

CARTE TRAITEUR

**KIOUT**  
LA CUISINE DU GOÛT

**CARTE ÉTÉ**  
**MAI À OCTOBRE 2026**

**PETITS DÉJEUNERS**  
**PLATEAUX REPAS**  
**BUFFETS**  
**LIVRÉS DANS VOS LOCAUX**

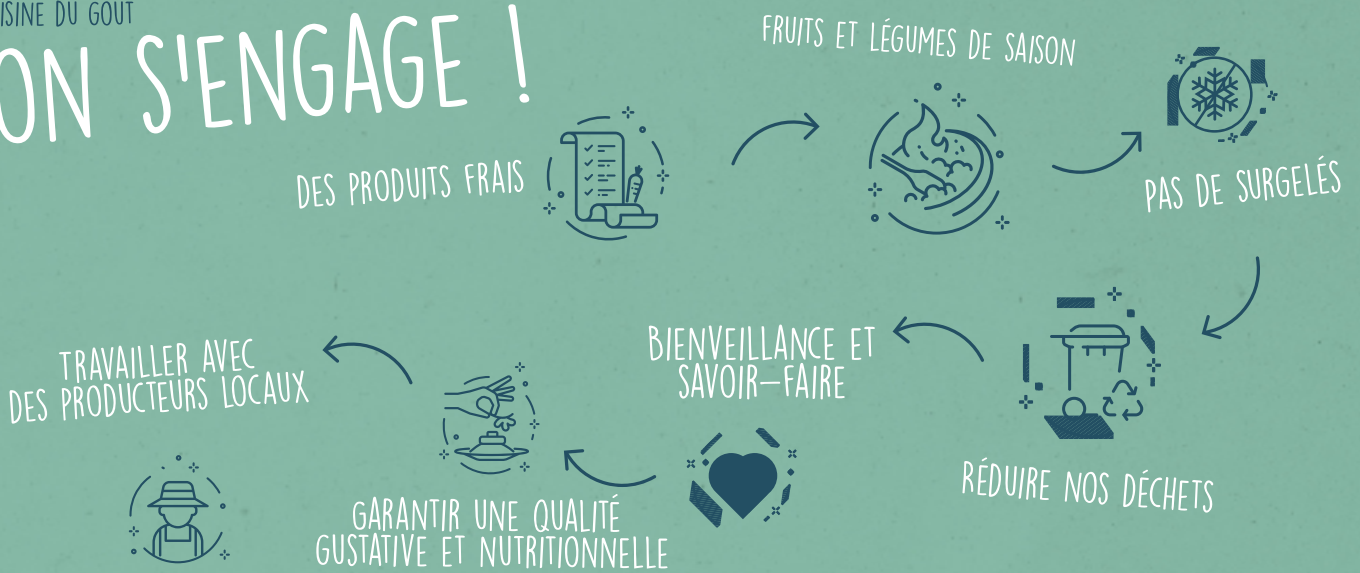
**0 DÉCHET !**

DÉCOUVREZ  
NOS SOLUTIONS

[PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR](mailto:PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR)

06 12 85 03 12

# ON S'ENGAGE !



## UNE CUISINE ÉCO-RESPONSABLE FAITE MAISON !

NOS OFFRES TRAITEUR SONT, COMME L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME, CONFECTIONNÉES CHAQUE MATIN DANS NOTRE RESTAURANT, À PARTIR DE VIANDES FRANÇAISES ET DES PRODUITS BRUTS, FRAIS ET DE SAISON, CE QUI NOUS PERMET DE :

- VOUS GARANTIR LE CHOIX ET LA FRAICHEUR
- RÉAGIR TRÈS VITE POUR LES DEMANDES «DE DERNIÈRE MINUTE»
- NOUS ADAPTER À VOTRE ÉVÉNEMENT ET CHAQUE CONVIVE (VÉGÉTARIEN, INTOLÉRANCES...)



## L'UTILISATION D'EMBALLAGES DE MANIÈRE RAISONNÉE

NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS COMPOSTABLES (PULPE DE BLÉ SANS LAMINAGE PLASTIQUE, BOIS) ET RECYCLABLES (CARTON) ET TENTONS DE LIMITER AU MAXIMUM LES SUREMBALLAGES.

## LA SOLUTION ZÉRO DÉCHET !

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT DISPONIBLES EN ZÉRO DÉCHET !  
(PLATS EN VERRE, SALADIERS, SACS EN JUTE...)



