



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.

Petit-déjeuner & Pause

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

6,00€ TTC / CONVIVE

Assortiment de 3 mini-viennoiseries

Café, thé et jus de fruits

FORMULE PAUSE

8,00€ TTC / CONVIVE

Sélection de 3 gourmandises

(madeleine, cake, tuile aux amandes, macaron...)

Corbeille de fruits frais

Café, thé et jus de fruits

À savoir : Nos formules sont hors personnel.

Si vous souhaitez du service, il faudra prévoir 1 maître d'hôtel pour 40 convives (vacation de 5h minimum : 420€)





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 : 420€) et 1 cuisinier pour 60 convives maximum (vacation de 5h minimum : 480€)

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

5 pers. 10 pers.
35,00€ 60,00€

30,00€ 50,00€

28,00€

35,00€



Nos plateaux pièces cocktails salées

48,00€

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

48,00€

• 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

50,00€

• 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

60,00€

• Le Prestige

Bœuf charolais noisette, mayonnaise au sésame grillé

Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe

Gelée de petit-pois frais, citron caviar

Gambas, pétale de tomate 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

48,00€

• Les Pièces chaudes

15 Bouchées burgers

15 Croques Serrano Basilic



Nos plateaux pièces cocktails sucrées

24 pièces par plateau

• Les Macarons

Chocolat grand cru
Vanille
Pistache
Café
Chocolat cacahuète
Framboise

• Le Fruité

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

• Le Tout-chocolat

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

• Le Mix

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

55,00€

48,00€

48,00€

55,00€





Nos pièces cocktails salées

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

LES INTEMPORELLES

- Bœuf Charolais noisette, mayonnaise au sésame grillé
- Gravelax de saumon, pois gourmand croquant
- St Jacques chorizo
- 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

- Canette fumée aux agrumes, mangue et pistache
- 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
- Chiffonnade de veau rosé, sauce tonnato et focaccia
- Arancini aux câpres, tartare de tomate et roquette 🌿
- Gambas rôties au piment d'Espelette, abricot au thym de poireau brûlé
- Sashimi de bar, condiment nori asperge verte *(en service plateau)*
- Pomme de terre fondante au parmesan, œuf brouillé et œufs de truite
- Gambas, pétale de tomate et gel de framboise
- Gelée de petit-pois frais, citron caviar 🌿 *(en service plateau)*

* 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*





Menu 1

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 55,00€ TTC
SERVICE À L'ASSIETTE

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 et parmesan, légumes de saison, sauce vin jaune
Suprême de volaille fermière, écrasé de pomme de terre, sauce aux champignons

1 entremet au choix

(voir page 14)

Café et thé en libre-service



Menu 2

**REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 64,00€ TTC
SERVICE À L'ASSIETTE**

Foie gras de canard mi-cuit au Riesling, compotée de pomme façon tatin et sa 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 Vitelottes acidulées, sauce à l'échalote
Lieu jaune rôti, pressé de légumes colorés, réduction lait coco et curry
Filet de canette grillé, polenta snackée, petits légumes, sauce bigarade

1 entremet au choix

(voir page 14)

Café et thé en libre-service

Menu 3

**REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 73,00€ TTC
SERVICE À L'ASSIETTE**

Carpaccio de Saint-Jacques marinées, gelée d'agrumes et grenade
Mi-cuit de thon rouge au sésame grillé, betterave de couleur et raifort
Tarte fine de rouget, légumes de saison, copeaux de foie gras

Quasi de veau rôti, herbes et pistaches torréfiées, pommes de terre 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

1 entremet au choix

(voir page 10)

Café et thé en libre-service



Menu 4

**REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 85,00€ TTC
SERVICE À L'ASSIETTE**

Déclinaison de foie gras en deux cuissons
Tourteau aux herbes, consommé glacé de légumes et citronnelle
Crème d'artichaut truffée, gambas à la flamme et parmesan, oeuf poché

Filet de Saint Pierre, risotto aux cèpes, émulsion 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

1 entremet au choix

(voir page 14)

Café et thé en libre-service





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 torréfié, mousse coco, insert passion*)
- Douceur d'Iran (*biscuit joconde, croustillant pistache, mousse infiniment vanille, coeur coulant pistache*)
- L'or Noir (*biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette/amande, insert vanille-noix de pécan, mousse jivara 72%*)
- Fraisier (*biscuit blanc, mousse légère vanille, fraises*)

Disponible à la commande d'avril à septembre

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

BUFFET DESSERT

- 4 pièces cocktails sucrées par convive (*voir page 8*)

Le supplément s'applique sur l'intégralité des convives.

Inclus

Inclus

Supp 1,00€

Supp 1,00€

Supp 3,00€

Supp 3,00€

Supp 1,00€

680,00€

1 100,00€

1 750,00€

160,00€

320,00€

480,00€

8,00€

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€

MENU VÉGÉTARIEN |

Pièces cocktails similaires au Menu
Houmous de pois chiche et chou-fleur rôti coloré
Caponata fondante, oeuf mollet et huile de noix
Dessert similaire au menu de mariage

60,00€

L'OPEN BAR SALÉ POUR LA SOIRÉE |

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

5,50€





Buffet froid

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 49,00€ TTC

1 coupe de soupe champenoise

Assortiment de 2 salades au choix

(voir page 19)

Sélection de charcuteries du chef

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 accompagné de ses fruits secs et son mesclun

1 entremet au choix

(voir page 14)

Café et thé en libre-service

Buffet chaud 1

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 58,00€ TTC

1 coupe de soupe champenoise

Assortiment de 3 salades au choix
(voir page 19)

Sélection 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 leurs fruits secs et leur mesclun

1 entremet au choix
(voir page 14)

Café et thé en libre-service





Buffet chaud 2

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 64,00€ TTC

1 coupe de soupe champenoise

Assortiment de 4 salades au choix

(voir page 19)

Sélection de charcuteries du chef

Panier de légumes du potager

Effeillé de saumon fumé

Filet de canette caramélisé, sauce bigarade,
purée aux olives et wok de légumes du moment

ou

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

ou

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

Brie de Meaux, Comté AOP accompagnés de leurs fruits secs et leur mesclun

1 entremet au choix

(voir page 14)

Café et thé en libre-service

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

- ◊ Découpe de jambon Pata Negra Bellota (*minimum 50 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

16,00€ / 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^{er} 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

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 | **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 | **22,00€ / 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

9, allée des Vendanges - 77183 Croissy-Beaubourg

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/)