2016

KB TRAITEUR

PARIS

01 64 62 00 11
www.kbtraiteur.com

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.

Quelques chiffres ...

Une 60aine de mariages célébrés chaque année

Plus de 300 évènements par an

80 Collaborateurs à votre service

Maîtres d'hôtels, cuisiniers, officiers, hôtesses ...

En quelques mots ...

Fondé en 2016, KB Traiteur puise ses racines dans la passion d'un pâtissier talentueux, dont les initiales ont naturellement inspiré le nom de l'entreprise.

Depuis ses débuts, **KB Traiteur s'est distingué par son savoir-faire artisanal**, alliant simplicité et raffinement.

Aujourd'hui, **l'équipe met tout son cœur à sublimer vos moments d'exception** avec des créations culinaires uniques, pensées pour ravir vos invités.

Nos petits déjeuners

LES MINI-VIENNOISERIES

- Croissant pur-beurre — **1,00€/pièce**
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins
- Chouquettes
- Pavé pépite

LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

- Corbeille pour 15 convives — **70,00€**

LES PRODUITS TENDANCES

- Lot de 15 mini-crêpes (Nutella, confiture, sucre, miel) — **8,00€**
- 1 Brioche d'environ 500gr pour 10 convives (Nutella, confiture) — **12,00€**
- Lot de 15 pancakes (Nutella, confiture, miel, sirop d'érable) — **19,00€**

LES PRODUITS SALÉS

- Oeufs brouillés aux champignons et comté A.O.P - 600gr pour 10 convives — **18,00€**
- Avocado Toast (Avocat, oeuf poché, oignon frits, herbes fraiches), 15 pièces — **45,00€**
- Bacon, 20 tranches — **40,00€**
- Saumon fumé (blinis, aneth, citron), 40 tranches — **120,00€**

LES PRODUITS SUCRÉS

- Fromage blanc (confiture, sucre, miel, graines de chia, muesli), pour 20 convives — **10,00€**
- Cookies gianduja, praliné et noisette, pour 10 pièces — **30,00€**
- Cake (nature, vanille ou chocolat) pour 10 personnes — **35,00€**

LES BOISSONS | *Obligatoire sur l'intégralité des convives*

- Café et thé — **2,00€/conv.**
- Chocolat chaud — **4,00€/conv.**
- Assortiment de jus (orange, pomme) — **3,00€/conv.**
- Eau plate — **3,00€/conv.**

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, mangue et gingembre
- Wrap Serrano, crème de ciboulette, roquette
- Faux-filet mariné, caviar d'aubergine, kadaïf
- Buns, pesto, mozzarella, tomate
- Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe
- Wrap, crème d'aneth, saumon fumé, roquette
- Foie gras, gel framboise et son mendiant
- Roulé de carotte et ricotta

LES PICS SALÉS ET FRUITÉS

- Pic de betterave, chèvre et fruits secs
- Roulé de courgette & fêta

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, oeuf Tobiko
- Pétale de tomate, gambas et gel framboise

NOS PIÈCES CHAUDES

- Bouchée burger
- Croque légumes
- Hot-dog de volaille
- Croque Serrano et basilic

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

Nos pièces cocktails salées

11,00€

COCKTAIL EXPRESS 8 PIÈCES | 1h00

Offrez à vos invités un vin d'honneur raffiné avec notre formule 8 pièces. Une sélection variée et savoureuse de bouchées, idéales pour un moment de convivialité et de partage. Ce format équilibré garantit un cocktail gourmand tout en laissant de l'appétit pour la suite du repas. L'élégance à chaque bouchée !

14,00€

COCKTAIL GOURMET 12 PIÈCES | 1h30 - 2h00

Pour un vin d'honneur encore plus généreux, optez pour notre formule 12 pièces. Idéale pour les événements où vous souhaitez combiner gourmandise et élégance, cette formule complète satisfera vos invités. Un cocktail d'exception, à savourer sans modération !

17,00€

COCKTAIL PRESTIGE 15 PIÈCES | 2h00

Pour un vin d'honneur somptueux, choisissez notre formule 15 pièces, élaborées pour satisfaire les palais les plus fins. Cette formule offre un cocktail complet et raffiné, parfait pour un moment de convivialité prolongé avant de se régaler du repas qui suivra. Un véritable festival de saveurs !

21,00€

COCKTAIL SIGNATURE 18 PIÈCES | 2h30 - 3h00

Optez pour notre formule 18 pièces pour un vin d'honneur riche en saveurs. Ce cocktail généreux ne nécessite pas d'entrée, offrant déjà un large choix de délices pour vos invités. Un moment de convivialité gourmand, parfait pour débuter votre événement en beauté.

Ici c’est la street *Food*

Chez **KB Traiteur**, nous avons repensé vos moments conviviaux pour allier praticité et gourmandise.

Découvrez notre formule street food, conçue pour surprendre vos invités avec des bouchées généreuses et savoureuses, à déguster aussi bien froides que chaudes.

C’est l’équilibre parfait :

- **Plus conséquent qu’un cocktail**, pour satisfaire les appétits.
- **Plus rapide qu’un repas**, pour s’adapter à votre rythme.
- **Plus pratique**, pour une expérience fluide et sans contrainte.