IL SUFFIT DE LE SPÉCIFIER LORS VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.





## PETIT DÉJEUNER

LIVRÉ DÈS 7H

### BOISSONS CHAUDES

Gobelets, sucre et touillettes fournis

16€  
TTC PIÈCE

14,55€  
HT PIÈCE

**CAFÉ - TORREFACTEUR LES CAFES DU PHARE - MERIGNAC**  
(LITRE / 6 PERS.)

16€  
TTC PIÈCE

14,55€  
HT PIÈCE

**THÉ**  
(LITRE / 8 PERS.)

### PETITES FAIMS

1,35€  
TTC PIÈCE

1,23€  
HT PIÈCE

**LES PRODUITS DE NOTRE ARTISAN BOULANGER**  
MINI CROISSANT, CHOCOLATINE, PAIN AUX RAISINS, CHOUQUETTES  
(2 PAR PERSONNE) ET CANNELÉS MOYENS

1,90€  
TTC PIÈCE

1,73€  
HT PIÈCE

**ENERGY BALLS**  
(FAITES MAISON)  
POUR UN BOOST NATUREL ET UN  
PLAISIR TOTAL



### CRAQUEZ POUR NOTRE BANANA BREAD ! (6/8 PERS)

MOELLEUX À LA BANANE, LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉ AVEC DE GÉNÉREUSES NOTES DE CHOCOLAT

16,50€  
TTC PIÈCE

15€  
HT PIÈCE

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

**MINIS GÂTEAUX**  
COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT  
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN  
MUFFIN (CHOCOLAT, CITRON, OU VANILLE)  
FINANCIER  
MOELLEUX AUX FRUITS FRAIS

1,90€  
TTC PIÈCE

1,73€  
HT PIÈCE

**GRANOLA BOWL**  
MINI VERRINE DE FROMAGE  
BLANC, GRANOLA MAISON,  
COULIS DE FRUIT





# PETIT DÉJEUNER

LIVRÉ DÈS 7H

## BOISSONS FRAÎCHES

Gobelets fournis

6,90€  
TTC PIÈCE

6,54€  
HT PIÈCE

**JUS POMME COQ TOQUÉ BIO**  
(75CL. / 6 PERS.)

8,90€  
TTC PIÈCE

8,44€  
HT PIÈCE

**JUS BIO DU SUD OUEST - MAISON MENEAU OU VITAMONT**  
ORANGE, MULTIFRUIT, PAMPLEMOUSSE, RAISIN, ABRICOT  
(75CL / 6 PERS.)

3,90€  
TTC PIÈCE

3,70€  
HT PIÈCE

**EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE**  
(1 L / 8 PERS.)

14,50€  
TTC PIÈCE

13,18€  
HT PIÈCE

**COCKTAIL DE FRUITS FRAIS OU SMOOTHIE MAISON**  
**SANS SUCRE AJOUTÉ** (1 L / 8 PERS.)

6,90€  
TTC

6,27€  
HT

**EAU AROMATISÉE MAISON**  
(1 L / 6 PERS.)

BONBONNE EN LIBRE SERVICE

DÉTOX ET TRÈS RAFRAÎCHISSANT !  
LÉGÈREMENT SUCRÉ

CITRON, MENTHE



## AUTRES DOUCEURS VITALITÉ

1,45€  
TTC PIÈCE

1,32€  
HT PIÈCE

**MINI BROCHETTE DE FRUITS FRAIS**  
3 FRUITS SELON MARCHÉ DU JOUR

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

**FRUIT FRAIS EN CORBEILLE**

2,90€  
TTC PIÈCE

2,64€  
HT PIÈCE

**MÉLANGE DE FRUITS SECS**  
RAISIN, CRANBERRY, NOIX DE CAJOU, NOISETTE, AMANDE, BANANE

21,90€  
TTC PIÈCE

19,91€  
HT PIÈCE

**GRAND CAKE À PARTAGER (8 PARTS)**  
MARBRÉ OU FRUITS OU CITRON

**LE GESTE ZÉRO DÉCHET**

ÉCO'CUP MIS À DISPOSITION  
(SUR DEMANDE → CONSIGNÉ)





## LIVRAISON DE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON AU BUREAU

LIVRÉE CHAQUE SEMAINE OU DE MANIÈRE OCCASIONNELLE

### POUR UNE ENTREPRISE DYNAMIQUE



Les vitamines B et C, très présentes dans les fruits, sont particulièrement importantes pour entretenir nos capacités intellectuelles et physiques. Offrir à vos collaborateurs une pause fruitée, optimise leur énergie !

