



*Plateaux repas & Snacking*

01 64 62 00 11  
[www.kbtraiteur.com](http://www.kbtraiteur.com)





# Nous découvrir en quelques mots

Installée à Croissy-Beaubourg, en Seine-et-Marne, au coeur de l'Île-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.



# Nos bocaux nomades

*Comme un plateau-repas, en mieux !*

**C'est tout nouveau :** nous lançons nos plateaux-repas réutilisables et équitables !

Conçus pour répondre à la demande croissante de produits plus "verts", ces plateaux s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement grâce à un système de consigne simple.

Nous venons récupérer vos bocaux usagés sous 48h00, pour limiter les déchets et agir ensemble pour un avenir durable

## **FORESTIER** *Coup de coeur*

Ravioles aux champignons et son émulsion de parmesan  
Filet de Saint-Pierre, risotto aux cèpes, asperge grillée et son émulsion  
Éclats de cookies, mousse au chocolat et praliné

## **L'ÉCRIN DES SAVEURS**

Crème d'artichaut, gambas à la flamme et parmesan, oeuf poché  
Suprême de volaille, écrasé de pomme de terre au comté  
et sauce champignons  
Pannacotta et son coulis

## **SIGNATURE**

Tarte fine, légumes de saison, copeaux de foie gras  
Hachis Parmentier de boeuf revisité et petits légumes  
Mousse légère vanille, brisures de financier et praliné pistache



28,00€

28,00€

28,00€

# 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 !

*Formule à consommer froide ou chaude (de préférence chaude)*

*Si aucun personnel de KB Traiteur n'a été réservé, il appartient aux clients de réchauffer le plat par leurs soins pour une dégustation optimale.*



# Ici c'est la street Food

## **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.

4,00€

## **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 parsemés de parmesan, accompagnés d'une délicate émulsion de pommes de terre, légère et savoureuse, pour une touche de finesse gourmande.

3,00€

## **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.

4,00€



# Nos pokebowl

## RIZ VINAIGRÉ

Un riz légèrement assaisonné avec du vinaigre de riz pour une touche acidulée et équilibrée

## ASSORTIMENT DE PICKLES

Un mélange frais et coloré de légumes marinés : concombre, carotte, radis, chou rouge et edamame, pour apporter du croquant et de l'acidité

## SAUCE AU CHOIX

Sauce sucrée : Une sauce légèrement caramélisée pour un contraste doux et gourmand

Sauce salée : Une sauce umami à base de sauce soja, idéale pour relever les saveurs

12,00€

## POULET CROUSTILLANT *Coup de coeur*

Morceaux de poulet enrobés d'une panure croustillante, servis avec une délicate crème de wasabi pour un mariage subtil de saveurs

13,00€

## SAUMON MARINÉ

Saumon mariné délicatement, apportant fraîcheur et saveurs subtiles

14,00€

## TATAKI DE BOEUF

Bœuf saisi à l'extérieur et tendre à l'intérieur, finement tranché, mariné avec des saveurs asiatiques pour un plat raffiné et savoureux

14,00€

## CREVETTES TEMPURA

Crevettes enrobées d'une pâte légère et croustillante, frites à la perfection, offrant un contraste de textures

14,00€

## VÉGÉTARIEN

Mélange coloré de légumes marinés : concombre, carotte, radis, chou rouge et edamame, avocat, tomates cerises juteuses apportant croquant et acidité

Une sauce onctueuse à base de ciboulette, parfaite pour accompagner les légumes et le riz



# Nos plateaux repas

## VÉGÉTARIEN

Feuilleté au houmous et ses légumes croquants  
Wok de légumes, citronnelle, tofu grillé sauce tériaki  
Fromages affinés et fruits secs  
Mousse au chocolat, éclats de noisette et praliné

22,00€

## FERMIER

Salade de haricots verts et gésiers de volaille  
Ballotine de volaille, gratin dauphinois et carottes fanes  
Fromages affinés et fruits secs  
Finger caramel et cacahuète