Des saveurs authentiques, des plats à emporter facilement et une présentation soignée qui s’accordent parfaitement à l’esprit de vos événements modernes.

Avec KB Traiteur, faites le choix d’une expérience culinaire originale et adaptée à tous vos besoins. Street Food, mais chic !

Équivalent de 3 - 4 bouchées par personne

Ici c’est la street Food

4,00€

PALERON DE BOEUF CONFIT

Un paleron de bœuf confit délicatement mijoté jusqu’à fondre en bouche, offrant des saveurs riches et profondes. Il est accompagné d’une purée de pommes de terre onctueuse, d’une douceur veloutée et légèrement beurrée, qui complète parfaitement ce plat réconfortant et généreux

3,00€

PAIMPOL ET LEGUMES GLACÉS

Un crémeux de Paimpol délicat et velouté, sublimant la douceur des haricots de Paimpol. Accompagné de légumes glacés, savoureux et légèrement caramélisés, pour une harmonie parfaite entre onctuosité et fraîcheur

3,00€

GNOCCHI & PARMESAN

Des gnocchis moelleux, généreusement parsemé de parmesan, accompagnés d'une délicate émulsion de pommes de terre, légère et savoureuse, pour une touche de finesse gourmande

4,00€

RISOTTO FORESTIER

Un risotto forestier crémeux, riche en saveurs, mêlant champignons savamment cuits, et accompagné d'un rouget délicatement grillé, apportant une touche de fraîcheur et de finesse à ce plat réconfortant

Nos animations culinaires salées

Minimum 50 convives,

FOIE GRAS POÊLÉ, COMPOTÉE FAÇON TATIN ET SES TOASTS

7,00€/conv

2 morceaux par convive | **Toppings :** Compotée façon tatin, fleur de sel, poivre mignonnette, toasts

Savourez une expérience gastronomique unique avec notre foie gras poêlé, sublimé par une compotée de pomme façon tatin et ses toasts croustillants. Un instant de gourmandise inoubliable !

PIZZA

8,00€/conv

2 parts par convive, cuisson four à pizza minute devant les convives | **Parfums :** margherita, poulet chèvre-miel, 4 fromages

Régalez vos papilles avec notre animation pizzas artisanales, garnies d'ingrédients frais et croustillantes à souhait, préparées sous vos yeux pour un moment de pure convivialité !

PAIN PITA

6,00€/conv

1 pita par convive | Boeuf, poulet, légumes | **Toppings :** Chou rouge, fêta, concombre, houmous, grenade, coriandre

Découvrez nos pitas gourmandes, garnies de bœuf, poulet, ou légumes savoureux, accompagnées de toppings variés, pour un voyage culinaire aux saveurs irrésistibles !

HOT-DOG

5,00€/conv

2 par convive | Volaille | **Toppings :** Moutarde américaine, ketchup, crème de cheddar, oignon frit

Craquez pour nos hot dogs généreux, garnis de saucisses savoureuses, de condiments variés et de toppings gourmands, pour une pause conviviale et délicieusement régressive !

RISOTTO À LA TRUFFE, MEULE DE PARMESAN

8,00€/conv

À partir de 100 convives | 1 bol d'environ 60gr

Laissez-vous tenter par notre risotto crémeux préparé dans une meule de parmesan, une explosion de saveurs fondantes pour un moment de pure indulgence !

Toujours plus d'animations sur la page suivante

Nos animations culinaires salées

Minimum 50 convives,

BAO — 6,00€/conv

2 par convive I Poulet croustillant I **Toppings :** Pickles de légumes, mayonnaise épicée, coriandre, chou rouge, oignon frit

Sublimez votre événement avec nos BAO moelleux, garnis de poulet croustillant et de toppings savoureux, pour une bouchée gourmande qui vous fera voyager !

MEULE DE PARMESAN — 8,00€/conv

À partir de 100 convives I Penne ou gnocchi I 1 bol d'environ 60gr

Régalez-vous avec notre animation meule de parmesan, où penne ou gnocchi se mêlent au fromage fondant pour une expérience italienne aussi crémeuse que savoureuse !

TACOS — 6,00€/conv

2 par convive I Poulet émincé, boeuf I **Toppings :** guacamole, fromage râpé, iceberg, chou rouge, salsa, tomate

Offrez-vous une pause gourmande avec nos tacos garnis de poulet émincé ou de bœuf effiloché, accompagnés de toppings frais et variés pour un voyage aux saveurs mexicaines irrésistibles !

DÉCOUPE DE CHARCUTERIES FINES — 6,00€/conv

5kg par tranche de 100 convives I Jambon cru, coppa, saucisson beaufort, mortadelle, viande des grisons .... I Beurre, cornichon, pain

Succombez à notre animation de découpe de charcuterie fines, offrant un assortiment de saveurs authentiques et raffinées, tranchées à la perfection pour un moment de pure gourmandise !

TRANCHEUSE MANUELLE RÉTRO POUR DECOUPE DE CHARCUTERIE — **590,00€**

Location indispensable pour profiter de votre animation

DECOUPE DE JAMBON CEBO DE CAMPO — 7,00€/conv

Nous comptons 1 jambon pour 100 convives. Au-delà, prévoir un second jambon I Vous conservez le jambon après l'évènement

Savourez l'exceptionnel avec notre découpe de jambon Cebo de Campo, un délice ibérique aux saveurs riches et raffinées, pour une expérience gustative inoubliable !

