

A close-up photograph of several golden-brown croissants arranged on a metal baking tray. The croissants are flaky and have a rich, warm color. The background is a soft, out-of-focus light blue. The text is overlaid on the image.

KB TRAITEUR

Au service de vos saveurs ...

Petits déjeuners & Buffets



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.

Formule petit-déjeuner

7,90€

Croissant pur-beurre AOP
Pain au chocolat
Chouquettes

Café
Thé

Gobelet, cuillère en bois & sucre





Buffet froid

18,90€

Assortiment de 2 salades au choix
Miroir de charcuterie

Chiffonnade de saumon fumé
Rôti de boeuf aux herbes fraîches

Brie de Meaux

Flan à la vanille
Café et thé en libre-service

Livraison du buffet sur matériel à usage unique - Le personnel n'est pas inclus



Buffet chaud

30 personnes minimum
32,90€

Assortiment de 3 salades
Miroir de charcuterie

Suprême de volaille sauce forestière
gratin dauphinois et petits légumes

Brie de Meaux / Comté AOP accompagné de son mesclun

Tarte aux fruits frais
Café et thé en libre-service

Vaisselle & personnel est inclus

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 salades composées

Piémontaise

(Tomate, Œuf 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 gésiers de canard

(Pomme de terre, gésiers de canard, tomate cerise, moutarde à l'ancienne, ciboulette)

Savoureuse

(Tagliatelle, basilic, crevette, tomate)

Coleslaw

(Carotte rapée, chou, mayonnaise et fromage blanc)

César

(Iceberg, blanc de poulet, croutons, parmesan, sauce césar)

La Grecque

(Concombre, olive, fêta, tomate, coriandre)

Taboulé de poulet

(Taboulé fin au poulet et raisins)

Carotte/Céleri

(Carotte rapée, céleri rapé, mayonnaise et fromage blanc)



Le personnel

Nos forfaits sont d'une durée de 7h00 minimum pour une arrivée du personnel 2h00 à 03h00 avant l'évènement (en fonction du lieu)

Au-delà de 01h00 du matin, des heures supplémentaires vous seront facturées (toute heure entamée est due)

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**

Au-delà de 01h00 du matin, deux formules s'appliquent :

Nous commençons à remballer le matériel à 23h30 et laissons à votre disposition nappage, serviettes et gobelets.

Vous devrez impérativement nous rapporter le matériel au plus tard le lundi matin.

Nous prendrons également avant notre départ un chèque de caution d'un montant de 1500,00€ (non-encaissé) qui sera détruit* sous 7 jours après la restitution du matériel.

Vous devez également fournir les softs pour la fin de votre soirée.

Forfait fermeture : 2 Maîtres d'hôtels jusqu'à la fin de votre réception (04h00 du matin maximum) reste pour le service et le rangement de notre matériels. Rien à nous rapporter le lundi.

Boissons softs à volonté fournies jusqu'au départ du personnel.

490,00€ 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.