



KB TRAITEUR

Au service de vos saveurs ...

Cocktail

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.



Nos pièces cocktails salées

Canapés prestiges

Wrap jambon de Serrano et fromage frais aux herbes
Wrap saumon fumé et crème d'aneth
Blinis au tarama et ses graines de pavots
Œuf de caille sur son toast à la tomate
Pince Radis Crevette Coriandre
Burger au saumon
Bloc de foie gras et son mendiant au chocolat
Roulé de comté à la truffe
Poulet Tikka

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
Tomate d'amour et ses graines de sésames
Pruneau enroulé de son lard fumé

Les pièces chaudes

Bouchée burger
Assortiment de quichettes au choix du chef
Feuilleté saucisse
Gougères aux fromages
Krok Mr

Les indispensables

Trilogie de couleurs en verrine
Saumon fromage frais et ciboulette



Régalez-vous ...

Nos pièces cocktails sucrées

Les indispensables

- Tartelettes aux fruits frais
- Paris-brest
- Tartelettes citron
- Club vanille-abricot
- Dôme chocolat
- Choux façon pièce montée
- Dôme fruits rouges
- Assortiment de macarons
- Brochettes de fruits frais

*La pâtisserie française s'invite
chez vous !*



Envie de changement ?

Optez pour un cocktail déjeuner ou dîner !



Surprenez vos convives et évitez les longs repas attablés avec nos formules "cocktail déjeuner/dîner"

Un repas riche en saveurs grâce à nos 30 années de variétés !

À partir de 18 pièces cocktails par personne, ce cocktail remplacera votre repas pour le plus grand plaisir de vos invités.

Une formule "punchy" et conviviale qui plaira aux petits comme aux grands !

Besoin de personnel ?

Vous souhaitez profiter de la soirée à vos invités ?

Nos maitres d'hôtels sont à votre service pour vous rendre la vie plus facile !

Nos forfaits démarrent à partir de 6h00 de vacation incluant 2h00 de mise en place et débarassage

Que comprend ce forfait ?

1 Maître d'hôtel pour 40 convives pour une vacation de 6h00.

Les boissons softs à volonté jusqu'à ce que le maître d'hôtel termine sa prestation.

Le nappage ainsi que la verrerie sont inclus.

Une prestation plus longue ? notre équipe s'adapte et vous propose des solutions en adéquation avec votre évènement.

Les heures supplémentaires le jour J

Vous profitez de votre soirée et souhaitez bénéficier de nos services plus longtemps, nous répondons présent même à la dernière minute!

Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) par maître d'hôtel : **55,00€ TTC**

Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) par maître d'hôtel : **110,00€ 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.

Notre cave

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

Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau plate, menthe, gousse de vanille)	5,00€ le litre
Virgin Mojito (Sirop de Mojito, sirop caribbean, Perrier, menthe, citron vert)	6,00€ le litre
Bora Bora (Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine, jus de citron)	5,50€ le litre
Thé à la menthe (Eau plate, menthe, gousse de vanille, citron)	5,00€ le litre

Cocktails alcoolisés (Nous préconisons 1L pour 5 personnes)

Planteur (Rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne)	11,00€ le litre
Mojito (Rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne)	12,00€ le litre
Soupe Champenoise (Mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)	22,00€ le litre

Vins rouges (Nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes)

Côte du Rhône - Cuvée Fabre - BIO	9,00€
Bordeaux - Château Paloumey - Cru bourgeois	18,00€
Bourgogne - Château-neuf-du-pape - Domaine Roc Saint Aymé	29,00€

Vins blancs (Nous préconisons 1 bouteille pour 5 personnes)

Chablis - Domaine Vocoret & fils	14,00€
Sancerre - Caillotte - BIO	15,00€
Chassagne-Montrachet - Borgeot 1er cru	54,00€

Vin rosé (Nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes)

Saint Chinian - Sous les pins	8,00€
--------------------------------------	-------

Champagne (Nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes)

Henri Abelé - Brut	19,00€
---------------------------	--------

Nos animations culinaires

Animations froides

Découpe de jambon de Serrano - **4,00€/personne**

Blinis, saumon fumé, tzaziki et tarama - **3,50€/personne**

Animations chaudes

Foie gras poêlé et ses toasts - **5,00€/personne**

Brochettes de boeuf aux 3 poivres - **3,00€/personne**

Brochettes de gambas - **6,00€/personne**

Fajitas (boeuf, poulet ou légumes) - **3,00€/personne**

Pièce montée de fromage -

8,00€/personne Minimum 50 personnes - 200gr/personnes

Animations sucrées

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais - **5,00€/personne**

Crêpes - **3,00€/personne**

Candy-bar - **4,00€/personne**

Découpe de fruits frais - **6,00€/personne**

Cascade de Champagne

Mise à disposition des verres et supports (hors champagne) - **2,00€/personne**

Champagne (1 coupe), flûte et support - **5,00€/personne**