Nos entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Compotée de pomme façon tatin et sa brioche	11,00€
MILLEFEUILLE DE BETTERAVE Chèvre frais et ses éclats de noisettes torréfiées	9,00€
FEUILLE À FEUILLE DE SAUMON FUMÉ Mangue, mousse légère pois potager et menthe	10,00€
TARTE FINE DE ROUGET Légumes de saison, copeaux de foie gras	12,00€
CRÈME D'ARTICHAUT TRUFFÉE Gambas à la flamme et parmesan, oeuf poché	12,00€
GASPACHO DE COURGETTES ET ASPERGES Pignons grillés, gambas rôties et huile de pistache	12,00€
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS Émulsion de parmesan	9,00€
TIAN DE LÉGUMES DU SOLEIL	8,00€

Nos plats

26,00€	**FILET DE BOEUF** Sauce morilles, crémeux de panais et carottes fanes
18,00€	**SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE** Écrasé de pomme de terre, sauce aux champignons
23,00€	**MAGRET DE CANARD CARAMÉLISÉ** Mousseline de patate douce, carottes colorées, sauce miel-épices
26,00€	**FILET DE SAINT-PIERRE** Risotto aux cèpes, asperge grillée et son émulsion
17,00€	**DOS DE CABILLAUD RÔTI** Sauce vin jaune, légumes de saison
24,00€	**LIEU JAUNE RÔTI** Mousseline de butternut et miel, réduction lait coco et curry
16,00€	**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** Huile de paprika et fleurs de pensées
16,00€	**GASPACHO DE COURGETTES ET ASPERGES** Pignons grillés, huile de pistache

**Tout peut être adapté en halal*

Nos fromages

À L'ASSIETTE :

BRIE DE MEAUX A.O.P | Lait cru de vache	**4,50€**
COMTÉ A.O.P 24 MOIS | Lait cru de vache	**5,50€**
MORBIER VIEUX A.O.P | Lait cru de vache	**3,00€**
POULIGNY ST PIERRE FERMIER A.O.P | Lait cru de chèvre	**6,00€**
SAINTE MAURE DE TOURAINE | Lait cru de chèvre	**6,00€**
TOMME DE BREBIS | Lait cru de brebis	**6,00€**

Il est possible de vous proposer des fromages pasteurisés

PLANCHE DE 4 FROMAGES À PARTAGER EN CENTRE DE TABLE — **70,00€**

Brie de Meaux, Comté A.O.P 24 mois, Morbier vieux A.O.P, Tomme de Brebis

BUFFET DE 6 FROMAGES \| Pour 10 convives — **85,00€**

Brie de Meaux, Comté A.O.P 24 mois, Morbier vieux A.O.P, Tomme de Brebis, Sainte Maure de Touraine, Pouligny St Pierre Fermier A.O.P

Pour toutes nos formules, les accompagnements sont inclus : mesclun et fruits secs

Nos desserts

LES DESSERTS À L'ASSIETTE

6,00€	Finger chocolat, croustillant praliné, biscuit aux amandes
6,00€	Tarte au citron meringuée déstructurée
6,00€	Crémeux vanille, noix de pécan, praliné pistache et financier aux amandes
14,00€	**LE GRAND BUFFET I** 100 personnes minimum *Pas de choix à faire, tout est inclus* Assortiment de 3 mignardises par personne Pièce montée 150 choux Déclinaison des desserts à l'assiette en bol Verrines

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

680,00€	150 Choux
1100,00€	250 Choux
1750,00€	400 Choux

Nos parfums : *Vanille, chocolat, pistache, café, praliné*

PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

160,00€	80 macarons
320,00€	160 macarons
480,00€	240 macarons
80,00€	Location obligatoire du support

Nos parfums : *Vanille, chocolat, pistache, framboise, café, chocolat-cacahuète*

MIGNARDISES

8,00€	4 mignardises sucrée par convive *(voir page 15)*

Nos pièces cocktails sucrées

PAS DE CHOIX À FAIRE, VOUS AUREZ LE TOUT SUR VOTRE ÉVÈNEMENT !*

LES INTEMPORELLES

- Tartelette aux fruits frais
- Paris-Brest
- Tartelette citron meringuée
- Royal chocolat
- Assortiment de macarons

LES PICS FRUITÉS ET VERRINES

- Brochette de fruits frais
- Pannacotta vanille et coulis de fruits
- Verrine de fruits frais et son sirop vanille

LES PIÈCES TENDANCES

- Opéra pistache griotte
- Finger caramel et cacahuètes
- Gel citron et mousse framboise
- Cookie praliné, noisette

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

Nos animations culinaires sucrées

Minimum 50 convives

FONTAINE DE CHOCOLAT — 9,00€/conv

2 brochettes de 3 fruits frais par convive

Plongez dans un océan de douceur avec notre fontaine de chocolat, accompagnée de deux brochettes de trois fruits frais, pour une expérience sucrée irrésistible à chaque bouchée !

