1er cru	54,00€

Vin rosé (Nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes)

Saint Chinian - Sous les pins	12,00€
--------------------------------------	--------

Champagne (Nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes)

Xavier Lecomte - Brut	35,00€
------------------------------	--------

Nos animations culinaires

Animations salées 7,00€/PERSONNE

minimum 50 convives

- ❄️ Découpe de jambon Pata Negra Bellota
- ❄️ Buffet à foie gras (piment d'espelette, figues, champagne)
- 🌀 Buffet à risotto (truffe, parmesan, champignons)
- 🌀 Foie gras poêlé, compotée façon tatin et ses toasts
 - 🌀 Brochettes de boeuf aux 3 poivres
 - 🌀 Brochettes de gambas
 - 🌀 Fajitas (boeuf, poulet ou légumes)
- 🌀 Pizza (cuisson four à pizza minute devant les convives) **minimum 50 convives**
- ❄️ Poissons fumés devant les convives (cabillaud, saumon, ...) **minimum 70 convives**
 - Pain Pita (Boeuf, poulet, légumes)
 - Stand à hot dog (3 variétés)

Animations sucrées 8,00€/PERSONNE

- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais
(minimum 50 personnes)
 - Crêpes
 - Gaufres
 - Candy-bar
 - Smoothies

Nos bars 8,00€/PERSONNE

- Bar à cookies
(chocolat, pistache, praliné, fruits rouges, etc...)
- Barbe à papa*
- Pop-corn*
- Bar à macarons*
(chocolat-cacahuète, vanille, pistache, framboise, café, caramel, etc...)
- Bar à choux
(chocolat, pistache, praliné, cointreau, rhum, vanille, etc...)

Nos locations

- Machine à barbe à papa 150,00€
- Machine à pop-corn 250,00€
- Tireuse à bière 60,00€
- Support à dessert façon wedding-cake 80,00€
- Support à pièce montée macaron 70,00€
- Cascade de champagne (verres & supports) 40,00€

* Un supplément pour la location du matériels sera demandé

Nos desserts

Les entremets (grand format)

Royal chocolat ^{Inclus}

(biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat)

Croustillant Framboise ^{Inclus}

(biscuit joconde, croustillant chocolat blanc, mousse framboise)

L'exotique ^{Supp. 1,00€}

(biscuit Joconde coco, croustillant chocolat blanc coco torréfié, mousse coco, insert passion)

Douceur d'Iran ^{Supp. 1,00€}

(biscuit Joconde, croustillant pistache, mousse infiniment vanille, coeur coulant pistache)

L'or Noir ^{Supp. 3,00€}

(biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette/amande, insert vanille-noix de pécan, mousse Jivara 72%)

Fraisier ^{Supp. 3,00€}

(biscuit blanc, mousse légère vanille, fraises, gelée fraise)

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



Pièce montée 1 chou par personne ^{Supp. 7,00€}
Pièce montée 2 choux par personne ^{Supp. 8,00€}
Pièce montée 1 macaron* par personne ^{Supp. 3,00€}
Pièce montée 2 macarons* par personne ^{Supp. 4,00€}

*Vanille / Chocolat / Chocolat-cacahuète / Pistache / Framboise / Café

Wedding-cake ^{Voir avec notre partenaire}
Buffet dessert** 4 pièces par personne ^{Supp. 8,00€}

**Dôme fruit rouge / Tartelette citron / Macarons / Dôme chocolat / Brownie
Club-abricot / Financier / Dôme vanille / Paris-brest / Brochette de fruits

Nos stands

**AU TARIF UNIQUE DE 16,00€/PERSONNE
HORS PERSONNEL(S)**

PAELLA

Riz safrané, moule décortiquée, poulet, calamars, gambas, petits pois, chorizo, poivrons

CHOUCROUTE

Choucroute, pomme de terre, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbeliard, échalote

PIZZAS

Assortiment de pizza cuite minute devant les convives

TARTIFLETTE

Pomme de terre, lard fumé, reblochon, oignon, herbes

CHILI CON CARNE

Haricots rouges, tomates, cumin, ail, boeuf, persil, chili

COUSCOUS

Semoule, poulet, pois chiche, merguez, courgettes, carottes, tomates

HAMBURGER

Boeuf ou poulet, cheddar, iceberg, tomates, oignons confits, sauce du chef

**1 CUISINIER EST NÉCESSAIRE POUR CHAQUE ANIMATION CULINAIRE SIMULTANÉE POUR 60 CONVIVES MAXIMUM.
VACATION DE 5H00 MINIMUM AU PRIX DE 350,00€**

Nos salades composées

Piémontaise

(Tomate, Œuf dur, pomme de terre, cornichon, jambon, mayonnaise)

