



2016

KB TRAITEUR

P A R I S

---

BARBECUE



# 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.



# Formule Barbecue 1

32,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

1 entrée au choix (50gr/personne)

*(voir page 7)*

2 salades au choix (100gr/personne)

*(voir page 8)*

2 viandes ou poissons au choix (200gr/personne)

*(voir page 9 et 10)*

1 accompagnement au choix (100gr/personne)

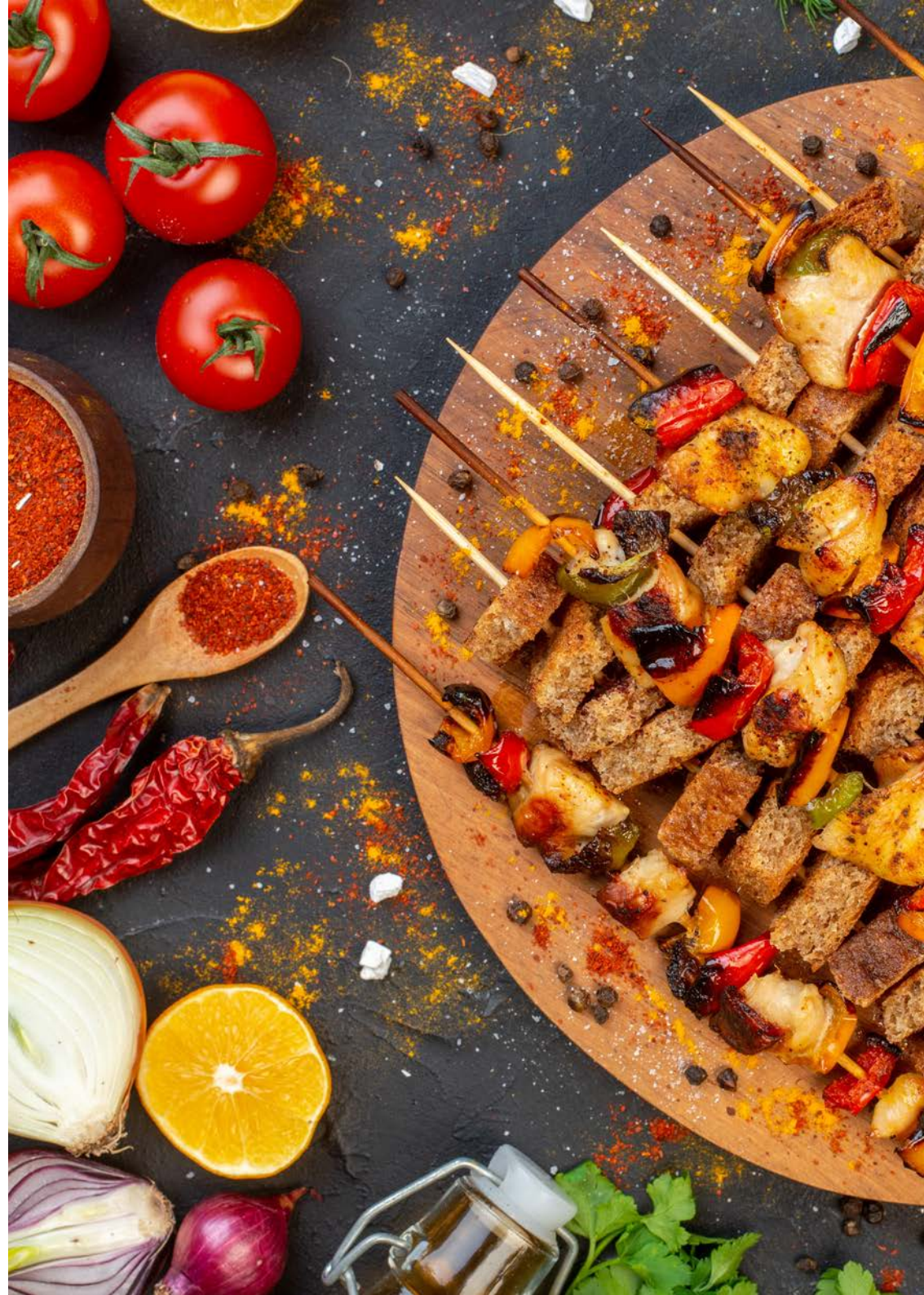
*(voir page 11)*

1 sauce au choix

*(voir page 11)*

1 dessert au choix

*(voir page 12)*







## Formule Barbecue 2

40,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

2 entrées au choix (80gr/personne)

*(voir page 7)*

3 salades au choix (140gr/personne)

*(voir page 8)*

3 viandes ou poissons au choix (250gr/personne)

*(voir page 9 et 10)*

2 accompagnements au choix (100gr/personne)

*(voir page 11)*

2 sauces au choix

*(voir page 11)*

2 desserts au choix (1 par convive)

*(voir page 12)*



# Formule Barbecue 3

49,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

2 entrées au choix (80gr/personne)

*(voir page 7)*

4 salades au choix (180gr/personne)

*(voir page 8)*

