2016

KB TRAITEUR

PARIS

COCKTAILS

Nous découvrir en quelques mots

Installée à Croissy-Beaubourg, en Seine-et-Marne, au coeur de l'Ile-de-France. KB Traiteur est une entreprise de restauration et d'évènements 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.

Nos formules cocktails

COCKTAIL EXPRESS

24,00€ TTC / CONVIVE

15 pièces par convive (11 salées et 4 sucrées)

Durée 1h à 1h30

COCKTAIL FESTIF

28,00€ TTC / CONVIVE

18 pièces par convive (13 salées et 5 sucrées)

Durée 2h

COCKTAIL GOURMAND

38,00€ TTC / CONVIVE

24 pièces par convive (18 salées et 6 sucrées)

Durée 2h30

COCKTAIL DOLCE VITA

48,00€ TTC / CONVIVE

30 pièces par convive (22 salées et 8 sucrées)

Durée 3h

Pour un cocktail sur le pouce réussi, nous vous recommandons de coupler une formule cocktail avec quelques planches de fromages et de charcuteries !

À savoir : Nos formules sont hors personnel.
Il faut prévoir 1 maître d'hôtel pour 40 convives (vacation de 5h minimum : 360€) et 1 cuisinier pour 60 convives maximum (vacation de 5h minimum : 330€)

Nos plateaux variés

	5 pers.	*10 pers.*
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE *80gr / personne* Jambon cru, coppa, grison, saucisson au Beaufort, mortadelle Beurre, cornichons, assortiment de pains (maïs, campagne, tradition)	35,00€	60,00€
LE PLATEAU DE FROMAGES *60gr / personne* Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin, Chèvre cendré, St Nectaire, Bleu Beurre, assortiment de pains (maïs, campagne, tradition)	30,00€	50,00€
LA PLANCHE DE CRUDITÉS *80gr / personne* Carotte, tomate cerise, concombre, radis, chou-fleur, sauce aux herbes		28,00€
LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE *80gr / personne* Assortiment de légumes crus et grillés, houmous pois chiches, tzatziki, guacamole, gressins, cracker's		35,00€

Nos plateaux pièces cocktails salées

30 pièces par plateau

• La Terre — 48,00€

Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe
Volaille moelleuse, mousseline de patate douce épicée, tomates confites
Bœuf charolais noisette, mayonnaise au sésame grillé
Faux filet mariné, caviar d'aubergine à la coriandre et kadaïf
Canette fumée aux agrumes, mangue et pistache
Chiffonnade de veau rosé, sauce tonnato et focaccia

• La Mer — 48,00€

Gravelax de saumon, pois gourmand croquant
Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné wasabi, œuf Tobico
Pomme grenaille confite, crème de raifort et haddock
St Jacques chorizo
Gambas, pétale de tomate et gel de framboise
Mi-cuit de thon rouge mariné, radis bleu

• La Terre & Mer — 50,00€

Canette fumée aux agrumes, mangue et pistache
Gravelax de saumon, pois gourmand croquant
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mirabelle et gingembre
Volaille moelleuse, mousseline de patate douce épicée, tomates confites
Gambas rôtie au piment d'Espelette, abricot au thym de poireau brûlé
Mi-cuit de thon rouge mariné, radis bleu

• Le Prestige — 60,00€

Bœuf charolais noisette, mayonnaise au sésame grillé
Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe
Gelée de petit-pois frais, citron caviar
Pétale de tomate, gambas et gel de framboise
Croustillant parmesan, confit d'oignon rouge acidulé et rouget snacké
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mirabelle et gingembre

• Les Pièces chaudes — 48,00€

15 Bouchées burgers
15 Croques Serrano Basilic

Nos plateaux pièces cocktails sucrées

24 pièces par plateau

- Les Macarons — 55,00€

Chocolat grand cru
Vanille
Pistache
Café
Chocolat cacahuète
Framboise

- Le Fruité — 48,00€

Tartelette aux fruits frais
Tartelette citron meringuée
Pavlova fruits rouges
Opéra pistache griotte
Panacotta mangue ananas
Brochette de fruits frais

- Le Tout-chocolat — 48,00€

Paris-Brest
Royal Chocolat
Finger caramel cacahuète
Macaron chocolat grand cru
Brownie chocolat blanc rhubarbe
Pavlova chantilly chocolat

