



2016

KB TRAITEUR  
PARIS

BRUNCH & BUFFETS



## 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.



# Brunch froid 1

REPAS EN LIVRAISON POUR 35,00€ TTC  
20 CONVIVES MINIMUM

Tomate, mozzarella et basilic  
Sélection de charcuteries affinées

Brochette de boeuf et volaille  
Mesclun

Salade Grecque  
Piémontaise

Assortiment de fromages

Salade de fruits frais  
Fromage blanc et fruits rouges

Pain de campagne

Jus de pomme et jus d'orange

*Condiments : Moutarde, mayonnaise, cornichons*

*De la vaisselle en bambou recyclable est mise à votre disposition*

*(couverts, assiettes, gobelets, serviettes).*





# Brunch froid 2

REPAS EN LIVRAISON POUR 55,00€ TTC  
40 CONVIVES MINIMUM

Légumes grillés, grenade et roquette

Salade d'orzo, chorizo, féta, tomates séchées

Salade de tomates anciennes et fraises, vinaigre balsamique

Carpaccio de melon, magret fumé, framboise, sirop de porto

Tartare de thon rouge à l'asiatique

Mozzarella tressée et son pesto verde

Sélection de charcuteries affinées

Houmous

Oeuf cocotte truffé

Noix de veau Vitello Tonato

Saumon mariné à la scandinave

Assortiment de fromages

Mousse au chocolat, fleur de sel et praliné

Salade de fruits frais

Mini-viennoiseries (pain au chocolat, croissant, chouquette)

Pancake (miel, sirop d'érable)

Carré aux pommes

Brioche Nanterre (confitures, Nutella)

Pain de campagne, blini, pain suédois, muffin, pain aux raisins et cranberries

Jus de pomme et jus d'orange

*Condiments : Moutarde, mayonnaise, cornichons*

*De la vaisselle en bambou recyclable est mise à votre disposition*

*(couverts, assiettes, gobelets, serviettes).*



# Brunch chaud 1

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 48,00€ TTC  
40 CONVIVES MINIMUM

Assortiment de pains et mini-viennoiseries  
Confiture de fruits frais, miel et beurre  
Pancake avec miel, caramel et Nutella

Sélection de charcuteries affinées  
Saumon fumé  
Panier du jardin de saison

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

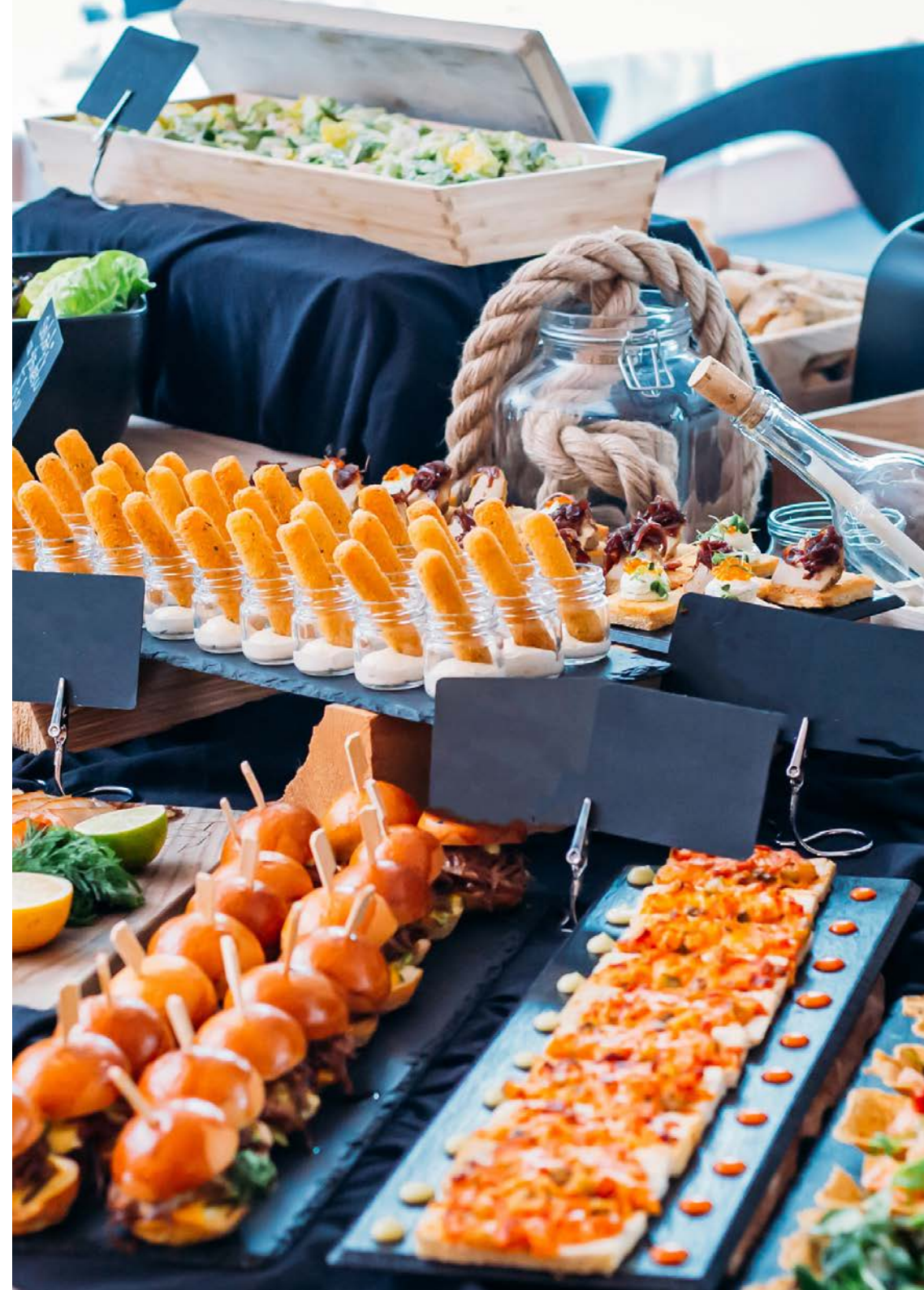
Pulled pork  
Pommes de terre au four et poêlée de champignons