4 viandes ou poissons au choix (300gr/personne)

*(voir page 9 et 10)*

3 accompagnements au choix (100gr/personne)

*(voir page 11)*

2 sauces au choix

*(voir page 11)*

Plateau de fromages

*Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin, Chèvre cendré, St Nectaire, Bleu  
Beurre, assortiment de pains (maïs, campagne, tradition)*

2 desserts au choix (1 par convive)

*(voir page 12)*







# Cochon de lait

38,00€ / CONVIVE (HORS PERSONNEL)

2 entrées au choix (50gr/personne)

*(voir page 7)*

2 salades au choix (140gr/personne)

*(voir page 8)*

Pommes de terre persillées & brochettes de légumes  
Cochon de lait farci aux petits légumes et morceaux de jambon  
*(150-180grs de cochon par personne)*

Brie de Meaux accompagné de ses fruits secs et son mesclun

Salade de fruits rouges et son sirop de vanille

# Nos entrées

- Aumônière de chèvre chaud au miel et sa roquette
- Duo de saumon (fumé & gravlax)
- Foie gras de canard, compotée de pomme façon tatin et sa brioche
- Rillettes de sardines aux câpres et ses toasts
- Samoussa légumes du soleil
- Saumon gravlax à la betterave
- Tarte fine tomate burrata
- Tomate à l'antiboise et ses oeufs de caille







