

# KITCHEN *St.*



Team de chefs pour des événements d'exception

[WWW.KITCHENSTREET.FR](http://WWW.KITCHENSTREET.FR)



0 12345 67890 1

# 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 DÉMARCHE 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 NOS PRIORITÉS : LA RIGUEUR, LA CONVIVIALITÉ ET L'AUTENTICITÉ.**

# NOTRE BRIGADE



L'ORGA



LA CUISINE



LE SERVICE



LA CRÉA

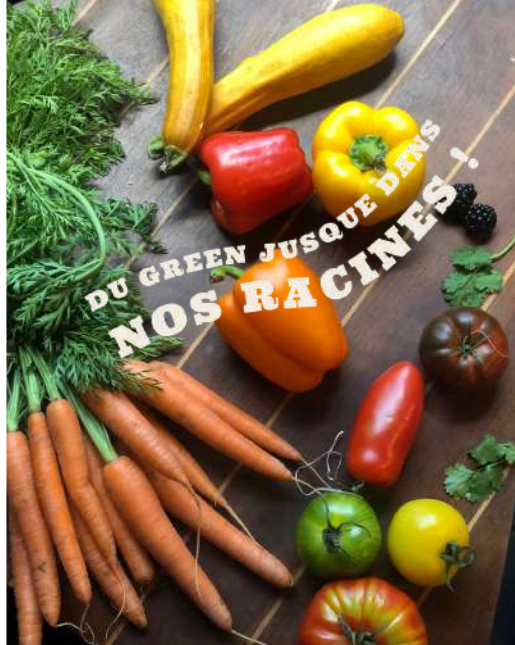
**KITCHEN** *SA*

# ECOLO & BEAU

KITCHEN s'engage dans une démarche  
100% ÉCORESPONSABLE

Notre devoir : sourcer pour vous les  
meilleurs produits issus de notre terroir

## NOS PRODUCTEURS



KITCHEN *St.*



# NOS ÉVÈNEMENTS



# PETIT DÉJEUNER, PAUSE-CAFÉ & PAUSE GOURMANDE

6,50€/pers

Les pièces sucrées :

- Madeleine coque chocolat blanc
- Petits pains au chocolat maison
- Brioche perdue au caramel
- Fruits frais

Les boissons froides :

- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
- Eau plate/pétillante

Les boissons chaudes :

- Café
- Thé Dammann

6

KITCHEN  
St.



# COCKTAIL APÉRITIF

10,40€  
/pers

Cocktail 8 pièces :

## Les pièces salées :

- Madeleine au pesto et pecorino
- Tartelette betterave et feta
- Moelleux comté 18 mois et courgette rôties
- Maki crémeux à l'avocat
- Dôme saumon fumé et citron vert
- Quenelle de brochet réduction de crustacés
- Croquette de jambon ibérique
- Croustillant de boudin noir et pointe acidulée

*Pièces modifiables selon vos demandes, possibilité d'échanger des bouchées salées par des sucrées*

# COCKTAIL FAST & FURIOUS

15,60 €  
/pers

Cocktail 12 pièces :

## Les pièces salées :

- Wrap houmous et légumes croquants
- Mini saucisson brioché Lyonnais
- Pince tomate confite oignon croustillant
- Gougère au comté et crème de truffe
- Samoussa légumes curry
- Tartelette saumon et chou acidulé
- Madeleine olive grecque feta
- Panna cotta de foie gras chapelure d'oignons

## Les pièces sucrées :

- Moelleux citron meringué
- Cannelés au praliné
- Assortiment de macarons
- Fruits frais

*Pièces modifiables selon vos demandes, possibilité d'échanger des bouchées salées par des sucrées*

# COCKTAIL DÎNATOIRE

23,40€  
/pers

Cocktail 18 pièces :

## Les pièces salées :

- Arancini au gorgonzola
- Panna cotta carotte cumin
- Sablé au parmesan et bille de chèvre frais
- Samoussa bœuf et paprika
- Sablé truffe oeuf de caille
- Gougère au comté et crème de truffe
- Mini saucisson brioché Lyonnais
- Wrap houmous légumes croquants
- Gâteau de crevette dashi et sésame
- Cube de saumon au café torréfié
- Nougat chèvre et abricot
- Croustillant de boudin noir et pointe acidulée
- Marbré de foie gras au cacao Weiss
- Croquette de jambon ibérique

## Les pièces sucrées :

- Tartelette praline
- Mini coulant coeur caramel cacahuète
- Madeleine coque chocolat blanc
- Fruits frais



# COCKTAIL SHOW COOKING



28€  
/pers

Cocktail 14 pièces :

## Les pièces salées :

- Nem poulet mafé
- Pita au cheddar épicé
- Mini éclair feta pistache
- Sablé truffe oeuf de caille
- Brochette de thon mariné au sésame
- Croquette ibérique pickles

## Les ateliers culinaires :

- Grilled cheese truffé
- Découpe de pâté en croûte maison et pickles
- Mini burger charolais
- Bar à mozzarellas, huile et focaccia

## Les pièces sucrées :

- Mini clafoutis framboise
- Mini brownie au chocolat Weiss
- Macaron vanille et gel passion
- Fruits frais

*Pièces modifiables selon vos demandes, possibilité d'échanger des bouchées salées par des sucrées*





# NOS BOISSONS

## Les boissons chaudes :

- Café
- Thé Dammann

## Les boissons froides :

- Eau plate (Evian)
- Eau pétillante (Badoit)
- Jus de fruits Patrick Font
- Citronnade à la menthe maison
- Thé glacé à la pêche

***\*Vins & cocktails sur devis\****



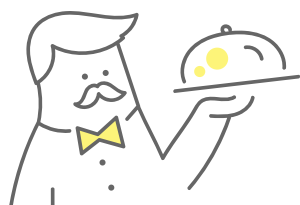
# LE PERSONNEL

## SUPPLÉMENT POUR UNE PRESTATION AVEC SERVICE

Notre Équipe de passionnés se tient à votre disposition pour vous accompagner pour vos plus beaux évènements.

Maître d'hôtel, chef(fe) de cuisine, scénographes et serveurs et serveuses, Une brigade de professionnels à votre service.

*Tarif sur demande, en fonction de vos besoins\**



# MATÉRIEL DURABLE

## NOS BOXS EN BOIS FRANÇAIS DU JURA



## NOTRE SOLUTION 100% ÉCO-RESPONSABLE

La boîte ronde en peuplier français est idéale pour composer de jolis buffets tout en étant responsable et qualitative.

Grâce à leur rigidité et à leur couvercle pratique, vous pourrez transporter facilement nos mets et les réutiliser plusieurs fois.

Nos boxes sont recyclables et compostables.



## NOS RÉCEPTION AVEC SERVICE

Nos menus sont pensés dans l'idée d'utiliser un minimum de contenants. Aucun plastique sur nos événements ! Nos serviettes sont fabriquées avec des matériaux recyclés et sont recyclables et compostables.

Le moins d'impact possible en préservant la qualité de nos prestations traiteur.



## LE TRI SÉLECTIF EST AUSSI DE MISE LORS DE NOS ÉVÈNEMENTS