CRÊPES — 4,00€/conv

2 minis crêpes par convive I **Toppings :** Nutella, confiture, sucre glace, caramel

Régalez-vous avec notre animation crêpes, où chaque crêpe est préparée sous vos yeux et garnie de délices sucrés, pour un moment de gourmandise qui fait chavirer les papilles !

CORN-GAUFRE — 4,00€/conv

1 gaufre par convive I **Toppings :** Nutella, confiture, sucre glace, caramel

Craquez pour notre animation gaufres, où des gaufres croustillantes sont préparées à la minute et garnies de nos toppings, pour une douceur exquise !

BAR À COOKIES — 6,00€/conv

2 cookies par convive - 60gr le cookie I **Parfums :** Chocolat, pistache, praliné

Laissez-vous séduire par notre bar à cookies, où des cookies croustillant et moelleux raviront tous les gourmands !

BAR À MACARONS — 7,00€/conv

3 macarons par convive I **Parfums :** vanille, chocolat, pistache framboise, café, caramel, chocolat-cacahuète

Découvrez notre bar à macarons, où des douceurs délicates aux saveurs variées sont présentées avec élégance, pour une touche raffinée et gourmande à votre événement !

Toujours plus d'animations sur la page suivante

Nos animations culinaires sucrées

Minimum 50 convives,

BARBE À PAPA — 3,00€/conv

1 barbe à papa par convive

Ravivez vos souvenirs d'enfance avec notre animation barbe à papa, où la magie opère sous vos yeux pour créer de doux nuages de sucre fondant, un plaisir sucré qui émerveille à chaque bouchée !

MACHINE À BARBE À PAPA — 295,00€

Location indispensable pour profiter de votre animation

POP-CORN — 3,00€/conv

1 boite de pop-corn par convive

Faites pétiller vos papilles avec notre stand de popcorn, offrant des saveurs irrésistibles et croustillantes, pour une pause gourmande qui ravira petits et grands !

MACHINE À POP-CORN — 320,00€

Location indispensable pour profiter de votre animation

CANDY-BAR — 250,00€

5 bonbonnières I 15 à 20kg de bonbons

Fraise tagada, dragibus, banane, etc ...

Notre cave

VINS ROUGES | Nous préconisons 1 bouteille pour 3 convives

Côte du Rhone - Cuvée Fabre | Bio — **18,00€**

Bordeaux - Château Moya | Bio — **24,00€**

VINS BLANCS | Nous préconisons 1 bouteille pour 4 convives

Chablis - Domaine du Colombier — **24,00€**

Sancerre - Caillotte | Bio — **32,00€**

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

Côte du Rhône - Magie d'une terre — **8,40€**

CHAMPAGNE | Nous préconisons 1 bouteille pour 2 convives

Bernard Figuet - Brut — **40,00€**

Prix d'excellence 2019, 2020, 2022, 2023 et 2024

CASCADE DE CHAMPAGNE — **60,00€**

Verres et support, hors Champagne

ALCOOLS

Jack Daniels 40° | 0,7L — **30,00€**

Monkey Shoulder 40° | 0,7L — **40,00€**

Grey goose 40° | 0,7L — **70,00€**

GESTION DE VOS BOISSONS

Nous réceptionnons et stockons vos propres boissons jusqu'à l'acheminement du jour J — **Sur devis**

Aucun droit de bouchon ne sera appliqué sur les boissons que vous apportez. Toutefois, sur une base de 100 convives, 4 sacs de 20kg de glaçons seront facturés au prix de 140,00€.

Mixologie et bières pression

COCKTAILS SANS ALCOOL

Citronnade l *citron jaune, eau, sucre de canne, vanille*	**2,00€/conv**
Virgin mojito l *sirop de mojito, menthe, citron vert, san pellegrino, sucre de canne*	**2,00€/conv**
Bora Bora l *jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine*	**3,00€/conv**

COCKTAILS

Planteur l *rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne*	**5,00€/conv**
Pina colada l *rhum, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco*	**6,00€/conv**
Soupe Champenoise l *Cointreau, sucre de canne, citron, mousseux*	**6,00€/conv**
Mojito l *rhum, citron vert, san pellegrino, menthe, sucre de canne*	**6,00€/conv**

Nos cocktails sont en bonbonne. Il est possible de les décliner en version au verre.
Un barman sera nécessaire.

BIÈRES

Fût 5L l *équivalent de 20 verres de 25cl*	**40,00€**
(PELFORTH 5,5°, HEINEKEN 5°, AFFLIGEM 6,7°, DESPERADOS 5,9°)	
LOCATION TIREUSE À BIÈRE 5L	**60,00€**
LOCATION VERRE À BIÈRE 26,5 CL l	**00,66€**

Fût 30L l *équivalent de 120 verres de 25cl*

Pelforth blonde 5,5°	**180,00€**
La Parisienne Titi Parisien IPA 5,5° l BIO	**234,00€**
Leffe Blonde 6,6°	**250,00€**
Gallia Weissbier 5,2°	**288,00€**
LOCATION TIREUSE À BIÈRE 30L	**350,00€**
LOCATION VERRE À BIÈRE 26,5 CL l	**00,66€**

OPEN-BAR AVEC BARMAN

Minimum 100 convives

Sur devis

Open-bar cocktails l *pour une durée de 4h de 23h00 à 03h00*

4 cocktails de votre choix dont un sans alcool

Plaquette des cocktails sur demande

Nos boissons

ACCUEIL BOISSON | Besoin d'un rafraichissement avant votre évènement ? — Sur devis

Thé glacé
Citronnade
Assortiment de jus
Eaux

LES SOFTS À DISCRÉTION — 5,00€/conv.

