



Barbecue

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, hôtesse...

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 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'arrivée des matières premières*





Nos pièces cocktails salées

1 Coupe de soupe Champenoise incluse

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 débiter 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

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 !

7,00€/conv

PIZZA

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 !

8,00€/conv

PAIN PITA

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 !

6,00€/conv

HOT-DOG

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 !

5,00€/conv

RISOTTO À LA TRUFFE, MEULE DE PARMESAN

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 !

8,00€/conv

Toujours plus d'animations sur la page suivante 





Nos animations culinaires salées

Minimum 50 convives,

BAO

2 par convive | Poulet croustillant | **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 !

6,00€/conv

MEULE DE PARMESAN

À partir de 100 convives | Penne ou gnocchi | 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 !

8,00€/conv

TACOS

2 par convive | Poulet émincé, boeuf | **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 !

6,00€/conv

DÉCOUPE DE CHARCUTERIES FINES

5kg par tranche de 100 convives | Jambon cru, coppa, saucisson beaufort, mortadelle, viande des grisons | 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 !

6,00€/conv

TRANCHEUSE MANUELLE RÉTRO POUR DECOUPE DE CHARCUTERIE

Location indispensable pour profiter de votre animation

590,00€

DECOUPE DE JAMBON CEBO DE CAMPO

Nous comptons 1 jambon pour 100 convives. Au-delà, prévoir un second jambon | 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 !

7,00€/conv



Nos Salades

Nous recommandons un minimum de 300-400gr par personne si vous ne prenez rien sur la page du-dessous (la partie salée)

CÉSAR | 5kg, soit l'équivalent de 25-30 portions

Poulet croustillant, croûtons, copeaux de parmesan, laitue romaine, sauce César

200,00€

ITALIENNE* | 3kg, soit l'équivalent de 15-20 portions

Burrata crémeuse, tomates anciennes, basilic frais, crème de balsamique

C'est bon mais de saison !

250,00€

AVOCADO BOWL | 2kg, soit l'équivalent de 10-12 portions 🌿

Kale, épinard frais, patate douce rôtie, avocat, graines de chia, noisettes, vinaigrette citron-gingembre

110,00€

GOURMANDE AU SAUMON | 5kg, soit l'équivalent de 20-25 portions

Saumon fumé, pommes grenailles, haricots verts, oeuf mollet, jeunes pousses, aneth, vinaigrette moutarde-miel

200,00€

CHÈVRE ET NOIX* | 5kg, soit l'équivalent de 20-25 portions 🌿

Laitue croquante, jeunes pousses, cubes de courge rôtie au miel, fromage de chèvre, noix, cranberries séchées, vinaigrette

C'est bon mais de saison !

180,00€

PENNE MÉDITERRANÉENNE | 5kg, soit l'équivalent de 20-25 portions

Penne rigate, jambon cru, tomates séchées, olives, roquette, copeaux de parmesan, basilic, vinaigrette au pesto

200,00€

**Chez nous, la qualité et le respect des saisons priment. C'est pourquoi nous privilégions les ingrédients de saison, qui garantissent des saveurs authentiques et une fraîcheur inégalée.*



En choisissant des produits de saison, nous vous offrons non seulement le meilleur goût, mais nous contribuons aussi à une démarche plus durable. Parce que bien manger, c'est aussi respecter la nature et ses cycles ! 🌿





La partie salée

Tout est à partager pour plus de plaisir

90,00€

OEUF BROUILLÉ | 2,5kg, soit l'équivalent de 40 portions
Aux champignons et comté A.O.P

80,00€

BACON | 40 Tranches
En tranche, légèrement grillé

180,00€

SAUCISSE | 40 Saucisses
De Montbéliard

80,00€

PATATES SAUTÉES | 5kg, soit l'équivalent de 40 portions 🌿
À l'ail et ciboulette

90,00€

AVOCADO TOAST | 30 pièces
Avocat, oeuf poché, oignons frits, herbes fraîches

120,00€

SAUMON FUMÉ | 40 tranches
Tranche de saumon fumé, aneth, citron jaune, blinis

210,00€

TOMATES DE COULEURS | 2,4kg, soit l'équivalent de 40 portions 🌿
Burrata, crème de balsamique, basilic