La Romaine

(Tomate, jambon, mozzarella, poivron, basilic, olive)

La Roquette

(Roquette, roquefort, pomme et noix)

Toscane

(Penne, Olive noire, tomate, courgette)

La gourmande aux gésiers de canard

(Pomme de terre, gésiers de canard, tomate cerise, moutarde à l'ancienne, ciboulette)

Savoureuse

(Tagliatelle, basilic, crevette, tomate)

Coleslaw

(Carotte rapée, chou, mayonnaise et fromage blanc)

César

(Iceberg, blanc de poulet, croustons, parmesan, sauce césar)

La Grecque

(Concombre, olive, féta, tomate, coriandre)

Taboulé de poulet

(Taboulé fin au poulet et raisins)

Carotte/Céleri



Les menus spéciaux



Menu enfant - 25,00€

De 3 à 12 ans

*Assiette de charcuterie (sans porc possible)
Poulet croustillant et galette de pomme de terre croustillante
Mousse au chocolat*

Menu prestataire - 35,00€

Composé sous forme de plateau repas au choix du chef

Menu végétarien - 40,00€

*Houmous de pois chiche et chou fleur rôti coloré
Caponata fondante, oeuf mollet et huile de noix
Dessert similaire au menu de mariage*

L'open bar salé - Tarification sur demande

*Pour les petites faims durant la soirée
Nombre de pièces à convenir
Cheeseburger, Hot-dog, Mozzarella stick, Panini, Croque Monsieur*

L'open alcools - Tarification sur demande

Whisky, Vodka / Redbull, Cognac, Get 31, Vins, Champagne

Le personnel

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

Au-delà de 01h00 du matin, des heures supplémentaires vous seront facturées (toute heure entamée est due)

Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) par maître d'hôtel : **100,00€ TTC**

Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) par maître d'hôtel : **190,00€ TTC**

De 15h00 à 01h00 nous prévoyons

1 maître d'hôtel pour 25/30 convives

1 cuisinier pour 60 convives

Au-delà de 01h00 du matin, deux formules s'appliquent :

Nous commençons à **remballer le matériel à 23h30** et laissons à votre disposition nappage, serviettes et gobelets (sous réserve d'acceptation).

Vous devrez impérativement **nous rapporter le matériel au plus tard le lundi dans la journée.**

Nous aurons également besoin d'un **chèque de caution à hauteur de 1500,00€** à nous remettre au plus tard **15 jours avant l'évènement.**

Vous devez également fournir les softs pour la fin de votre soirée.

Forfait fermeture :

2 Maîtres d'hôtels restent pour le service et le rangement de notre matériel jusqu'à la fin de votre réception (04h00 du matin)

Rien à nous rapporter le lundi.

Boissons softs à volonté fournies jusqu'au départ du personnel.

490,00€ TTC

Les déchets :

Nous repartons avec l'intégralité **de nos déchets** (uniquement).

Pour le traitement de vos déchets et/ou bouteilles en verre, un supplément de 150,00€ TTC sera appliqué.

Brunch froid

Repas en livraison le jour de votre mariage 35,00€ TTC

Tous les mets sont dressés sur de la vaisselle à usage unique
20 Personnes minimum

Tomate, mozzarella et basilic
Box de charcuteries (option sans porc possible)

Brochette de boeuf et volaille
Mesclun

Salade Grecque
Piémontaise

Assortiment de fromages

Salade de fruits frais
Fromage blanc et fruits rouges

Jus de pomme et jus d'orange à disposition

*Condiments : Moutarde, mayonnaise, cornichons, pain de campagne tranché
De la vaisselle en bambou recyclable est mise à votre disposition (couverts, assiettes, serviettes, gobelets)*

Brunch chaud

Repas et prestation comprise pour 48,00€ TTC

Le buffet chaud incluant 1 maitre d'hôtel et 1 cuisinier pour 40 convives
40 convives minimum

Assortiment de pains tranchés et viennoiseries

Confiture de fruits frais, miel et beurre

Pancakes avec miel, caramel et Nutella

Box de charcuteries et saumon fumé

Panier du jardin de saison

Oeufs brouillés, ciboulette et lard grillé (option sans porc possible)

Pulled pork (option sans porc possible)

Pommes de terre au four et poêlée de champignons

Assortiment de fromages

Salade de fruits frais

Fromage blanc et fruits rouges

Eaux minérales plate et gazeuse, jus de fruits assortis

Café, thé, lait, chocolat chaud

Nappages et serviettes en tissu blanc, assiettes, couverts en inox et verreries.

Personnel de service (1 serveur pour 40 convives) compris en vacation de 09h00 à 15h30 pour un début de brunch à 11h30. Au-delà, heures supplémentaires possibles : 100,00 € TTC)





2016

KB TRAITEUR

P A R I S

