

KITCHEN *St.*

VOTRE TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE

Team de chefs pour des évènements d'exception

MARIAGE
2027

WWW.KITCHENSTREET.FR



BIENVENUE CHEZ KITCHEN^{St.}

TRAITEUR NOUVELLE GÉNÉRATION, LA TEAM VOUS PROPOSE UNE OFFRE ALTERNATIVE ET ORIGINALE, LOIN DES CODES DU TRAITEUR TRADITIONNEL, EN CRÉANT DE VRAIS MOMENTS DE PARTAGE, GÉNÉREUX ET SURTOUT RESPONSABLES.

KITCHEN STREET C'EST UN TRAITEUR AUTHENTIQUE ALLIANT GOURMANDISE ET PARTAGE. NOTRE PRIORITÉ EST DE METTRE LE PRODUIT EN AVANT, EN TOUTE SIMPLICITÉ.

DES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE À LA STREET FOOD, KITCHEN STREET AIME LES GRANDS ÉCARTS ! LE PARTAGE ET LA GÉNÉROSITÉ SONT NOS PRIORITÉS, NOS FORMULES GRANDES TABLES EN BOIS, NOS BRASÉROS, NOS COCOTTES À PARTAGER, NOS PRODUITS LOCAUX ET L'AMBIANCE GÉNÉRÉE PAR NOS ÉQUIPES.

KITCHEN STREET, C'EST AUSSI UNE DÉMARCHÉ ÉCO-RESPONSABLE ET DES ARTISANS PASSIONNÉS QUI DÉFENDENT DES CAUSES QUI NOUS TIENNENT À CŒUR. NOUS TROUVERONS TOUJOURS UNE SOLUTION POUR VOUS RASSEMBLER GRÂCE AUX OFFRES QUE NOUS AVONS CRÉÉES, TOUT EN GARDANT NOTRE PRIORITÉ : LE PARTAGE, LA CONVIVIALITÉ ET L'AUTENTICITÉ.



NOTRE BRIGADE



KITCHEN SL



QUELQUES UNES DE NOS PIÈCES COCKTAILS ...

FALAFEL A LA MENTHE FRAÎCHE
GAUFRE DE SAUMON GRAVLAX ET ZESTE DE CITRON
MINI CROQUE TRUFFÉ
ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES CROQUANTS
BAGNAT NIÇOIS BRIOCHÉ AU THON
WRAP HOUMOUS ET CUMIN
GAMBAS SAUVAGE AU SÉSAME GRILLÉ
TARTINE DE BURRATA CRÉMEUSE ET TOMATES CONFITES
BUN'S D'AUBERGINES À LA PARMESANE
SHOOTER DE GASPACHO DE CHOUX ROUGE
CLUB NORDIQUE AU SAUMON FUMÉ
GOUGÈRES AU PARMESAN
TARTELETTE MOUSSE DE BREBIS ET NOIX
SAMOUSSA DE BŒUF AU CURRY
YAKITORI DE POULET
BAR À TARTELETTES SALÉES
POT DE CAVIAR D'AUBERGINE

.... ET BIEN D'AUTRES EN FONCTION DES SAISONS





DÉCOR DE BUFFET ET SCÉNOGRAPHIE PERSONNALISÉS

CHAQUE BUFFET, CHAQUE ATELIER, CHAQUE DÉTAIL EST ÉTUDIÉ ET MIS EN VALEUR PAR NOTRE TEAM DE FOLIE POUR UN EFFET WAOUH GARANTI !

UNE FOIS LE MENU ÉTABLI, NOUS TRAVAILLONS UN AGENCEMENT ET UNE DÉCORATION DE BUFFET SUR MESURE EN ADÉQUATION AVEC VOTRE LIEU ET L'AMBIANCE SOUHAITÉE.

KITCHEN
St.





