

THE **K** TRAITEUR

MENU MARIAGE
2024 - 2025





« Des moments authentiques et à votre image »

Né de l'amour de la restauration Aurore et Jeremy, the k traiteur event travaille depuis de nombreuses années à la création de vos événements sur-mesure, privés et professionnels.

Propositions culinaires uniques, mise en scène exclusive, écoute attentive, nous personnalisons l'ensemble de nos services pour vous satisfaire.

Un seul but : vous offrir un moment d'exception.



VOTRE COCKTAIL

10 pièces cocktail salées dont 2 pièces en atelier culinaire

Pièces cocktail

Mini burger

Verrine de gaspacho et mozzarella

Carpaccio de Truite fumée et son coulis de passion

Toast croustillant mousse de brebis et magret fumé

Verrine mousse de courgette au basilic

Tomate en pomme d'amour

Pic de crevette marinée

Roulé de wrap végétarien

Navette de canard et saumon

Ateliers culinaires

2 ateliers au choix parmi notre liste d'ateliers

Découpe de foie gras

Découpe de Serrano

Atelier plancha

Déclinaison de l'œuf

Shooter du jardinier

Bar à burrata

Découpe de poissons fumés

Atelier wrap

VOTRE REPAS

PLAT

1/2 de magret de canard aux Jurançon , tagliatelles de légumes croquants à l'huile de noisette

ou

Suprême de volaille jus champêtre , fondant de patates douces et asperge verte rôtie

ou

Pavé de saumon crème Yuzu , déclinaison d'aubergines et son jus réduit

Fromage

Assiette de 2 fromages affinés et bouquet de salade

Desserts

Entremet des mariés

ou

L'incontournable Pièce montée

ou

Buffet de mini desserts

Menu GOURMAND

THE **K** TRAITEUR



À partir de 59,00 € TTC par personne

(Tarif n'incluant pas le mobilier, les boissons , et autre frais itinérant au lieu de réception. Personnel de service présent jusqu'à 2h00 du matin)

VOTRE COCKTAIL

14 pièces cocktail salées dont 3 pièces en atelier culinaire

Pièces cocktail

Mini burger

Verrine de gaspacho et mozzarella

Carpaccio de Truite fumée et son coulis de passion

Toast croustillant mousse de brebis et magret fumé

Verrine mousse de courgette au basilic

Tomate en pomme d'amour

Pic de crevette marinée

Roulé de wrap végétarien

Navette de canard et saumon

Plateau d'huitre n4 : 2 pièces par personne

Ateliers culinaires

3 ateliers au choix parmi notre liste d'ateliers

Découpe de foie gras

Découpe de Serrano

Atelier plancha

Déclinaison de l'œuf

Shooter du jardinier

Bar à burrata

Atelier Poke bowls

Découpe de poissons fumés

Atelier wrap

VOTRE REPAS

PLAT

Croustillant de canard aux morilles, gratin de pommes de terre sarladaises et carotte fane

ou

Médailon de veau à la lie de vin de Bordeaux, palet de polenta aux fines herbes et étuvée de légumes de saison

ou

Filet de bar rôti et son infusion d'étrilles, crémeux de carottes et tombée de fèves au chorizo

Fromage

Ardoise de 4 fromages affinés

Desserts

Royal chocolat

ou

Pièce montée : 3 choux par personne

ou

Crousty framboise

Menu SAVEURS

THE K TRAITEUR



À partir de 70,00 € TTC par personne

(n'incluant pas le mobilier, les boissons, et autre frais itinérant au lieu de réception. Personnel de service présent jusqu'à 2h00 du matin)

LES PIÈCES FROIDES

Mini burger

Verrine de gaspacho et mozzarella

Carpaccio de Truite fumée et son coulis de passion

Toast croustillant mousse de brebis et magret fumé

Verrine mousse de courgette au basilic

Tomate en pomme d'amour

Pic de crevette marinée

Roulé de wrap végétarien

Navette de canard et saumon

Cuillère de boudin ,confit d'oignons

LES PIÈCES BOULANGÈRES

Mini pita de volaille à l'indienne

Navette de gambas à l'aioli

LES BODEGAS DE SALADES

Salade quai west (gambas & agrumes)

Salade César

THE **K** TRAITEUR

Menu

COCKTAIL DINATOIRE



LES ATELIERS CULINAIRES

3 ateliers au choix parmi notre liste d'ateliers

Découpe de foie gras

Découpe de serrano

Atelier plancha

Déclinaison de l'œuf

Shooter du jardinier

Bar à burrata

Atelier poke bowls

Découpe de poissons fumés

Atelier wrap

LE BUFFET DE FROMAGE

Assortiment de fromages affinés et son pain frais
Comté, Sainte Maure cendré, fleur de Tête de moine, fourme
d'Ambert, brie de Meaux...