De 18h00 à 03h00 du matin par notre équipe, puis de 03h00 à 04h00 en libre-service avec des gobelets pour finir la soirée.

Évian
San Pellegrino
Coca-cola, Coca-cola : Zero, Ice-Tea
Assortiment de jus

Les bouteilles d'Evian, San Pellegrino et Coca-cola sont en verre consigné
Les bouteilles de jus sont en verre perdu
Le Coca-cola : Zero et l'Ice-Tea sont des bouteilles jetables

NOS EAUX AROMATISÉES | *5L minimum** — 100,00€*

Découvrez nos eaux tendances en bonbonne. Ultra-rafraichissantes
Nous recommandons 1L pour 5 convives

Menthe, citron, concombre
Orange, myrtille, menthe, gousse de vanille
Fraise, framboise, mûre, groseille, gousse de vanille

LES PLUS

10kg de glaçons — 20,00€
20kg de glaçons — 35,00€
40kg de glaçons — 60,00€
Vasque à Champagne — 25,00€

Nos menus spéciaux

MENU ENFANT | *De 3 à 12 ans* — **25,00€**

Nous privilégions de faire manger les enfants entre 19h00 et 20h00

Poulet croustillant, galette de pomme de terre croustillante
Mousse au chocolat

MENU CHAUD PRESTATAIRE — **35,00€**

Au choix du chef

L'OPEN BAR SALÉ POUR LA SOIRÉE | *À partir de 01h00 du matin* — **5,50€/conv.**

4 pièces cocktails salées par convive

Cheeseburger
Hot-dog
Panini
Croque-Monsieur

Pour toutes autres demandes, merci de nous consulter.

L’art de la table

NAPPAGE BLANC

Nappes pour tables rondes ou rectangulaire (dîner uniquement)
Serviettes de table

En cas de perte ou dégradation du nappage (brûlure, trace de bougie, feutre, autres ...) la nappe vous sera facturée 90,00€ TTC.
La serviette vous sera facturée 5,00€ TTC.

PLATERIE

Assiettes de dressage pour le vin d’honneur
Assiettes petites (entrée, fromage, dessert - 1/pers)
Assiettes grandes (plat - 1/pers)
Tasses et sous-tasses à café + 10% à thé

Assiettes à pain (1/pers) sur devis
Assiettes de présentation sur devis

VERRERIE

Tumbler pour cocktail et soirée (2,5/pers)
Flûte à Champagne pour cocktail et soirée (2,5/pers)
1 verre à eau & 2 verres à vin par personne

Verre à vin pour le cocktail sur devis
Verre à bière sur devis
Verre à trou Normand sur devis

COUVERTS

Fourchettes & couteaux à entremet
Fourchettes & couteaux de table (entrée, plat et fromage)
Cuillère à entremet pour le dessert
Cuillère à café

Nous fournissons tout le matériel requis pour l’organisation du cocktail et du dîner lors de votre événement, sous réserve de modifications éventuelles suite à un repérage technique du site et à la validation définitive du menu.
Toute perte ou casse excédant 5 % du montant du devis vous sera facturée. En ce qui concerne la livraison,
si celle-ci où la reprise est imposée par votre lieu de réception un dimanche ou un jour férié, un supplément pourra être appliqué.

Le personnel

NOUS PRÉVOYONS :

1 Responsable d'évènement
1 Maitre d'hôtel pour 25 convives
1 Cuisinier pour 50 convives

FORFAIT CARCASSE

5,00€/conv.

Nous gérons l'installation et la désinstallation de votre carcasse de salle (le mobilier)

FORFAIT DÉCHETS

190,00€

Nous repartons avec l'intégralité des déchets liés à votre évènement (poubelles, verres, cartons ...)
Dans le cas ou ce forfait n'est pas sélectionné, nous repartons uniquement avec nos déchets.

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Sur devis

Chez KB Traiteur, nous allons au-delà de la gastronomie pour garantir la réussite de vos événements. Nous mettons à votre disposition :

- Un service de vestiaire géré par des hôtesses professionnelles, assurant l'accueil et la gestion des effets personnels de vos invités.
- Un service de sécurité, essentiel pour veiller au bon déroulement de votre événement en toute sérénité.

Nous collaborons également avec un réseau de partenaires de confiance, notamment :

- Des photographes et vidéastes pour capturer les moments inoubliables.
- Des spécialistes en location de mobilier et d'outils, adaptés à tous types de décorations et configurations.
- Des lieux partenaires uniques et adaptés à vos besoins, qu'il s'agisse d'un cadre intime ou d'une grande réception.

En choisissant KB Traiteur, vous bénéficiez d'un accompagnement global pour créer un événement à votre image, sans compromis sur la qualité.