ANIMATIONS CULINAIRES

NOS ATELIERS CHAUDS :

- . PLANCHA DE GAMBAS GRILLÉES
- . ATELIER MINI BURGER MINUTE
- . TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME
- . MACARONIS FLAMBÉS EN MEULE DE PARMESAN
- . GAUFRE MINUTE A LA RIGOTTE CONDRIEU
- . BROCHETTE DE POULET MARINÉ
- . SAINT-JACQUES ALLER-RETOUR AU CITRON VERT
- . VELOUTÉ CHAUD DUBARY À LA TRUFFE D'ÉTÉ
- . BAR À PIZZA SICILIENNE
- . PIERRADE DE BŒUF DU 42

...

NOS ATELIERS FROIDS :

- . BAR À HUÎTRES À LA MINUTE
- . DÉCOUPE DE SAUMON GRAVLAX
- . CHIFFONNADE DE SERRANO IBÉRIQUE
- . CRUDITÉS SUSPENDUES, SAUCE FRAÎCHES ET TAPENADES
- . BAR À GASPACHO DE SAISON
- . BAR À TACOS MEXICAINS
- . CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS AU BASILIC

...



NOS REPAS À TABLE

À L'ASSIETTE

CARPACCIO DE BRESAOLA ET PATATES
DOUCES RÔTIÉS

FONDANT DE VEAU AUX MORILLES
GARNITURE BOURGEOISE

RISOTTO AUBERGINES GRILLÉES ET
CITRON

WELLINGTON DE BOEUF CHAROLAIS

CHOUX FARCIS AUX LÉGUMES GRILLÉS ET
NOISSETTES TORRÉFIÉES

AIOLI NICOIS DE CABILLAUD

JOUE DE BOEUF CONFITE EN DAUPHINOIS

GAMBAS, JUS DE LANGOUSTINE ET
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

BRASERO DE VIANDE & POISSON, SAUCES
ET ACCOMPAGNEMENT DE SAISON

PLAT CONVIVIALE

BRASERO : GRILLADE DE VIANDES ET
POISSONS, SAUCES ET GARNITURE DE
SAISON

WELLINGTON XXL À DÉCOUPER À TABLE

FILET DE SAUMON ENTIER MOUSSELINE
DE CRUSTACÉS ET LÉGUMES CROQUANTS

MEZZE LIBANAIS HOUMOUS, FEUILLE DE
VIGNE, TARTARE DE TOMATE, SAMOUSSA,
CRÈME D'AIL, PITA, POULET CONFIT
CITRON CUMIN

PARILLADA DE LA MER : CALAMAR,
GAMBAS, MORUE, LANGOUSTINE, MOULE,
SAUMON, PERSILLADE, POMMES DE
TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

Notre team de chef se fera un plaisir de créer un plat
sur mesure pour votre grand jour

LE SUCRÉ

WEDDING CAKE

TARTE XXL

BUFFET DE DESSERT

MAXI MILLEFEUILLES

PYRAMIDE DE MACARON

VACHERIN

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS

TIRAMISU XXL





LE BAR À COCKTAILS

• COSMOPOLITAN :
VODKA, ORANGE, CRANBERRY, CITRON VERT

• SEX ON THE BEACH :
VODKA, FRUITS ROUGES, VANILLE, PÊCHE,
ANANAS

• EXPRESSO MARTINI :
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, COLDBREW CAFÉ

• PORNSTAR MARTINI :
VODKA, PASSION, VANILLE

• SOUTH BEACH :
RHUM, ORANGE, FRUIT DE LA PASSION ET
GINGEMBRE

• GIN GARDEN :
GIN, CHARTREUSE, BASILIC ET CITRON

JAUNE



BUDGET ESTIMATIF PAR PERSONNE

KITCHEN *St.*

TARIFS 2027

VIN D'HONNEUR À PARTIR DE	25€
REPAS ASSIS À PARTIR DE	40€
FORFAIT VAISSELLE À PARTIR DE	10€
FORFAIT BOISSONS SOFT À PARTIR DE	7€
BAR À COCKTAILS À PARTIR	9€
ACCORD METS & VINS À PARTIR DE	20€
BRUNCH SANS SERVICE À PARTIR DE	25€
DÉPLACEMENT & PERSONNELS	(EN FONCTION DE LA PRESTATION)