### POUR UN LIEU DE VIE CONVIVAL



Une corbeille de fruits rend un espace plus convivial et réunit vos collaborateurs. A la pause, les équipes se retrouvent autour d'un panier vitaminé pour discuter et échanger.

### POUR BOOSTER LE BIEN ÊTRE AU TRAVAIL



La livraison de fruits au bureau augmente la qualité de vie au travail et la productivité.



25,50€  
TTC

24,17€  
HT

CORBEILLE DE 3KG  
ENV. 18 FRUITS



45€  
TTC

42,65€  
HT

CORBEILLE DE 6KG  
ENV. 36 FRUITS



63€  
TTC

59,72€  
HT

CORBEILLE DE 9KG  
ENV. 54 FRUITS



# PLATEAU REPAS

**CHOISISSEZ TOUT D'ABORD VOTRE PLAT PRINCIPAL  
DANS LA «GAMME TRADITION» OU «GAMME DU CHEF» (CHOIX EN PAGES SUIVANTES)**

19,90€  
TTC PIÈCE

18,09€  
HT PIÈCE

**GAMME  
TRADITION**

22,50€  
TTC PIÈCE

20,45€  
HT PIÈCE

**GAMME  
DU CHEF**

**PUIS VOS ACCOMPAGNEMENTS : ENTRÉE, DESSERT, FROMAGE, BOISSON**

**PAIN ARTISANAL INDIVIDUEL, COUVERTS, ASSAISONNEMENT FOURNIS**

## ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

TARTELETTE AUX LÉGUMES DE SAISON  
EMPANADAS AUX LÉGUMES

MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS DE SAISON  
DUO TOMATE MOZZARELLA  
DUO MELON PASTÈQUE (POSSIBLE AVEC SERRANO)  
SALADE GRECQUE  
TABOULÉ FRAICHEUR DE SAISON (POSSIBLE AVEC QUINOA)  
BATAVIA, OEUF DUR OU ROQUEFORT, NOISETTE

VERRINE D'HOUMOUS  
OEUF MIMOSA (POSSIBLE AVEC THON OU SAUMON)  
TOAST PESTO, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES OU FRAICHES  
PANACOTTA POIVRON/PIQUILLOS ET FROMAGE DE BREBIS

## ENTRÉES POISSONS

BOUCHÉE WRAP AU SAUMON FUMÉ OU THON  
SALADE DE SAISON ET EMIETTÉ DE THON

## ENTRÉES VIANDES

BATAVIA, SERRANO OU POULET, CHÈVRE, MIEL»  
MELON, JAMBON SERRANO  
POMME DE TERRE, CHORIZO, OIGNON ROUGE  
TOAST PESTO, MOZZARELLA, SERRANO  
PIÉMONTAISE  
QUICHE FAÇON LORRAINE  
BOUCHÉE WRAP CÉSAR

## TRIO DE BOUCHÉES WRAPS OU ENTRÉE DU JOUR

VOIR SUGGESTION DU JOUR SUR SITE INTERNET

## PLATEAU REPAS

+

### FROMAGES AFFINÉS (+ 3,70€ TTC – 3,36 € HT)

OSSAU IRATY AOP – CAMEMBERT  
OU CHÈVRE, MIEL  
OU SELON MARCHÉ DU JOUR

### DESSERT VERRINE :

CHEESECAKE SPÉCULOS OU FRUITS DE SAISON  
FACON TARTE AU CITRON (LEMON CURD)  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
TIRAMISU  
PANACOTTA ET SON-COULIS  
RIZ AU LAIT CRÉMEUX  
CHARLOTTE AUX FRUITS-DU JOUR  
FROMAGE BLANC, GRANOLA MAISON, COULIS DE FRUITS  
CRÈME BRULÉE  
SALADE DE FRUITS FRAIS  
COMPOTE MAISON SANS SUCRE AJOUTÉ

### DESSERT GÂTEAU :

CRUMBLE AUX FRUITS  
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN  
MOELLEUX AUX FRUITS DU JOUR  
BROOKIE  
GÂTEAU BASQUE À LA CERISE NOIRE