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

*Nous prévoyons, pour 40 convives, 1 maître d'hôtel et 1 cuisinier pour une vacation de 09h00 à 15h30 avec un début de brunch à 11h30.*





# Brunch chaud 2

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 69,00€ TTC  
60 CONVIVES MINIMUM

Légumes grillés, grenade et roquette  
Salade d'orzo, chorizo, féta, tomates séchées  
Salade de poulpe

Gaspacho de légumes du moment et pignons grillés  
Tartare de thon rouge à l'asiatique  
Mozzarella tressée et son pesto verde

Sélection de charcuteries affinées  
Oeuf cocotte truffé

Volaille moelleuse, sauce parmesan et tomates grillées  
ou, Épaule d'agneau confite aux épices  
&

Cabillaud nacré au paprika fumé, crème d'asperge verte  
ou, Gambas sautées au curry et lait de coco

Accompagnements : légumes de saison, patate douce au thym, risotto crémeux aux cèpes

Avocado toast réalisé minute par le chef

Assortiment de fromages

Granola fruits rouges  
Pancake

Mini-viennoiseries (pain au chocolat, croissant, chouquette)  
Cookie  
Cake vanille  
Tartelette bourdaloue  
Sablé chocolat fleur de sel

Pain de campagne, blini, pain suédois, muffin, pain aux raisins et cranberries

Eaux minérales plate et gazeuse, jus de fruits assortis  
Café, thé, lait, chocolat chaud

*Nous prévoyons, pour 60 convives, 2 maîtres d'hôtel et 1 cuisinier pour une vacation  
de 09h00 à 15h30 avec un début de brunch à 11h30.*



# Buffet froid

**REPAS EN LIVRAISON POUR 28,90€ TTC**

Assortiment de 2 salades au choix

*(voir page 9)*

Box de charcuteries

Saumon Gravlax

Volaille marinée aux épices

Légumes confits, parmesan et tomates confites

ou

Rôti de boeuf aux herbes fraîches

Légumes confits, parmesan et tomates confites

Brie de Meaux

Flan à la vanille

*Condiments : Moutarde, mayonnaise, cornichons, pain de campagne*

*De la vaisselle en bambou recyclable est mise à votre disposition*

*(couverts, assiettes, gobelets, serviettes).*





# Buffet chaud

REPAS EN LIVRAISON POUR 39,00€ TTC

Assortiment de 3 salades au choix

*(voir page 9)*

Box de charcuteries

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 leurs fruits secs et leur mesclun

Tarte aux fruits frais

\* Pour une remise en température idéale,  
privilégier une réchauffe lente 100° à 120° pendant 20 minutes

*Condiments : Moutarde, mayonnaise, cornichons, pain de campagne*

*De la vaisselle en bambou recyclable est mise à votre disposition*

*(couverts, assiettes, gobelets, serviettes).*



# Nos salades composées

- PIÉMONTAISE** | Tomate, oeuf 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 GÉSÍERS DE CANARD** | Pomme de terre, gésiers de canard, tomate cerise, ciboulette, moutarde à l'ancienne
- SAVOUREUSE** | Tagliatelle, basilic, crevette, tomate
- COLESLAW** | Carotte rapée, chou, mayonnaise et fromage blanc
- CÉSAR** | Iceberg, blanc de poulet, croûton, parmesan, sauce César
- LA GRECQUE** | Concombre, olive, fêta, tomate, coriandre
- TABOULÉ DE POULET** | Taboulé fin au poulet et raisins
- CAROTTE/CÉLERI** | Carotte, céleri, mayonnaise, moutarde





# Nos animations culinaires salées

## ANIMATIONS SALÉES | 7,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

- 🔹 Découpe de jambon Pata Negra Bellota (*minimum 100 convives*)
- 🔹 Buffet à foie gras (piment d'espelette, figues, champagne)
- 🔹 Buffet à risotto (truffe, parmesan, champignons) (*minimum 50 convives*)
- 🔹 Foie gras poêlé, compotée façon tatin et ses toasts
- 🔹 Brochettes de boeuf aux trois 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 ou légumes)
- 🔹 Stand à hot dog