CONTACTEZ-NOUS

POUR TOUTES QUESTIONS :



CONTACT@KITCHENSTREET.FR



04 77 33 08 39

07 86 20 10 78



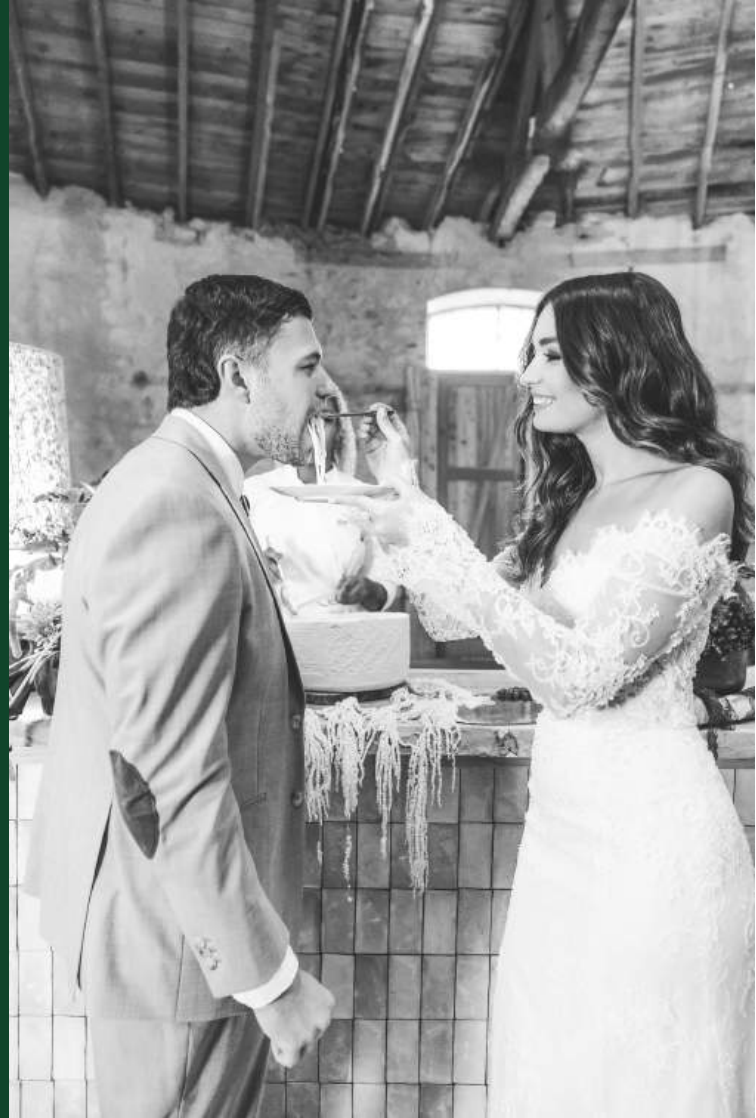
[KITCHENST_EVENT](https://www.instagram.com/KITCHENST_EVENT)



WWW.KITCHENSTREET.FR



RHONES-ALPES & PARIS





A long table outdoors is laden with a variety of brunch items. In the foreground, there are several wooden bowls and trays. One bowl is filled with golden-brown pastries, topped with fresh raspberries and blueberries. Another bowl contains croissants. A tray features sliced salmon with lemon wedges. A large bowl is filled with avocado slices, garnished with fresh herbs. There are also trays of bread, including what looks like focaccia or similar rolls. The table is decorated with several vases of fresh flowers, including pink and orange blooms. The background shows a dirt path and a tree, suggesting an outdoor event or market setting.

BRUNCH DU LENDEMAIN