La location

TABLES & CHAISES

Table ronde 150 cm pour 6-8 personnes	**20,00€**
Table ronde 180 cm pour 10-12 personnes	**29,90€**
Chaise Napoléon	**9,00€**

MOBILIER

Mange-debout + housse extensible (noire ou blanche)	**38,00€**
Grand buffet 200cm + housse (noire ou blanche)	**75,00€**
Tonnelle 3m*3m (sans les murs)	**180,00€**
Parasol écru en bois exotique 3m (sans lestage)	**49,90€**
Paravent tressé noir	**40,00€**
Machine à jus d'orange frais	**150,00€**
Grand percolateur à café 15L (100 tasses)	**55,00€**
Petit percolateur à café 6L (40 tasses)	**49,00€**

Toute perte, casse ou dégradation vous sera facturée à 1,5 fois le prix du matériel à date . En ce qui concerne la livraison, si celle-ci où la reprise est imposée par votre lieu de réception un dimanche ou un jour férié, un supplément pourra être appliqué.

SERVICE SCENOGRAPHIE

Sur devis

Transformez vos événements en expériences inoubliables

Offrez à vos invités une immersion totale grâce à des scénographies créatives et sur-mesure. Nous concevons et réalisons des univers visuels qui reflètent l'identité de votre événement. Avec une attention particulière portée aux détails, à l'esthétique et à l'ambiance, nous transformons chaque lieu en un décor unique, adapté à vos besoins et vos objectifs.
Faites de votre événement un moment d'exception qui marquera durablement les esprits.

Un concept, une vision, une émotion.

La dégustation

Nous serions très heureux de pouvoir vous rencontrer lors d'une dégustation intime et personnalisée du mardi au jeudi à l'heure du midi.

LA DÉGUSTATION I 75,00€ TTC PAR CONVIVE

La dégustation sera facturée 75,00€ par convive (capacité d'accueil limitée à 6 convives maximum). Si nous avons le plaisir de vous accompagner durant votre mariage, le montant de la dégustation pour les futurs mariés sera déduit du devis final, soit 150,00€.

QUESTIONS PRATIQUES

Combien de temps dure la dégustation ?

C'est assez variable en fonction des interrogations que vous avez. De manière général il faut compter entre 1h30 et 2h00.

Qu'allons nous déguster ?

Vous allez retrouver plusieurs choses lors de cette dégustation :

Un assortiment de pièces cocktails au choix du chef
Deux entrées différentes
Deux plats différents
Fromages
Deux desserts différents

Vous devrez au préalable nous indiquer ce que vous souhaitez déguster parmi nos entrées, plats et desserts.
Il conviendra également de nous communiquer toutes allergies / régimes alimentaires à respecter.

La vaisselle de la dégustation est similaire au jour J ?

Sauf demande contraire nécessitant une location supplémentaire, la platerie, verrerie, coutellerie que vous retrouverez lors de la dégustation sera similaire à votre jour de mariage.

2016
KB TRAITEUR
PARIS

Les brunchs

UNE IDEE QUI RASSEMBLE POUR VOS EVENEMENTS

Nous vous proposons **des brunchs délicieux et raffinés**, parfaits pour satisfaire vos collaborateurs.

Imaginez un moment tout en douceur, où vos invités se retrouvent autour d'un buffet généreux et gourmand.
Notre équipe met tout en œuvre pour vous offrir des mets savoureux et variés, qui raviront petits et grands : viennoiseries dorées, pains artisanaux, fruits frais, plats chauds ou froids et bien d'autres délices concoctés avec soin.

Que ce soit pour une ambiance chic et sophistiquée ou une atmosphère décontractée en plein air, notre service brunch s'adapte à vos envies et au style de votre événement.
Nous sommes là pour faire de ce moment une expérience mémorable, en parfaite harmonie avec l'esprit de votre entreprise.

CHEZ KB TRAITEUR, NOTRE MISSION EST D'ÊTRE À VOS CÔTÉS DANS CHAQUE DÉTAIL.

Faites confiance à notre savoir-faire pour sublimer vos souvenirs et continuer à partager des instants uniques avec vos collaborateurs.

La partie salée

Tout est à partager pour plus de plaisir

OEUF BROUILLÉ | *2,5kg, soit l'équivalent de 40 portions* Aux champignons et comté A.O.P	90,00€
BACON | *40 Tranches* En tranche, légèrement grillé	80,00€
SAUCISSE | *40 Saucisses* De Montbéliard	180,00€
PATATES SAUTÉES | *5kg, soit l'équivalent de 40 portions* À l'ail et cebette	80,00€
AVOCADO TOAST | *30 pièces* Avocat, oeuf poché, oignons frits, herbes fraîches	90,00€
SAUMON FUMÉ | *40 tranches* Tranche de saumon fumé, aneth, citron jaune, blinis	120,00€
TOMATES DE COULEURS | *2,4kg, soit l'équivalent de 40 portions* Burrata, crème de balsamique, basilic	210,00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES | *800gr, soit l'équivalent de 10 convives* Jambon cru, coppa, grison, saucisson au beaufort, mortadelle Pain, beurre, cornichons	60,00€
PLANCHE DE FROMAGES | *600gr, soit l'équivalent de 10 convives* Brie de Meaux, Comté A.O.P, Tomme de foin, Chèvre cendré, St Nectaire, Bleu. Pain	50,00€