22,00€

## BETILLAUD

Tagliatelles de concombre, crème d'aneth, tomates et fêta  
Saumon rôti, sauce citronnelle, purée de patate douce et fèves de soja  
Fromages affinés et fruits secs  
Trilogie de macarons

22,00€

## POM'ANNA

*Coup de coeur* 

Tartare d'avocat aux agrumes et crevettes  
Filet de boeuf sauce épices douces, purée de vitelotte, champignons  
et pickles d'oignon rouge  
Fromages affinés et fruits secs  
Pannacotta vanille et fruits au choix du chef

22,00€

*Nos plateaux-repas sont conçus pour être dégustés chauds  
et nécessitent d'être réchauffés par vos soins avant consommation.*

*Si vous préférez des plateaux à consommer froids, nous vous recommandons  
d'opter pour le Plateau du Jour au choix du Chef.*





# Nos plateaux repas Signature

30,00€

## L'ÉPICURIEN

Millefeuille de foie gras  
Filet de veau, jus corsé et son tian de légumes rôtis  
Fromages affinés et fruits secs  
Financier tigré et sa ganache au chocolat

30,00€

## TERRE ET MER

Roulé de saumon, crème de citron et wasabi  
Magret de canard caramélisé sauce miel-épices, purée de carotte-cumin  
et carottes fanes 3 couleurs  
Fromages affinés et fruits secs  
Tarte au citron meringuée

28,00€

## 🕒 PLATEAU DU JOUR\*

Au choix du chef *(viande ou poisson, froid ou chaud selon vos préférences)*

*\* Commande possible le jour même avant 10h30  
pour une livraison avant 14h00 (valable uniquement sur le plateau du jour)*



**Nouveau :** Commande en ligne disponible via notre site web.  
Retrouvez l'intégralité de nos produits et passez votre commande en toute autonomie.



# Nos planches *à partager*

## **LA PLANCHE DE CHARCUTERIE** *80gr / personne*

Jambon cru, coppa, grison, saucisson au Beaufort, mortadelle  
beurre et cornichons

Assortiment de pains (maïs, campagne, tradition etc)

60,00€

## **LA PLATEAU DE FROMAGES** *60gr / personne*

Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin, Chèvre cendré  
St Nectaire, Bleu

Beurre, assortiment de pains (maïs, campagne, tradition etc)

50,00€

## **LA PLANCHE DE CRUDITÉS** *80gr / personne*

Carotte, tomate cerise, concombre, radis, chou-fleur

Sauce aux herbes

28,00€

## **LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE** *80gr / personne*

Assortiment de légumes crus et grillés, houmous, tzatziki,  
guacamole, gressins

35,00€

*Toutes nos planches sont sur la base de 10 convives*





# Nos Sandwichs

## LE PARISIEN

Pain ciabatta, jambon, beurre, comté, cornichons

6,00€

## LE VÉGÉTARIEN

Pain ciabatta, aubergine, poivron, courgette, fromage frais

6,00€

## LE PACIFIQUE

Pain ciabatta, thon, salade, tomate, oeuf

6,00€

## LE POULET-CHÈVRE

Pain ciabatta, poulet, chèvre-miel, mayonnaise, iceberg, tomates confites

7,00€

## LE PASTRAMI

Pain ciabatta, pastrami, mayonnaise, iceberg, oignon confit, tomate

7,00€

**PROFITEZ D'UN MENU SANDWICH AVEC UNE BOISSON  
ET UN DESSERT POUR 10,00€**

*Pour une commande avant 10h00, livraison avant 14h00 !*



**Nouveau** : Commande en ligne disponible via notre site web.  
Retrouvez l'intégralité de nos produits et passez votre commande en toute autonomie.



# Nos wraps

6,00€

## LE TEX-MEX

Emincé de poulet, guacamole, salsa, fromage rapé, iceberg

6,00€

## LE VÉGÉTARIEN

Houmous, carottes râpées, avocat, concombre, pousses d'épinards

6,00€

## LE NORDIQUE

Saumon fumé, fromage frais à l'aneth, concombre, pousses d'épinards

7,00€

## LE GOURMET

Poulet, chèvre-miel, iceberg, oignon frit, crème de ciboulette

7,00€

## LE CARNIVORE

Emincé de boeuf, fromage frais à l'ail et ciboulette, poivron, courgette roquette, sauce miel-moutarde

**PROFITEZ D'UN MENU WRAP AVEC UNE BOISSON  
ET UN DESSERT POUR 10,00€**

*Pour une commande avant 10h00, livraison avant 14h00 !*



**Nouveau** : Commande en ligne disponible via notre site web.  
Retrouvez l'intégralité de nos produits et passez votre commande en toute autonomie.