- Le Mix — 55,00€

Paris-brest pistache
Pavlova fruits rouges
Finger caramel cacahuète
Opéra pistache griotte
Royal chocolat
Clafoutis framboise

Nos pièces cocktails salées

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

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

- Mi-cuit de thon rouge mariné, radis bleu
- Pic de betterave, chèvre et fruits secs
- Roulé de courgette & féta

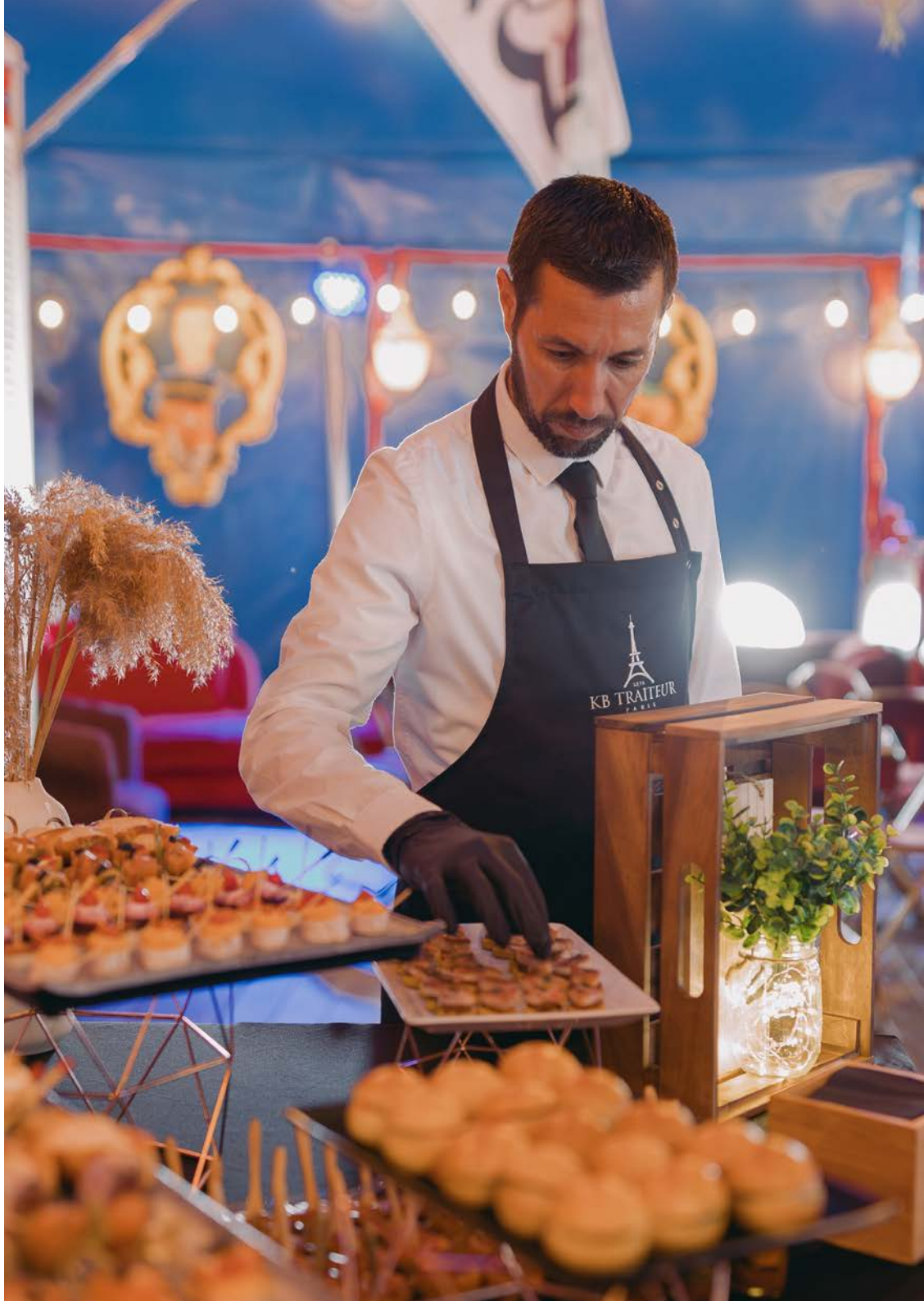
LES PIÈCES CHAUDES

- 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
- Pomme grenaille confite, crème de raifort et haddock
- Arancini aux câpres, tartare de tomate et roquette
- Gambas rôtie au piment d'Espelette, abricot au thym de poireau brûlé
- Pétale de tomate, gambas et gel de framboise