Un assortiment de pains est inclus dans votre brunch

**Tout peut être adapté en halal*

Notre brasero

Une idée originale et conviviale

NOS VIANDES

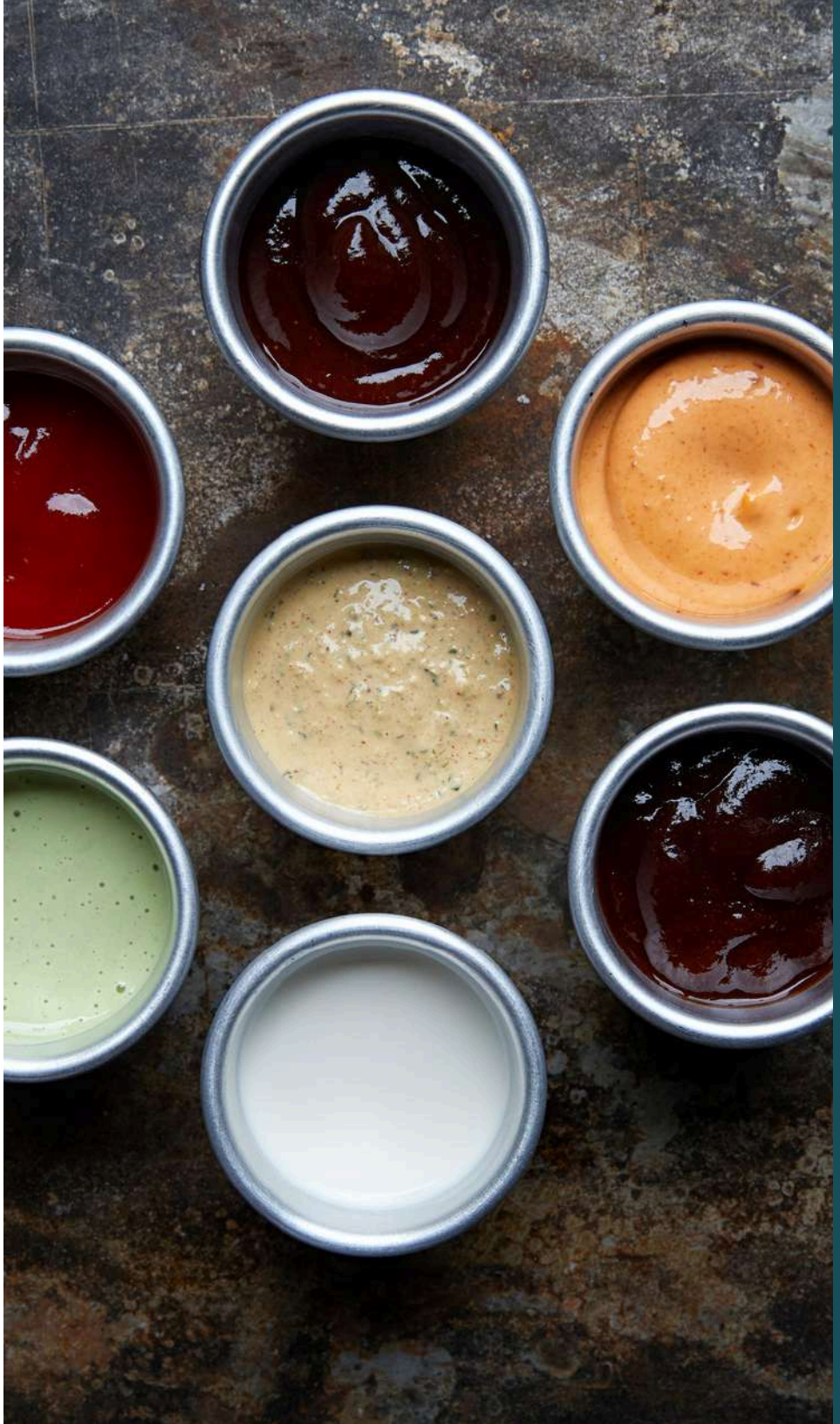
120,00€	**MERGUEZ I** *4kg, soit environ 50 pièces*
110,00€	**CHIPOLATAS I** *4kg, soit environ 50 pièces*
140,00€	**FILET DE BOEUF I** *2kg, soit environ 20 pièces*
sur devis	**CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE I** *Au kg*
50,00€	**POITRINE DE PORC I** *40 pièces*
180,00€	**BROCHETTE DE BOEUF AUX 3 POIVRES I** *40 pièces,*
170,00€	**BROCHETTE DE POULET AU CURRY/COCO I** *40 pièces*
80,00€	**RIBS DE PORC MARINÉ I** *10 ribs*

NOS POISSONS

sur devis	**HOMARD BLEU DE BRETAGNE I** *Prix à la pièce*
120,00€	**PAVÉ DE SAUMON I** *2kg de saumon, soit environ 20 demi-pièces*
180,00€	**GAMBAS À L'AIL I** *3kg, soit environ 60 pièces*
190,00€	**FILET DE BAR I** *3kg, soit environ 40 demi-pièces*
180,00€	**POULPE AU PIMENT D'ESPELETTE I** *2kg, soit environ 30 portions*

VÉGÉTARIEN

90,00€	**ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS I** *2kg, soit environ 30 portions*
80,00€	**BOULETTE VEGÉTALE I** *1kg, soit environ 40 boulettes*



Notre brasero

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES | *100gr par convive* — 4,00€

HARICOTS VERTS À L'AIL | *100gr par convive* — 4,00€

PATATES SAUTÉES À L'AIL ET CEBETTE | *120gr par convive* — 5,00€

LÉGUMES GRILLÉS | *100gr par convive* — 4,00€

NOS SAUCES

0,80€/conv.