## Nos salades composées

**PIÉMONTAISE** | Tomate, oeuf dur, pomme de terre, cornichon, jambon, mayonnaise

**TOSCANE** | Roquette, roquefort, pomme et noix

**SAVOUREUSE** | Tagliatelle, basilic, crevette, tomate

**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

**SICILIENNE** | Légumes grillés, grenade et roquette

**ORZO À LA MÉDITERRANÉENNE** | Orzo, chorizo, fêta, tomates séchées



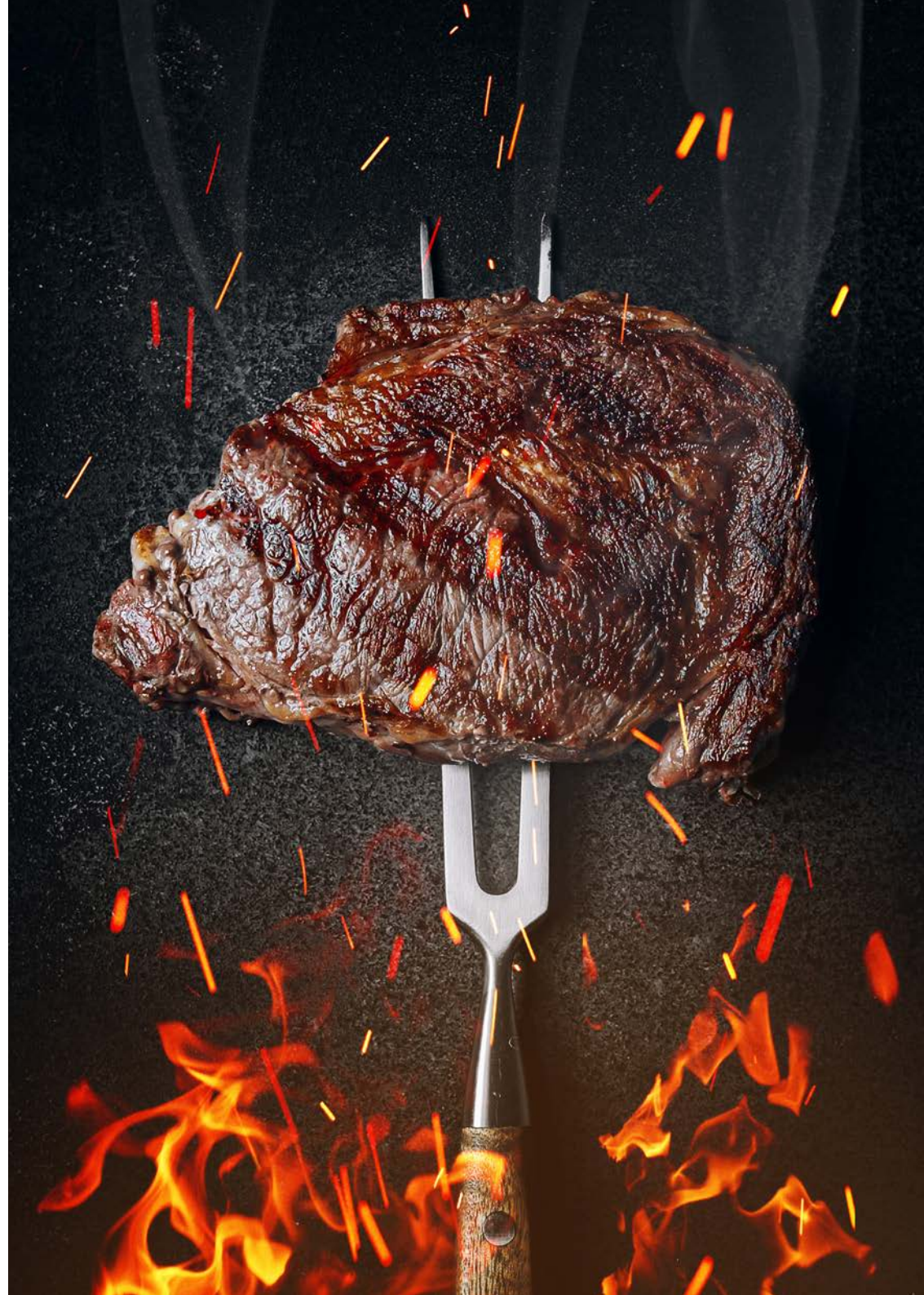
# Nos viandes

- Andouillette
- Brochette de boeuf aux 3 poivres
- Brochette de poulet au curry et lait de coco
- Chipolata
- Côte de boeuf
- Côte de veau
- Côte de porc
- Entrecôte
- Filet de pavé de boeuf
- Magret de canard
- Merguez
- Poitrine de porc
- Ribs de porc mariné

À savoir : toutes nos viandes ont une provenance Française

## Nos viandes d'exception *(tarif sur demande)*

- Côte de boeuf Black Angus
- Côte de boeuf Charolaise
- Côte de boeuf Wagyu
- Homard bleu de Bretagne







# Nos poissons

- Brochette de poissons (thon & saumon)
- Brochette de Saint-Jacques
- Dorade royale marinée
- Filet de bar
- Gambas à l'ail flambées au whiskey
- Papillote de poisson au choix (saumon ou cabillaud)
- Pavé de saumon
- Poulpe au piment d'espelette

