

Nos services vous facilitent la vie



Livraison 7j/7
de 6h à 19h
en IDF uniquement



Service consommateur
à votre écoute de 9h à 18h
au 06 34 26 93 19



Nos plateaux repas
sont 100%
recyclable



Commande en ligne
via notre boutique
24/24

et pour vos événements !



Nous organisons vos
soirées cocktails et
buffets



Parlez nous de votre
mariage !

15

Un événement en particulier ?
Votre devis sur mesure



N'hésitez plus !

06 34 26 93 19
CONTACT@KBTRAITEUR.COM



WWW.KBTRAITEUR.COM

KB TRAITEUR
9 ALLÉE DES VENDANGES
77183 - CROISSY-BEAUBOURG

852 395 896 RCS MEAUX
EURL - KB TRAITEUR
DEPUIS 2016
Capital 20.000€

Ne pas jeter sur la voie publique



KB
TRAITEUR

Nos plateaux Repas!

2022

Livraison dans toute la France



Plateaux-repas

NOUVELLE
GAMME

Végé'tatout

16,50€

Tartelette végétarienne ricotta et légumes primeurs.
Pesto basilic
Caponata fondante, oeuf mollet et huile de noix
Fromages affinés et ses fruits secs
Panna-Cotta - Coulis de saison au choix du chef

Fermier

19,50€

Poireaux vinaigrette Mimosa
Volaille fermière basse température, crème de champignons fumé. Tagliatelles de légumes
Fromages affinés et ses fruits secs
Riz au lait à la vanille

Pom'Anna

23,00€

Houmous de pois chiche, choux fleurs rôti coloré
Filet de bœuf sauce vin rouge et échalote confite, pressé de pomme de terre Anabelle au comté
Fromages affinés et ses fruits secs
Tiramisu praliné

Betillaud

26,00€

Millefeuille de betteraves, chèvre frais et ses condiments
Cabillaud grillé, croûte parmesan/noisette, beurre aux agrumes et légumes rôtis
Fromages affinés et ses fruits secs
Tarte fine de saison (pomme, poire, ...)

L'épicurien

31,50€

Foie gras de canard mi-cuit, confit de pomme, brioche.
Quasi de veau rôti sauce forestière, risotto crémeux, poêlée de champignons
Fromages affinés et ses fruits secs
L'exotique (Mousse coco, insert passion)

Signature

34,50€

Terrine de lapin et ses pickles
Filet de rouget snacké, mousseline de carottes et patates douce. Jus safrané
Fromages affinés et ses fruits secs
Baba au rhum et sa chantilly

Terre & Mer

38,50€

Tataki de Thon rouge au sésame grillé, vinaigrette à l'asiatique
Mignon d'agneau caramélisé au miel, Polenta croustillante olives et herbes fraîches, jus réduit
Fromages affinés et ses fruits secs
Tartelette au chocolat / praliné

Plateau du jour

25,00€


Au choix du chef

Sandwichs et salades

Nos salades

+2€ menu

César 8,00€
Iceberg, poulet, parmesan, croutons, sauce césar


Fraicheur  8,00€
Iceberg, tomates, saumon fumé, crevettes, citron

Chèvre chaud 8,00€
Iceberg, tomates, lardons, toast chèvre chaud

Nos sandwichs

+2€ menu

Le Parisien 6,00€
Pain ciabatta, jambon, beurre, comté, cornichons

Le Pacifique  6,00€
Pain ciabatta, thon, salade, tomates, oeuf

Le Végétarien  6,00€
Pain ciabatta, aubergine, poivron, courgette, fromage frais

Nos wraps **NOUVEAU**




+2€ menu

Le basse-cour 5,00€
Poulet aux épices, mayonnaise au curry maison, salade, tomates

Le Nordique 5,00€
Saumon fumé, crème d'aneth, iceberg

Bon à savoir

Nos plateaux sont livrés froid au sein de vos locaux en respectant les règles sanitaires.

Veggie  Pêche durable  Délai 4 heures 

Conseils de dégustation :

Au four (recommandé) : Retirer l'opercule, placer dans un four chaud à 80° puis réchauffer pendant 15-20 minutes

Au micro-onde : Retirer l'opercule, placer dans le micro-onde à puissance moyenne pendant 1 à 2 minutes

Desserts, boissons et alcools

Nos desserts

Fromage blanc et confiture du chef 2,00€

Salade de fruits frais 3,50€

Le cookie (60gr) 2,50€

Cookie croustillant et son cœur ultra fondant, chocolat Valrhona (Guanaja) et Gianduja, noisettes caramélisées, praliné amande/noisette

Tiramisu praliné 5,50€

Nos boissons

Evian 50cl, San Pellegrino 50cl 2,00€

Coca-Cola / Zero 33cl 2,50€

Jus d'Orange / pomme fraîchement pressé 25cl 3,00€

Jus de Pamplemousse / orange-fraise fraîchement pressé 25cl 3,20€

San Pellegrino 1L, Cristalline 1,5L 3,00€

Nos vins - 75cl

Vins Rouges

Côte du Rhône 8,00€

Cuvée Fabre - BIO

Bordeaux 19,00€

L'impression de Mauvesin Barton - Moulis en Medoc

Côte du Rhône 36,00€

Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roc Saint Aymé

Vins Blancs

Sancerre 15,00€

Caillote - BIO

Chablis 17,00€

Domaine Vocoret & Fils

Chassagne-Montrachet 59,00€

Domaine Borgeot - 1er Cru

Vin Rosé

Côte du Rhône 7,00€

Magie d'une terre

Champagne

Xavier Lecomte 25,00€