SAUCE ECHALOTE

SAUCE AU POIVRE

SAUCE MIEL/BALSAMIQUE

SAUCE VIERGE (POISSON)

SAUCE AU BRIE

SAUCE ROQUEFORT

LOCATION DU BRASERO-PLANCHA AVEC BUCHES OU CHARBON POUR VOTRE EVENEMENT | *Obligatoire* — 300,00€

CAGE POUR SUSPENDRE DES METS — 120,00€

La cage du brasero offre bien plus qu'un design esthétique et original : elle garantit un effet spectaculaire qui ne manquera pas d'émerveiller vos convives. Au-delà de son allure unique, elle permet une cuisson lente et maîtrisée des produits, tout en les imprégnant d'un délicat goût fumé. Une expérience culinaire aussi savoureuse qu'inoubliable !

Moutarde, mayonnaise et ketchup sont inclus avec notre brasero

La partie sucrée

ASSORTIMENT DE MINI-VIENNOISERIES l *90 pièces* Croissant, pain au chocolat, chouquette	**110,00€**
CAKE l *10 personnes* Nature, vanille, chocolat	**35,00€**
PANCAKES l *45 pièces* Confiture, nutella, miel, sirop d'érable	**65,00€**
BRIOCHE À PARTAGER l *500gr, soit 8 à 10 tranches* Confiture, nutella	**12,00€**
FROMAGE BLANC l *2kg* Confiture, sucre, miel, graines de chia, muesli	**20,00€**
CORBEILLE DE FRUITS l *3kg* Assortiment de fruits frais au choix du chef	**50,00€**
COOKIES l *Minimum 30 pièces* Chocolat-praliné l Nature l Chocolat-praliné pistache	**90,00€**
DONUTS l *15 pièces* Fourrés : Schokobon l Nutella l Chocolat blanc, pistache, framboise l Non fourrés : Citron meringué l Bueno white l Speculoos l Framboise	**40,00€**
FLAN À LA VANILLE l *10 parts* Flan crémeux à la vanille	**35,00€**

Nos boissons

LES SOFTS À DISCRÉTION

Inclus jusqu'au départ de nos maitres d'hôtel. 1h00 avant le départ en libre-service avec des gobelets.

Évian	**5,00€/conviv.**
San Pellegrino	
Coca-cola, Coca-cola : Zero, Ice-Tea	
Assortiment de jus	

Les bouteilles d'Evian, San Pellegrino et Coca-cola sont en verre consigné.
Les bouteilles de jus sont en verre perdu
Le Coca-cola : Zero et l'Ice-Tea sont des bouteilles jetables

LOCATION D'UNE MACHINE À JUS D'ORANGES FRAIS

10kg d'oranges inclus, soit environ 6L* de jus l 6L de jus correspond à 20 verres de 33cl
**La quantité peut varier selon la taille des oranges*

20kg d'orange, soit environ 12L de jus	**300,00€**
40kg d'orange, soit environ 24L de jus	**80,00€**
60kg d'orange soit environ 36L de jus	**150,00€**
	220,00€

Utilisation de la machine en libre-service

NOS EAUX AROMATISÉES I *5L minimum**

Découvrez nos eaux tendances en bonbonne. Ultra-rafraichissantes
Nous recommandons 1L pour 5 convives

Menthe, citron, concombre	**100,00€***
Orange, myrtille, menthe, gousse de vanille	
Fraise, framboise, mûre, groseille, gousse de vanille	

LES PLUS

10kg de glaçons	**35,00€**
20kg de glaçons	**20,00€**
40kg de glaçons	**60,00€**
Vasque à Champagne	**25,00€**

Le personnel

Pour votre brunch

NOUS PRÉVOYONS :

1 Maitre d'hôtel pour 40 convives
1 Cuisinier pour 50 convives

FORFAIT CARCASSE

5,00€/conv.

Nous gérons l'installation et la désinstallation de votre carcasse de salle (le mobilier)

FORFAIT DÉCHETS

190,00€

Nous repartons avec l'intégralité des déchets liés à votre évènement (poubelles, verres, cartons ...)
Dans le cas où ce forfait n'est pas sélectionné, nous repartons uniquement avec nos déchets.

RANGEMENT PROGRESSIF

Nous vous informons qu'un rangement progressif débutera à 1h30 avant la fin de la prestation.

Durant ce laps de temps, tout le matériel devra être soigneusement rangé et chargé dans le camion, prêt à partir à l'heure prévue.

Merci de respecter impérativement ces horaires. Tout dépassement entraînera des heures supplémentaires, qui seront facturées en conséquence.

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/**