



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.



TRAITEUR



www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



Votre vin d'honneur

Assortiment de verrines

Crème de lentilles au lard, Ravioles de Royan lamelles de courgettes et avocat

Noix de Saint-Jacques et purée de patates douces...

Assortiment de bouchées du chef

Sucette de saumon et concombre pickels, Légumes confits, Tartare de bœuf à la Thai

Purée de panais et pétoncle

Assortiment de timbales

Confit de canard, Crème d'oignons et foie gras, Mousseline de volaille au curry

Assortiment de mini-bagnats et mini-wraps

Le fermier, le nordique, le veggie

Assortiment de mini-tartes

Provençale, Filet de saumon et poireaux, Courge et amandes...

Les pièces signatures

Blini saumon fumé et crème à l'aneth

Palet chèvre et fruits secs

Cannelé carotte, marron et graines de fenouil

Champignon farci

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR

Cocktail apéritif 6 pièces à partir de 13,50 Euros TTC

- - La sélection de verrines
- - Les bouchées du Chef
 - - Les timbales
- - Les mini tartes salées
 - - Les mini bagnats
- - Les pièces signatures

Cocktail apéritif 8 pièces à partir de 16 Euros TTC

- - La sélection de verrines
- - Les bouchées du Chef
 - - Les timbales
- - Les mini tartes salées
 - - Les mini bagnats
 - - Les mini wraps
- - Les pièces signatures

Cocktail apéritif 10 à 12 pièces remplaçant une entrée à partir de 20,50 Euros TTC

- - La sélection de verrines
- - Les bouchées du Chef
 - - Les timbales
- - Les mini tartes salées
 - - Les mini bagnats
 - - Les mini wraps
- - Les pièces signatures

Les tarifs indiqués comprennent, nappage, verrerie et boissons non alcoolisées
(Eaux minérales, jus de fruits artisanaux et sodas)

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



Les animations culinaires

Les planchas de l'écailler et du boucher
Brochette de crevettes et noix de Saint-Jacques – 2,73 Euros TTC par personne
Brochette de volaille et bœuf – 2,55 Euros TTC par personne

Le foie gras dans « tous ses états » - 4,30 Euros TTC par personne
Découpe d'un bloc de foie gras mi-cuit
Assortiment de pains variés et confits de figue et oignons

Le saumon Gravlax « venu du Nord » - 1,80 Euros TTC par personne
Découpe d'un filet de saumon cuit à froid
Marinade à l'aneth et blinis

Le banc d'écailler, huitres « Fine de Claire n°3 » - 2,2 Euros TT par personne
Pain de seigle et beurre demi sel

Et beaucoup d'autres à découvrir !!

N'hésitez pas à solliciter notre service commercial pour connaître les autres propositions.

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR

Les boissons

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

Punch et Sangria

Kir traditionnel ou Royal
Crème de cassis et pêche

Cocktails alcoolisés en Jarre
Moscow Mule, Gin Garden, Sex on the Beach...

Limonade artisanale et cocktails non alcoolisés

Champagne

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR



www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR

Votre menu

Comme ce jour est unique, que cette soirée doit vous ressembler nous vous proposons de créer vous-même votre menu sur mesure en fonction de vos goûts et de ceux de vos convives

Nous proposons également une gamme de plat végétarien, vegan et sans gluten sur demande.

Après avoir réalisé votre sélection, nous vous composerons votre devis sur mesure



www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR

Les Entrées

Capuccino de petits pois servi chaud ou froid, espuma infusé au lard
3,80 Euros TTC

Terrine de poisson à chair blanche parfumée à la ciboulette, Lit de mesclun et vinaigrette moutardée
4,40 Euros TTC

Soufflé de saumon servi chaud, sauce à l'oseille en clin d'œil à la maison Troisgros
5,60 Euros TTC