60,00€

PLANCHE DE CHARCUTERIES | 800gr, soit l'équivalent de 10 convives
Jambon cru, coppa, grison, saucisson au beaufort, mortadelle
Pain, beurre, cornichons

50,00€

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

Un assortiment de pains est inclus

**Tout peut être adapté en halal*



Notre brasero

Une idée originale et conviviale

NOS VIANDES

120,00€

MERGUEZ | 4kg, soit environ 50 pièces

110,00€

CHIPOLATAS | 4kg, soit environ 50 pièces

140,00€

FILET DE BOEUF | 2kg, soit environ 20 pièces

sur devis

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE | Au kg

50,00€

POITRINE DE PORC | 40 pièces

180,00€

BROCHETTE DE BOEUF AUX 3 POIVRES | 40 pièces,

170,00€

BROCHETTE DE POULET AU CURRY/COCO | 40 pièces

80,00€

RIBS DE PORC MARINÉ | 10 ribs

NOS POISSONS

sur devis

HOMARD BLEU DE BRETAGNE | Prix à la pièce

120,00€

PAVÉ DE SAUMON | 2kg de saumon, soit environ 20 demi-pièces

180,00€

GAMBAS À L'AIL | 3kg, soit environ 60 pièces

190,00€

FILET DE BAR | 3kg, soit environ 40 demi-pièces

180,00€

POULPE AU PIMENT D'ESPELETTE | 2kg, soit environ 30 portions

VÉGÉTARIEN

90,00€

ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS | 2kg, soit environ 30 portions

80,00€

BOULETTE VÉGÉTALE | 1kg, soit environ 40 boulettes





4,00€

4,00€

5,00€

4,00€

0,80€/conv.

300,00€

120,00€

Notre brasero

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES | 100gr par convive

HARICOTS VERTS À L'AIL | 100gr par convive

PATATES SAUTÉES À L'AIL ET CEBETTE | 120gr par convive

LÉGUMES GRILLÉS | 100gr par convive

NOS SAUCES

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*

CAGE POUR SUSPENDRE DES METS

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



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€

Crèmeux 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

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 !

9,00€/conv



CRÊPES

2 minis crêpes par convive | **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 !

4,00€/conv



CORN-GAUFRE

1 gaufre par convive | **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 !

4,00€/conv

BAR À COOKIES

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

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

6,00€/conv

BAR À MACARONS

3 macarons par convive | **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 !

7,00€/conv

Toujours plus d'animations sur la page suivante 



Nos animations culinaires sucrées

Minimum 50 convives,

BARBE À PAPA

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

Location indispensable pour profiter de votre animation

POP-CORN

1 boîte 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

Location indispensable pour profiter de votre animation

CANDY-BAR

5 bonbonnières | 15 à 20kg de bonbons

Fraise tagada, dragibus, banane, etc ...

3,00€/conv

295,00€

3,00€/conv

320,00€

250,00€





Notre cave

VINS ROUGES | Nous préconisons 1 bouteille pour 3 convives

Côte du Rhone - Cuvée Fabre | Bio

Bordeaux - Château Moya | Bio

VINS BLANCS | Nous préconisons 1 bouteille pour 4 convives

Chablis - Domaine du Colombier

Sancerre - Caillotte | Bio

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

Côte du Rhône - Magie d'une terre

CHAMPAGNE | Nous préconisons 1 bouteille pour 2 convives

Bernard Figuet - Brut

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

CASCADE DE CHAMPAGNE

Verres et support, hors Champagne

ALCOOLS

Jack Daniels 40° | 0,7L

Monkey Shoulder 40° | 0,7L

Grey goose 40° | 0,7L

GESTION DE VOS BOISSONS

Nous réceptionnons et stockons vos propres boissons jusqu'à l'acheminement du jour J

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€.