### DESSERT DU JOUR :

VOIR SUGGESTION DU JOUR SUR SITE INTERNET

### BOISSON :

EAU PLATE OU GAZEUSE 50CL  
JUS DE FRUITS PAGO 20CL OU BIO MENEAU 25CL (+1€ HT)  
SODA 33CL

**5 PIÈCES MINIMUM PAR VARIÉTÉ  
PAS DE PANACHAGE POSSIBLE À L'UNITÉ  
DESSERTS FAITS 100% MAISON**



## PLATEAU REPAS PLAT GAMME TRADITION

INDIQUEZ LE PRÉNOM DE CHAQUE COLLABORATEUR  
SUR SON PLATEAU



FAITES CHOISIR LES CONVIVES EN AMONT,  
ENVOYEZ NOUS LEURS CHOIX  
ET OBTENEZ DES PLATEAUX SUR-MESURE !

### POULET

LA TOSCANE : EMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS, SÉSAME  
LA CÉSAR : EMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, OEUF DUR, SAUCE CÉSAR, CRUDITÉS, SALADE

### PORC

LA LOMBARDE : CHIFFONADE DE JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY AOP, CRUDITÉS, SALADE  
LA VÉNITIENNE : JAMBON SERRANO, MOZZARELLA BURRATA, PESTO, CRUDITÉS, SALADE

### BOEUF

LA BÉARNAISE : RÔTI DE BŒUF VBF MARINÉ À L'ASIATIQUE, SOJA, SÉSAME, CRUDITÉS, SALADE  
LA THAÏ : RÔTI DE BOEUF VBF MARINÉ À L'ASIATIQUE, SOJA, SÉSAME, CRUDITÉS, SALADE

### POISSON

L'ATLANTIQUE : SAUMON FUMÉ, RIZ, CRUDITÉS, GRAINES DE COURGE  
LA NICOISE : THON, RIZ BASMATI, OLIVES NOIRES, OEUF, CRUDITÉS

### VÉGÉTARIEN

L'ITALIENNE : MOZZARELLA BURRATA, PESTO, CRUDITÉS, SALADE  
LA FROMAGÈRE : FROMAGE DU JOUR, NOIX, FRUITS, CRUDITÉS, SALADE  
LA TOSCANE VÉGÉ : CHÈVRE, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS, SÉSAME

### NOUVEAU !

#### LA GRANDE VEGAN

MÉLANGE DE NOS CHEFFES  
LÉGUMINEUSES ET FÉCULENTS  
NOISSETTES, CRANBERRIES,  
MENTHE

(+ POSSIBILITÉ DE RAJOUTER  
DU FROMAGE  
OU DU POULET  
OU DU JAMBON SERRANO)



## PLATEAU REPAS PLAT GAMME DU CHEF

### POULET ET VOLAILLES

LA MAROCAINE : EMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES, QUINOA, CAROTTES, CRUDITÉS, MENTHE ET CITRON

LA SARLADAISE : GÉSIEERS, CRUDITÉS, POMME DE TERRE, NOIX, CROÛTONS (A COMMANDER 48H À L'AVANCE ET MINIMUM 5 PERSONNES)