Baby Saint Jacques et fondue de poireaux à la crème d'Isigny AOC
5,60 Euros TTC

Picata de saumon cuit gravlax, sel et sucre et blini polonais
5,80 Euros TTC

Noix de Saint Jacques snackée et fondue de poireaux crémée
6,40 Euros TTC

Foie gras de canard cuit maison et son confit, lit de mesclun et toasts
15,95 Euros TTC

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



Les Plats

Cuisse de canard du Sud-Ouest Confite – 14,10 Euros TTC

Suprême de volaille sauce au poivre vert ou italienne parfumée au Marsala – 14,20 Euros TTC

Suprême de Pintade sauce foie gras ou sauce morilles – 15,10 Euros TTC

Quasi de veau servi rosé et sa sauce au choix - 16, 20 Euros TTC

Magret de canard servi rosé et sa sauce au poivre vert - 16, 20 Euros TTC

Noix de veau et sa sauce Marsala – 17 Euros TTC

Les Accompagnements

(1 accompagnement féculent et 1 accompagnement légumes compris dans le prix du plat)

Gratin dauphinois ou Pommes de terre grenaille ou Palet de polenta

Brochette de légumes de saison ou légumes de saison rôtis

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



Le fromage

Assiette du berger comme un café gourmand – 2,90 Euros TTC
Verrine de fromage blanc et assortiment de fromages secs

Plateau de fromages affinés découpés – 2,30 Euros TTC
Sélection par notre artisan fromager

Fromage blanc en faisselle – 2 Euros TTC
Sucre et crème

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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

Les desserts

Cascade de mignardises et macarons (3 par personne) – 4,10 Euros TTC

Pièce montée de choux (2 par personne) – 4,10 Euros TTC

Parfums au choix : Vanille / Chocolat / Pistache

Entremet pâtissier – 5,60 Euros TTC

- Fraisier ou Framboisier

- Exotique: Mousse exotique, dés de mangue et ananas, biscuit noix de coco et coulis de fruits rouges

- Délice: Meringue aux amandes, crème onctueuse à la vanille et éclats de nougatine

- Rubis: Bavaroise à la vanille, coulis de fruits des bois, biscuit macaron amande

- Triomphe: Trio de chocolat, mousse chocolat au lait, suprême chocolat noir, mousse chocolat blanc sur biscuit chocolat

- Tube de l'automne: Mousse chocolat, crémeux caramel beurre salé, biscuit chocolat et sablé breton

- Symphonie: Mousse vanille caramélisée sur le dessus, cocktail de fruits et biscuit aux noix

Wedding cake à partir de 8,50 Euros TTC



TRAITEUR

Service et Art de la table

L'art de la table

La verrerie et de la vaisselle

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

Le pain, les eaux minérales plates et gazeuses

Le café

Le personnel (2h30 de montage, 7h de service, 30 min de rangement, sur une base de 100 convives)

1 maitre d'hôtel

1 serveur pour 35 personnes

1 chef pour 100 personnes

Tarif de 33,15 Euros TTC par personne

Chaque mariage étant différent, nous adapterons ce prix en fonction du nombre de convives présents et de votre déroulé

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR

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

www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



TRAITEUR

La Décoration



www.kecestbon.fr - contact@kecestbon.fr

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



Décoratrice passionnée, Mélanie imaginera pour vous et rendra réel vos rêves et inspirations.

TRAITEUR

Créatrice d'instant précieux elle saura retranscrire vos émotions et valeurs : romantisme, nature, élégance, authenticité, passion, simplicité.

De la décoration des tables par les serviettes, menus, en passant par la réalisation de votre bouquet de mariée et boutonnières jusqu'à la création d'un plafond végétal et de votre plan de table, chaque détail sera le parfait reflet de votre personnalité.

Quelques exemples des thèmes que Mélanie se fera un plaisir de retranscrire :

- Champêtre et romantique : l'alliance parfaite entre nature et romance en toute simplicité
- Fleur de l'amour : la multiplicité des formes et des couleurs. La rencontre de l'élégance et de la sincérité
- Conte de fée : une soirée de Princesse, où votre prince et vous, attendez vos convives dans un magnifique château

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour plus d'informations