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



Nos pièces cocktails sucrées

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

- Tartelette aux fruits frais
- Paris-Brest
- Paris-Brest Pistache
- Tartelette citron meringuée
- Royal Chocolat
- Assortiment de macarons
- Pavlova fruits rouges
- Opéra pistache griotte
- Finger caramel cacahuète
- Panacotta mangue ananas
- Tarte pistache passion
- Sablés bretons crémeux verveine fraise
- Verrine de fruits frais sirop d'hibiscus
- Clafoutis framboise

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

Nos animations culinaires salées

ANIMATIONS SALÉES | 7,00€ / CONVIVE

- 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

- 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 330,00€

La cave

VINS ROUGES | Nous préconisons 1L pour 3 convives

- Côte du Rhône – *Cuvée Fabre - BIO* 18,00€
- Bordeaux – *Château Moya - BIO* 24,00€
- Bourgogne – *Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roc Saint Aymé* 35,00€

VINS BLANCS | Nous préconisons 1 bouteille pour 4 convives

- Chablis – *Domaine du Colombier* 22,00€
- Sancerre – *Caillotte - BIO* 28,00€
- Chassagne-Montrachet – *Borgeot 1er cru* 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* 35,00€

ALCOOLS

- Jack Daniels 40° | 0,7L 30,00€
- Monkey Shoulder 40° | 0,7L 40,00€
- Grey Goose 40° | 0,7L 70,00€

Mixologie et bières pression

COCKTAILS SANS ALCOOL

• Citronnade *(citron jaune, eau, sucre, vanille)*	2,00€ / conv
• Virgin Mojito *(sirop de mojito, sirop caribbean, Perrier, menthe, citron vert)*	2,00€ / conv
• Bora Bora *(jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine)*	3,00€ / conv

COCKTAILS

• Planteur *(rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne)*	4,00€ / conv
• Mojito *(rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne)*	5,00€ / conv
• Pina Colada *(rhum Saint James, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco)*	6,00€ / conv
• Cosmopolitan *(vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, vanille)*	6,00€ / conv
• Soupe champenoise *(mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)*	6,00€ / conv

BIÈRES *(hors location tireuse à bière)*

• Fût 5L *(équivalent de 20 verres de 25cl)*	40,00€
(PELFORTH 5,5°, HEINEKEN 5°, AFFLIGEM 6,7°, DESPERADOS 5,9°)	
• Fût 30L *(équivalent de 120 verres de 25cl)*	
PELFORTH Blonde 5,5°	180,00€
LA PARISIENNE Titi Parisien IPA 5,5° | **BIO** | Île de France	234,00€
LEFFE Blonde 6,6°	250,00€
GALLIA Weissbier 5,2°	288,00€
• Location tireuse à bière 5L	60,00€
• Location tireuse à bière 30L	350,00€

OPEN-BAR

• Open-bar cocktails *(pour une durée de 3h sur des horaires à convenir)*	15,00€ / conv
4 cocktails de votre choix dont un sans alcool	
• Open-bar alcools *(pour une durée de 3h sur des horaires à convenir)*	20,00€ / conv
Whisky, Vodka, Cognac, Get 31, Gin, Rhum	

Les boissons

LES 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

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€

Champagne & vins à discrétion

• Champagne à discrétion | **18,00€ / convive**

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

• Vins rouge et blanc à discrétion | **25,00€ / 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 | **35,00€ / 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

2016

KB TRAITEUR

PARIS

Contactez-nous au 01 64 62 00 11
ou par mail à : contact@kbtraiteur.com

9, allée des Vendanges - 77183 Croissy-Beaubourg

www.kbtraiteur.com

@kbtraiteur /kbtraiteur77 /company/kb-traiteur/