# Nos Bagels

6,00€

## LE SAUMON

Saumon fumé, avocat, crème d'aneth, roquette

6,00€

## LE VÉGÉTARIEN

Pesto au basilic, mozzarella, tomates, pousses d'épinards, basilic frais

6,00€

## LE PACIFIQUE

Saumon gravlax, purée d'avocat, radis et concombre finement tranchés, pousses d'épinards

7,00€

## LE POULET BARBECUE

Émincé de poulet mariné à la sauce barbecue, oignon rouge confit, tomates et roquette

8,00€

## LE COPPA

Coppa, cornichons tranchés, roquette, parmesan, oignon confit, mozzarella

**PROFITEZ D'UN MENU BAGEL AVEC UNE BOISSON  
ET UN DESSERT POUR 10,00€**

*Pour une commande avant 10h00, livraison avant 14h00 !*



**Nouveau :** Commande en ligne disponible via notre site web.  
Retrouvez l'intégralité de nos produits et passez votre commande en toute autonomie.



# Nos Salades

## CÉSAR

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

## ITALIENNE\* *C'est bon mais de saison !*

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

## AVOCADO BOWL

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

## GOURMANDE AU SAUMON

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

## CHÈVRE ET NOIX\* *C'est bon mais de saison !*

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

## PENNE MÉDITERRANÉENNE

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

*\*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 ! *

9,00€

9,00€

11,00€

9,00€

9,00€

10,00€



# Nos Desserts

3,00€

## LE COOKIE CHOCOLAT-PRALINÉ

Succombez à notre cookie chocolat-gianduja, alliant la douceur du gianduja à des éclats croquants de noisettes

3,00€

## FLAN À LA VANILLE

Savourez notre flan à la vanille, réalisé avec de véritables gousses pour un goût authentique et une texture fondante irrésistible

3,00€

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Savourez notre mousse au chocolat, légère et onctueuse, préparée avec un chocolat noir à 64 % de cacao pour une intensité parfaitement équilibrée

3,50€

## SALADE DE FRUITS FRAIS

Rafraîchissez-vous avec notre salade de fruits, un mélange coloré de fruits frais et juteux, sélectionnés pour leur saveur et leur fraîcheur.

3,50€

## TARTE BOURDALOUE

Découvrez notre tarte Bourdaloue, un classique alliant la douceur des poires fondantes à une délicate crème d'amande.

2,50€

## FROMAGE BLANC & CONFITURE DU CHEF

 *Inclus dans votre formule*



**Nouveau :** Commande en ligne disponible via notre site web.  
Retrouvez l'intégralité de nos produits et passez votre commande en toute autonomie.



# Nos plateaux pièces cocktails salées

30 pièces par plateau

## LA TERRE

Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe  
Volaille moelleuse, mousseline de patate douce épicée, tomates confites  
Faux-filet mariné, caviar d'aubergine et kadaïf  
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin et mangue  
Pic de betterave, chèvre et fruits secs 🌿  
Roulé de courgette et fêta 🌿

## LA MER

Gravelax de saumon, pois gourmand croquant  
Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné wasabi, oeuf Tobico  
Gambas, pétale de tomate et gel framboise  
Roulé de courgette et fêta 🌿  
Croustillant de parmesan, confit d'oignon rouge acidulé et rouget snacké  
Mi-cuit de thon rouge au sésame

## LE PRESTIGE

Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe  
Gambas, pétale de tomate et gel framboise  
Magret de canard fumé, chèvre frais au romain et mangue  
Croustillant parmesan, confit d'oignon rouge acidulé et rouget snacké  
Faux-filet mariné, caviar d'aubergine et kadaïf  
Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné wasabi, oeuf Tobiko