# Nos animations culinaires sucrées

## ANIMATIONS SUCRÉES | 8,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais (*minimum 50 personnes*)
- Crêpes
- Gaufres
- Smoothies
- Pavlovas
  
- Candy-bar (*4,00€ / convive*)

## NOS BARS SUCRÉS | 8,00€ / CONVIVE

- Bar à cookies (*chocolat, pistache, praliné, fruits rouges*)
- Barbe à papa \*
- Pop-corn \*
- Bar à macarons \* (*vanille, chocolat, chocolat-cacahuète, pistache, framboise, café, caramel*)

\* Un supplément pour la location du matériel sera demandé

## NOS LOCATIONS

- |  |         |
|--|---------|
| • Support à dessert façon wedding-cake ..... | 80,00€  |
| • Support à pièce montée macaron .....       | 80,00€  |
| • Machine à barbe à papa .....               | 295,00€ |
| • Machine à pop-corn .....                   | 320,00€ |





# Nos stands

12,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

**PAELLA** | Riz safrané, moule décortiquée, poulet, calamar, gambas, petit pois, chorizo, poivron

**CHOUCROUTE** | Choucroute, pomme de terre, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard, échalote

**PIZZA** | Assortiment de pizzas cuites minute devant les convives

**TARTIFLETTE** | Pomme de terre, lard fumé, reblochon, oignon, herbes

**CHILI CON CARNE** | Haricots rouges, tomate, cumin, ail, boeuf, persil, chili

**COUSCOUS** | Semoule, poulet, pois chiche, merguez, courgette, carotte, tomate

**HAMBURGER** | Boeuf ou poulet, cheddar, iceberg, tomate, oignon confit, sauce du chef, frites

**L'info du chef : Nos stands sont prévus pour faire office de repas pour chacun de vos convives !**

**À savoir :** 1 cuisinier est nécessaire pour chaque stand simultané pour 60 convives maximum avec une vacation de 5h minimum au prix de 480,00€



# La cave

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

- Côte du Rhône – *Cuvée Fabre - BIO*
- Bordeaux – *Château Moya - BIO*
- Bourgogne – *Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roc Saint Aymé*

18,00€

24,00€

35,00€

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

- Chablis – *Domaine du Colombier*
- Sancerre – *Caillotte - BIO*
- Chassagne-Montrachet – *Borgeot 1<sup>er</sup> cru*

22,00€

28,00€

54,00€

## 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

- Xavier Lecomte – *Brut*
- Cascade de champagne (*verres et supports, hors champagne*)

35,00€

40,00€

## ALCOOLS

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

30,00€

40,00€

70,00€





# 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

- Planteur (*rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne*)
- Mojito (*rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne*)
- Pina Colada (*rhum Saint James, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco*)
- Cosmopolitan (*vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, vanille*)
- Soupe champenoise (*mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron*)

4,00€ / conv  
5,00€ / conv  
6,00€ / 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°)

40,00€

- 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°

180,00€  
234,00€  
250,00€  
288,00€

- Location tireuse à bière 5L
- Location tireuse à bière 30L

60,00€  
350,00€

## OPEN-BAR

- Open-bar cocktails (*pour une durée de 3h sur des horaires à convenir*)  
4 cocktails de votre choix dont un sans alcool

15,00€ / conv

- Open-bar alcools (*pour une durée de 3h sur des horaires à convenir*)

Whisky, Vodka, Cognac, Get 31, Gin, Rhum

20,00€ / conv



# Les boissons

## SOFTS À DISCRÉTION | 8,00€ / CONVIVE

- Eau plate Evian
- Eau gazeuse San Pellegrino
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-Tea
- Limonade
- Jus d'orange, jus de pomme, nectar de pêche

## 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€ |





## Champagne & vins à discrétion

- Champagne à discrétion | **15,00€ / convive**

*Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin  
de notre référence Xavier Lecomte - Brut*

- Vins rouge et blanc à discrétion | **12,00€ / convive**

*Vins à discrétion de 20h00 à 00h00 de nos références  
Côte du Rhône - Cuvée Fabre ainsi que du Chablis - Domaine du Colombier*

- Champagne & vins à discrétion | **25,00€ / convive**

*Le forfait champagne et vins à discrétion de 18h00 à 01h00*

### **Le plus :**

Nous repartons avec les bouteilles en verre vide lors de notre départ.  
Forfait habituellement facturé 150,00€



# Quelques références

- Adidas
- BNP Paribas
- Cirque Bormann
- CJD
- Crédit Mutuel
- DALKIA
- E.D.F.
- Fédération Française de Basket
- Fédération Française de Canoé Kayak
- FM LOGISTIQUE CORPORATE
- GRT GAZ
- Hollister
- Lacoste
- Leroy Merlin
- Musée des Arts Forains
- Mairie de Bagneux
- Mairie de Chennevières
- Mairie de Dugny
- Mastercard
- MATMUT
- Nickel
- VINCI Immobilier
- Welcome At Work





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](#) [/kbtraiteur77](#) [/company/kb-traiteur/](#)