## Végétarien

- Boulette végétale
- Brochette de légumes
- Escalope panée végétale
- Haché végétal
- Merguez végétale



# Nos accompagnements & sauces

## Nos accompagnements

- Ecrasé de pommes de terre au Comté
- Frites fraîches
- Gratin de pommes de terre
- Haricots verts à l'ail
- Légumes grillés
- Pommes de terre au four à la crème de ciboulette
- Pommes grenailles aux herbes fraîches

## Nos sauces

- Sauce au poivre
- Sauce au Brie
- Sauce échalote
- Sauce miel/balsamique
- Sauce Roquefort
- Sauce vierge (poisson)







## Nos desserts

- Baba au rhum revisité
- Brioche perdue façon grand-mère
- Brochette de fruits frais de saison
- Chocolat liégeois et sa fleur de sel
- Cookie praliné aux deux chocolats
- La fameuse tarte tatin
- Le mille-feuille vanille aux fruits frais de saison
- Tarte bourdaloue



# Les menus spéciaux

## MENU ENFANT DE 3 À 12 ANS |

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

25,00€

## MENU PRESTATAIRE |

Plateau repas froid au choix du chef  
Plateau repas chaud au choix du chef

30,00€

45,00€

## L'OPEN BAR SALÉ POUR LA SOIRÉE |

5 pièces cocktails salées par convive  
Cheeseburger, Hot-dog, Mozzarella stick,  
Panini, Croque Monsieur

5,50€

Pour toutes autres demandes, merci de nous consulter.







5 pers. 10 pers.  
35,00€ 60,00€

30,00€ 50,00€

28,00€

35,00€

## Nos plateaux variés

### **LA PLANCHE DE CHARCUTERIE** 80gr / personne

Jambon cru, coppa, grison, saucisson au Beaufort, mortadelle  
Beurre, cornichons, assortiment de pains (maïs, campagne, tradition)

### **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)

### **LA PLANCHE DE CRUDITÉS** 80gr / personne

Carotte, tomate cerise, concombre, radis, chou-fleur, sauce aux herbes

### **LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE** 80gr / personne

Assortiment de légumes crus et grillés, houmous pois chiches, tzatziki,  
guacamole, gressins, cracker's

# Nos plateaux pièces cocktails salées

## 30 pièces par plateau

### • La Terre

*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

*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

*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

*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

*15 Bouchées burgers  
15 Croques Serrano Basilic*

48,00€

48,00€

50,00€

60,00€

48,00€







# Nos plateaux pièces cocktails sucrées

55,00€

## 24 pièces par plateau

- Les Macarons  
*Chocolat grand cru*  
*Vanille*  
*Pistache*  
*Café*  
*Chocolat cacahuète*  
*Framboise*

48,00€

## • Le Fruité

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

48,00€

## • Le Tout-chocolat

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

55,00€

## • Le Mix

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



# 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 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€







18,00€  
24,00€  
35,00€

22,00€  
28,00€  
54,00€

8,40€

35,00€

40,00€

30,00€  
40,00€  
70,00€

## 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*

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

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

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

- AOP Côtes du Rhône – *Magie d'une Terre*

### CHAMPAGNE | Nous préconisons 1 bouteille pour 2 convives

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

### ALCOOLS

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

# 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*)

## 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*)

## 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

## OPEN-BAR

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

- Open-bar alcools (*pour une durée de 3h sur des horaires à convenir*)  
Whisky, Vodka, Cognac, Get 31, Gin, Rhum

2,00€ / conv

2,00€ / conv

3,00€ / conv

4,00€ / conv

5,00€ / conv

6,00€ / conv

6,00€ / conv

6,00€ / conv

40,00€

180,00€

234,00€

250,00€

288,00€

60,00€

350,00€

15,00€ / conv

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 | **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





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/)