LES PIÈCES SUCRÉES

Pièce montée (3 choux par personne, 3 parfums :
chocolat, café, vanille)

ou

Buffet de mini desserts

À partir de 60.00 € TTC par personne

(n'incluant pas le mobilier, les boissons, et autre frais itinérant au lieu de réception. Personnel présent jusqu'à 2h00 du matin)



THE **K** TRAITEUR

NOS OPTIONS

VOTRE MISE EN BOUCHE POUR LE REPAS

- Raviole de foie gras, julienne de poireaux et bouillon au sauternes
- Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de vanille bourbon
Et graine de passion sur son lit de courgette
- Légumes de saison façon tian, crémeux de petits pois à la menthe et
Pickles de fruits de saison
- Tartare de bar aux agrumes et coulis de pomme verte

SUPPLÉMENT DE 5.70€ / PERS, VAISSELLE DE DRESSAGE INCLUSE

VOS DESSERTS EN OPTION

- Naked cake (parfum et style à définir ensemble) : 9.00€ ttc/ part
- Wedding cake (parfum et style à définir ensemble) : 9.35€ ttc/ part
- Pyramide de choux (pyramide de 100 choux) 3.50€ ttc/ part

NOS OPTIONS

VOS BOISSONS POUR LE JOUR J

- Bonbonnes d'eaux arrangées: 1.50€ ttc/ pers
- Forfait softs pour l'ensemble de la soirée (eaux plates et pétillantes, Jus de fruits et sodas) :3.50€ ttc/ pers
- Bonbonnes de sangria et de punch (avec ou sans alcool) : 2.50€ / verre
 - Forfait 1 tireuse+ 2 fûts: 250.00€ ttc
 - Soupe de champagne : 3.00€ ttc/ verre
- Aperol Spritz , Pina Collada : 3.50€ ttc/ pers

VOS REPAS ENFANT ET REPAS PRESTATAIRES

- Buffet enfant (cornet de nuggets, tomate mozzarella, saucisson tranché, mini burgers de bœuf, moelleux au chocolat et panier de bonbons) : 19.00€ ttc/ enfant
- Repas prestataire chauds offerts pour 5 prestataires hors famille et amis

THE **K** TRAITEUR





NOS OPTIONS

VOTRE MOBILIER COCKTAIL

- Mange-debout avec housse : 30.00€ / unité

Pour tout autre mobilier devis personnalisé

VOTRE VERRERIE DU COCKTAIL

- Verre et Serviette en papier 2.50€ par pers
 - Eco cup 0.50€ par pers

VOTRE VAISSELLE DU DINER

- Pack vaisselles : 5.00€ par pers
- Pack nappes et serviettes : 15.00€ pour 6
pers

NOS OPTIONS

VOTRE SNACK DE NUIT

- Planche de charcuterie (60 pièces) : 50.60€ ttc/ planche
- Planche de fromages (60 pièces) : 48.40€ ttc/ planche
 - Mini burgers de bœuf: 2.40€ ttc/ burgers
- Assortiment de 25 mini sandwichs froids: 40.70€/ coffret
 - Cornet de frites fraîches: 2.50€ / cornet
 - Mini crêpes : 2.30€ / pour 2 mini crêpes
- Fontaine à chocolat: tarification sur demande
 - Cornet de churros : 2.40€ / cornet

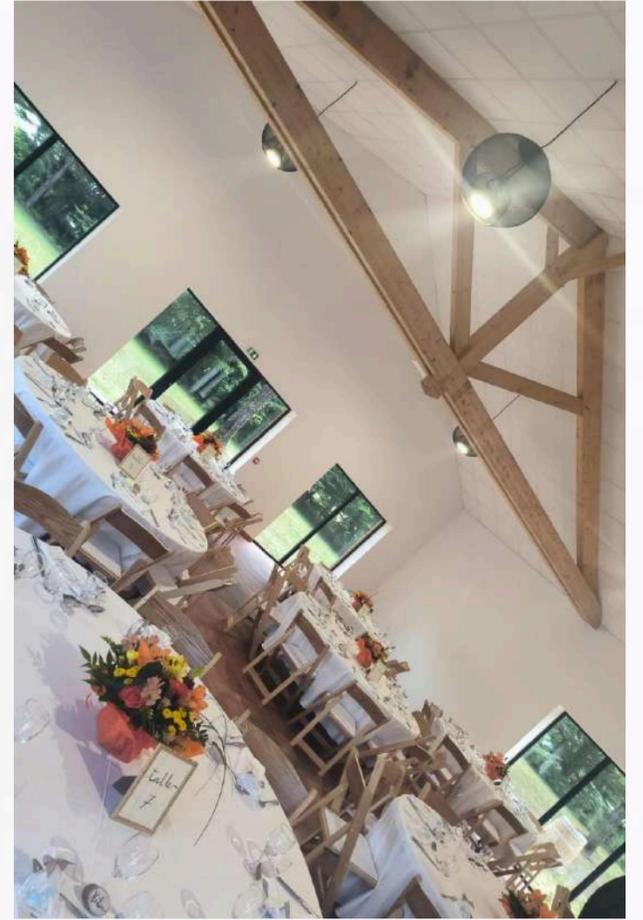


NOS BRUNCHS DU LENDEMAIN

- Brunch en livraison avec assortiment de coffrets salés et sucrés: 22.00€ ttc/ pers
 - Brunch convivial avec du personnel de service : 25.00€ ttc/ pers
 - Brunch continental avec du personnel de service : 32.00€ ttc/ pers

N'hésitez pas à nous solliciter pour plus de renseignements et pour l'obtention d'un devis personnalisé





The K Traiteur
 Traiteur événementiel
 thektraiteur@gmail.com
 05 64 72 11 21

Pour nous retrouver !

 SCAN ME
 thektraiteur
 The K Traiteur







THE

TRAITEUR



05.59.53.18.58