18,00€

24,00€

24,00€

32,00€

8,40€

40,00€

60,00€

30,00€

40,00€

70,00€

Sur devis



Mixologie et bières pression

COCKTAILS SANS ALCOOL

Citronnade | citron jaune, eau, sucre de canne, vanille

Virgin mojito | sirop de mojito, menthe, citron vert, san pellegrino, sucre de canne

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

Pina colada | rhum, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco

Soupe Champenoise | Cointreau, sucre de canne, citron, mousseux

Mojito | rhum, citron vert, san pellegrino, menthe, sucre de canne

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

BIÈRES

Fût 5L | équivalent de 20 verres de 25cl

(PELFORTH 5,5°, HEINEKEN 5°, AFFLIGEM 6,7°, DESPERADOS 5,9°)

LOCATION TIREUSE À BIÈRE 5L

LOCATION VERRE À BIÈRE 26,5 CL

Fût 30L | équivalent de 120 verres de 25cl

Pelforth blonde 5,5°

La Parisienne Titi Parisien IPA 5,5° | BIO

Leffe Blonde 6,6°

Gallia Weissbier 5,2°

LOCATION TIREUSE À BIÈRE 30L

LOCATION VERRE À BIÈRE 26,5 CL

OPEN-BAR AVEC BARMAN

Minimum 100 convives

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

4 cocktails de votre choix dont un sans alcool

Plaquette des cocktails sur demande

2,00€/conv

2,00€/conv

3,00€/conv

5,00€/conv

6,00€/conv

6,00€/conv

6,00€/conv

40,00€

60,00€

00,66€

180,00€

234,00€

250,00€

288,00€

350,00€

00,66€

40,00€

Sur devis





Nos boissons

Sur devis

5,00€/conv.

100,00€*

20,00€

35,00€

60,00€

25,00€

ACCUEIL BOISSON I Besoin d'un rafraîchissement avant l'évènement ?

Thé glacé
Citronnade
Assortiment de jus
Eaux

LES SOFTS À DISCRÉTION

Durant toute la présence de notre équipe, puis en libre-service avec des gobelets lorsque nous commençons le débarrassage progressif

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 I 5L minimum*

*Découvrez nos eaux tendances en bonbonne. Ultra-rafraîchissantes
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
20kg de glaçons
40kg de glaçons
Vasque à Champagne



2014

Nos menus spéciaux

MENU ENFANT I *De 3 à 12 ans*

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

Au choix du chef

L'OPEN BAR SALÉ POUR LA SOIRÉE I *À partir de 01h00 du matin*

4 pièces cocktails salées par convive

Cheeseburger
Hot-dog
Panini
Croque-Monsieur

Pour toutes autres demandes, merci de nous consulter.

25,00€

35,00€

5,50€/conv.





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 40 convives
- 1 Cuisinier pour 50 convives

Chez KB Traiteur, nous estimons avec soin les heures nécessaires à la réussite de votre évènement. Notre personnel est prévu pour une vacation minimale de 5 heures, incluant l'installation, le service, le débarrassage et le rechargement du camion. Nous ajustons cette estimation en fonction de vos besoins spécifiques pour garantir une prestation sur mesure et une organisation optimale.

FORFAIT CARCASSE

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

FORFAIT DÉCHETS

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.

5,00€/conv.

190,00€





20,00€
29,90€
9,00€

38,00€
75,00€
180,00€
49,90€
40,00€
150,00€
55,00€
49,00€

Sur devis

La location

TABLES & CHAISES

Table ronde 150 cm pour 6-8 personnes
Table ronde 180 cm pour 10-12 personnes
Chaise Napoléon

MOBILIER

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



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

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.





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/)