



TRAITEUR



« Le Mariage est la volonté à deux de créer l'Unique »

Friedrich Nietzsche

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



Afin de faire de ce jour si particulier un moment unique, nous mettrons tout en œuvre afin de vous accompagner tout au long de la préparation de votre réception de mariage.

De la sélection des pièces cocktails pour votre vin d'honneur au choix du parfum de votre dessert, nous serons présents pour vous conseiller du fort de notre expérience.

Notre souhait est de pouvoir répondre à vos attentes et que les souvenirs de cette journée vous restent gravés.

Nous vous invitons à découvrir notre carte afin de découvrir nos prestations.

Notre savoir-faire et nos équipes de professionnels de la restauration, nous permettent également de vous proposer une prestation sur mesure pour la composition de votre menu mais également pour les arts de la table.

N'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale qui se fera un plaisir de vous accompagner dans la réalisation de vos projets.

Votre vin d'honneur

Cocktail apéritif 5 pièces à partir de 5,90 Euros

- *La sélection de verrines*
- *Les toasts raffinés*
- *Les mini tartes salées*
- *Les bouchées du Chef Marc Ortega*
- *Les mini blinis*

Cocktail apéritif 6 pièces à partir de 7,30 Euros

- *La sélection de verrines*
- *Les bouchées du Chef Marc Ortega*
- *Les toasts raffinés*
- *Les mini tartes salées*
- *Les mini bagnats*
- *Les mini blinis*

Cocktail apéritif 8 pièces à partir de 9,80 Euros

- *La sélection de verrines*
- *Les bouchées du Chef Marc Ortega*
- *Les toasts raffinés*
- *Les mini tartes salées*
- *Les mini bagnats*
- *Les mini wraps*
- *Les mini blinis*



Les animations culinaires

Les ateliers culinaires

- *Les planchas de l'écailler et du boucher*
- *Le foie gras dans « tous ses états »*
- *Le saumon Gravlax « venu du Nord »*
- *Le banc d'écailler, huitres « Fine de Claire n°3 »*
- *Le wok « made in Asia »*



Les boissons

Afin d'accompagner votre vin d'honneur, nous vous proposons :

- *Kir traditionnel ou Royal*
- *Cocktails alcoolisés*
- *Limonade et cocktails non alcoolisés*
- *Champagne*
- *Jus de fruits et sodas*







Menu « Amarante » à partir de 42,10 euros

Terrine de poisson à chair blanche parfumée à la ciboulette
Lit de mesclun
Vinaigrette moutardée

Ou

Soufflé de saumon servi chaud
Sauce à l'oseille en clin d'œil à la maison Troisgros
Mirepoix de légumes de saison

Cuisse de canard du Sud-Ouest Confite
Lentilles corail et carottes en purée au cumin
Pois gourmand

Ou

Mignon de porc caramélisé
Sauce italienne parfumée au Marsala
Gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

Assiette du Berger comme un café gourmand

Entremet de notre Chef Pâtissier ou cascade de mignardises

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



Menu « Garantie » à partir de 44,30 euros

Ballottine de saumon
Julienne de légumes et mesclun

Ou

Parfait de volaille
Sauce des sous-bois

Suprême de Pintade sauce foie gras
Polenta crémeuse et pois gourmand

Ou

Quasi de veau rosé
Sauce au 4 baies
Gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

Assiette du Berger comme un café gourmand

Entremet de notre Chef Pâtissier ou cascade de mignardises



Menu « Orchidée » à partir de 46,80 euros

Picata de saumon façon Gravlax, cuit sel et sucre
Marinade huile d'olive citronnée et aneth
Blinis polonais

Ou

Les Ecrevisses comme une soupe « VGE »
Sauce Nantua

Magret de canard servi rosé
Sauce au poivre vert
Lentilles corail et carottes en purée au cumin
Pois gourmand

Ou

Caille farcie au foie gras, jus corsé
Gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

Assiette du Berger comme un café gourmand

Entremet de notre Chef Pâtissier ou cascade de mignardises

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



Menu « Camélia » à partir de 50,00 euros

Foie gras de canard cuit maison et son confit
Lit de mesclun et toasts

Ou

Coquilles Saint Jacques snackée
Fondue de poireaux crémée

Filet de Chapon fermier
Sauce aux morilles
Crêpes vonnassiennes et pois gourmand

Ou

Grenadin de veau
Sauce italienne au Marsala
Polenta rôtie à la ricotta et poêlée de légumes de saison

Assiette du Berger comme un café gourmand

Entremet de notre Chef Pâtissier ou cascade de mignardises



Les brunchs

Brunch au Jardin du Luxembourg à partir de 9,50 euros

- *Sélection de salades variées*
- *Bouchées de quiches et pizza*
- *Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)*
- *Rôti de porc braisé*

Brunch au Parc Monceau à partir de 12,60 euros

- *Sélection de salades variées*
- *Bouchées de quiches et pizza*
- *Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)*
- *Rôti de porc braisé*
- *Roastbeef*
- *Sélection de fromages affinés*

Brunch au Bois de Vincennes à partir de 15,30 euros

- *Sélection de salades variées*
- *Panier de légumes croquants*
- *Bouchées de quiches et pizza*
- *Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)*
- *Rôti de porc braisé*
- *Roastbeef*
- *Pilon de poulet grillé*
- *Sélection de fromages affinés*

Les vins rouges

- Syrah « Cave de Tain »
- Crozes Hermitage « Cave de Tain »
- Saint Joseph « Cave de Tain »

Les vins blancs

- Marsanne « Cave de Tain »
- Crozes Hermitage « Cave de Tain »
- Uby Colombard-Ugni « Domaine Uby »
- Saint Joseph « Cave de Tain »

Les vins rosés

- Syrah « Cave de Tain »
- AOP Provence « Château Nestuby »

Les pétillants et champagne

- Cuvée tradition Lebeault Blanc de Blanc Maison Picamelot
- Champagne Brut Maison Vezien

Les boissons non alcoolisées

- Eaux minérales : Evian, Badoit
- Jus de fruits
- Softs : coca cola et coca cola zero