## LE PLATEAU CHAUD\*

Bouchées burgers  
Croque Serrano-basilic  
Hot-dog de volaille

*\*Plateau chaud : réchauffer au four à 180° pendant environ 5-8 minutes selon la puissance de votre four*



42,00€

42,00€

48,00€

42,00€





48,00€

# Nos plateaux pièces cocktails sucrées

24 pièces par plateau

## LES MACARONS

Chocolat grand cru  
Vanille  
Pistache  
Framboise  
Café  
Chocolat-cacahuète

48,00€

## LE FRUITÉ

Tartelette aux fruits frais  
Tartelette citron meringuée  
Opéra pistache griotte  
Panacotta mangue ananas  
Brochette de fruits frais  
Macaron framboise

48,00€

## LE TOUT-CHOCO

Paris-Brest praliné  
Macaron chocolat grand cru  
Finger caramel cacahuète  
Royal chocolat  
Tartelette chocolat-praliné  
Macaron chocolat-cacahuète

48,00€

## LE MIX

Paris-Brest pistache  
Royal chocolat  
Finger caramel cacahuète  
Panacotta mangue ananas  
Macaron vanille  
Tartelette citron meringuée



# Les boissons

3,00€

5,00€

3,50€

5,50€

3,50€

5,00€

25CL 100CL

4,00€ 5,50€

4,00€ 5,50€

4,50€ 6,00€

20,00€

35,00€

60,00€

**EAU PLATE EVIAN 50cl** ⊕

**EAU PLATE EVIAN 100cl**

**EAU PLATE SAN PELLEGRINO 50cl** ⊕

**EAU PLATE SAN PELLEGRINO 75cl**

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ICE-TEA 50cl** ⊕

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ICE-TEA 100cl**

**PUR JUS ORANGE BLONDE**

**PUR JUS POMME**

**NECTAR PÊCHE DE VIGNE**

## LE PLUS

10 kg de glaçons

20 kg de glaçons

40 kg de glaçons

⊕ *Inclus dans votre formule*





# La cave

## VINS ROUGES | Nous préconisons 1 bouteille pour 3 convives

Côte du Rhône - *Cuvée Fabre* - BIO  
Bordeaux - *Château Moya*

## 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)

Chablis - *Domaine du Colombier*  
Sancerre - *Caillotte* - BIO

## BIÈRES 33cl

Gallia Paris

## CHAMPAGNE

Bernard Figuet *Prix d'excellence 2023, 2022, 2020, 2019*

18,00€

24,00€

22,00€

28,00€

22,00€

28,00€

4,50€

40,00€



# Nos services

- Commandez jusqu'à 48h avant (hors plateau du jour)
- Livraison\* 7j/7 de 6h à 19h en Île-de-France uniquement
- Nos boîtes plateaux repas sont 100% recyclables
- Service consommateur à votre écoute de 9h à 17h30 au 01 64 62 00 11
- Commande possible via notre boutique en ligne
- Un évènement en particulier ? Votre devis 100% sur mesure

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

 Végétarien

 Healthy = Bon pour la santé

 Inclus dans l'offre formule

## LE CONSEIL DU CHEF

Au four : 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

*\*Frais de livraison en supplément*



# Quelques références

- Adidas
- BNP Paribas
- Cirque Bormann
- CJD
- Crédit Mutuel
- DALKIA
- E.D.F
- Fédération Française de Basket
- Fédération Française de Canoé Kayak
- FM LOGISTIQUE CORPORATE
- GRT GAZ
- Hollister
- Lacoste
- Leroy Merlin
- Musée des Arts Forains
- Mairie de Bagneux
- Mairie de Chennevières
- Mastercard
- MATMUT
- Nickel
- VINCI Immobilier
- Welcome At Work
- SEA LIFE
- Aeroport de Paris



Contactez-nous au 01 64 62 00 11  
ou par mail à : [contact@kbtraiteur.com](mailto:contact@kbtraiteur.com)

9, allée des Vendanges - 77183 Croissy-Beaubourg  
**[www.kbtraiteur.com](http://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/)