



KE C'EST BON !

TRAITEUR



« La table est l'endroit de détente et de convivialité par excellence »

Bernard Loiseau

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



Vous souhaitez organiser un événement pour une occasion spécifique, comme un anniversaire, un baptême ou simplement un apéritif entre amis, nous vous accompagnerons afin de créer un instant gourmand et convivial.

L'ensemble de nos prestations peuvent être réalisées en livraison avec ou sans prestation de service. Vous pouvez également récupérer votre commande directement dans notre boutique de Nivelas-Vermelle.

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.

Les cocktails apéritifs et dinatoires

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

Cocktail apéritif 12 pièces à partir de 14,60 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

Cocktail apéritif 16 pièces à partir de 19,60 Euros

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



Les plats mitonnés par notre chef Marc Ortega

Les Entrées Froides

Le foie gras

Foie gras de canard maison nature ou aux figues
109,00 € (Le kg)

Les terrines du boucher

Terrine de canard aux olives
2,50 € (La part)
Terrine de pintade aux pistaches
2,50 € (La part)
Terrine de sanglier aux marrons
2,90 € (La part)
Terrine de lapin
2,50 € (La part)
Ballottine de chevreuil aux pistaches
3,40 € (La part)

Les terrines de l'écailler

Terrine de saumon aux asperges
2,60 € (La part)
Terrine de saint jacques
3,80 € (La part)

Les terrines végétariennes

Terrine aux trois légumes
1,70 € (La part)
Terrine de carotte aux petits légumes
1,70 € (La part)
Terrine de caviar d'aubergines aux tomates confites
2,90 € (La part)

Les Entrées Chaudes

Coquillages et crustacés

Noix de Saint Jacques et fondue de poireaux
5,10 € (La part)
Cassolette de gambas au whisky et légumes croquants
6,50 € (La part)
Cassolette d'écrevisses
5,80 € (La part)
Coquille aux trois poissons
6,90 € (La part)
Millefeuille de saumon et poireaux
5,90 € (La part)
Bavarois de courgette
3,90 € (La part)

Volaille et escargots

Brioche au foie gras maison
5,60 € (La part)
Boudin blanc flambé au Cognac
3,30 € (La part)
Cervelas truffé 3% et pistaché 2% maison
42,90 € (Le kg)
Feuilleté jambon et asperges
3,40 € (La part)
Escargots de Bourgogne
7,40 € (La douzaine)

Les Poissons Froids

Le saumon

- Saumon fumé norvégien
64,90 € (Le kg)
- Darne de saumon
4,90 € (La part)
- Saumon façon gravlax et son blini
5,90 € (La part)
- Aspic de saumon et crevettes
4,10 € (La part)
- Aspic de saumon fumé et œuf poché
3,90 € (La part)
- Ballottine de saumon farcie aux légumes et sa pointe d'asperge
5,90 € (La part)
- Fond d'artichaut norvégien
6,90 € (La part)

Les crustacés

- Langouste Bellevue
15,20 € (La ½ queue)
- Brochette de Saint Jacques et lotte marinée au curcuma
6,80 € (La part)

Les Poissons Chauds

Les poissons

- Blanquette de lotte au coulis d'étrilles
10,80 € (La part)
- Gratin de cabillaud et crevettes au Noilly Prat
7,90 € (La part)
- Gratin de lotte et gambas
12,80 € (La part)
- Soufflé de saumon sauce à l'oseille
4,20 € (La part)
- Coulubiach de saumon sauce ciboulette
6,70 € (La part)
- Filet de rouget en écaille de pomme de terre farci aux crevettes à la crème de Yuzu
9,50 € (La part)
- Mousseline de cabillaud et sa crème d'asperge
5,90 € (La part)
- Médaille de sole aux noisettes, sauce safranée
8,20 € (La part)
- Turbot et sa mousseline de panais rôti
13,90 € (La part)

Les crustacés

- Gratin de fruits de mer
7,20 € (La part)
- Coquille Saint Jacques
6,90 € (La part)
- Coquille de Langouste
8,90 € (La part)
- Marmite de Saint Jacques à la crème de petits pois
7,90 € (La part)

Les Volailles

Les volailles

Poulet aux écrevisses
7,20 € (La part)
Suprême de volaille fermière truffé sauce suprême
9,60 € (La part)
Magret de canard au poivre vert
8,10 € (La part)
Magret de canard aux morilles
9,20 € (La part)
Suprême de Chapon aux morilles
9,90 € (La part)
Confit de canard
6,80 € (La part)
Filet de dinde rôti aux marrons
7,90 € (La part)
Caille farcie au foie gras
8,20 € (La part)
Roulé de canard farci sauce miel
8,10 € (La part)
Cuisse de pintade aux champignons des bois
7,20 € (La part)
Ballottine de volaille farcie aux cèpes sauce pleurotes
5,90 € (La part)
Parmentier de canard au panais et son jus aux girolles
5,70€ (La part)

Les viandes

Jambon sauce Madère
5,60 € (La part)
Civet de sanglier
7,80 € (La part)
Civet de chevreuil
9,50 € (La part)

Grenadin de veau sauce Marsala
10,80 € (La part)
Filet de bœuf sauce morilles
9,90 € (La part)
Mignon de porc en croute sauce moutarde
6,40 € (La part)
Quasi de veau roulé façon nems et son jus aux cèpes
7,80 € (La part)
Souris d'agneau confite au romarin
11,80 € (La part)

Les Accompagnements

Spaghettis de légumes
12,90 € (Le kg)
Flan de champignons et brocolis
1,50 € (La part)
Poêlée de légumes festive
17,90 € (Le kg)
Trio de légumes tournés façon cocotte
12,90 € (Le kg)
Risotto aux asperges et champignons
14,90 € (Le kg)
Aumônière des sous-bois persillée
4,20 € (La pièce)
Crique de pommes de terre
16,90 € (Le kg)
Pommes dauphines
16,90 € (Le kg)
Gratin dauphinois
11,90 € (Le kg)
Gratin dauphinois aux cèpes
13,90 € (Le kg)
Pomme Anna et sa mousse de panais
2,90 € (La part)



Les buffets

Buffet 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*

Buffet 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*