### PORC

L'ESPAGNOLE : JAMBON SERRANO GRILLÉ, FUSILLIS, TOMATES, PESTO, CRUDITÉS

LA CORSE : COPPA, CHÈVRE, POMME DE TERRE, CRUDITÉS

### BOEUF

LA VIETNAMIENNE : BOEUF VBF À LA VIETNAMIENNE, SALADE DE RIZ, CAROTTES RÂPÉES ET SOJA FRAIS OU CHOU

LA JAPONAISE : TATAKI DE BOEUF MARINÉ YAKITORI, RIZ, CRUDITÉS, SOJA, CACAHUÈTE

### POISSON

LA PYRÉNÉENNE : SAUMON FUMÉ, FUSILLI AU FROMAGE FRAIS, SALADE,, CRUDITÉ DU JOUR

L'Océanique: THON, CRUDITÉ DU JOUR, TOMATES CONFITES, FRUITS, RIZ, OEUF MOLLET, GRAINES DE COURGE

### VÉGÉTARIEN

LA MÉDITERRANÉENNE : TABOULÉ FRAICHEUR, OEUF POCHÉ, FROMAGE DE BREBIS FRAIS, CRUDITÉS, OIGNON ROUGE

L'ORIENTALE : SEMOULE, POIS CHICHE, HALLOUMI (FROMAGE ORIGINAIRE DE L'ILE DE CHYPRE), CRUDITÉ DU JOUR

### LE POKE BOWL

RIZ SUSHI, BOEUF OU POULET OU SAUMON FUMÉ OU VÉGÉTARIEN, SÉSAME, CRUDITÉS DE SAISON, HERBES FRAICHES ET SAUCE SOJA

### LE PLAT DU JOUR CHAUD

VOIR SUGGESTION DU JOUR SUR SITE INTERNET (LIVRÉ FROID, À FAIRE RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS)





**BUFFET**  
**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE**  
**BUFFET CAMPAGNARD**

VOICI NOS SUGGESTIONS DE BUFFET. N'HESITEZ PAS À NOUS CONTACTER PAR MAIL OU TÉLÉPHONE..

TYOLOGIE DE L'ÉVÈNEMENT	APÉRITIF	COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE	BUFFET CAMPAGNARD
<b>NOMBRE DE PIÈCES</b>	6 PIÈCES SALÉES	11 PIÈCES 8 SALÉES 3 SUCRÉES	PLANCHES PLATS A PARTAGER



UNE ENVIE DE FROMAGE ?



AVEZ-VOUS BESOIN DE BOISSONS ?  
AVEC ALCOOL OU UNIQUEMENT DES SOFTS?

**+** **SERVICE - FAITES APPEL À NOTRE ÉQUIPE POUR VOTRE COCKTAIL**  
PERSONNE EFFECTUANT LE SERVICE — INSTALLATION, SERVICE, DÉBARRASSAGE  
RECOMMANDATION : POUR UN BUFFET DEBOUT, 1 PERSONNE POUR 35 CONVIVES

45€  
TTC/HEURE

37,50€  
HT/HEURE

**LOCATION DE MATÉRIEL**  
MISE À DIPOSITION DE NAPPES EN TISSU, MANGE-DEBOUT, BARNUMS, CHAISES SUPPLÉMENTAIRES...  
DEVIS SUR DEMANDE





# BUFFET

## PIÈCES COCKTAILS SALÉES 1/3

### CRACKERS SANS GLUTEN

SAUMON FUMÉ, CIBOULETTE  
JAMBON SERRANO, PESTO  
LÉGUMES, AIL ET FINES HERBES

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

### BOUCHÉES WRAPS

SAUMON FUMÉ, POULET CÉSAR  
AIL & FINES HERBES (VÉGÉ), HOUMOUS (VÉGÉ)

1,45€  
TTC PIÈCE

1,32€  
HT PIÈCE

### BROCHETTES FROIDES

ROULÉ JAMBON TORCHON AU FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES  
INVOLTINI SERRANO ET TOMATE CONFITE  
MELON, SERRANO  
CONCOMBRE, BREBIS (VÉGÉ)  
TOMATE, MOZZARELLA (VÉGÉ)

1,45€  
TTC PIÈCE

1,32€  
HT PIÈCE

### BROCHETTES MARINÉES

SAUMON SAUCE SOJA, SÉSAME  
POULET, ABRICOT, MIEL  
POULET, AUBERGINE, CUMIN  
TATAKI DE BOEUF, SAUCE YAKITORI  
CHORIZO, POIVRONS  
CREVETTES ÉPICÉES  
HALLOUMI GRILLE ET LEGUMES  
TRIO DE LÉGUMES (VÉGÉ)

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

### COROLLE WRAP A CROQUER

RILLETES DE SARDINES OU THON  
LÉGUMES RATATOUILLE (VÉGÉ),  
OEUF MIMOSA (VÉGÉ)

2,40€  
TTC PIÈCE

2,18€  
HT PIÈCE

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

**OMELETTE ROULÉE**  
CHORIZO OU SERRANO,  
LÉGUMES (VÉGÉ)

### MINIS VERRINES GOURMANDES SALÉES

COURGETTE, SERRANO OU THON/OLIVE NOIRE  
PANACOTTA POIVRON-PIQUILLOS CHORIZO OU BREBIS (VÉGÉ)  
POIS CHICHE, OIGNON ROUGE, CUMIN, CORIANDRE (VÉGÉ)  
SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, TOMATE  
CREVETTE ÉPICÉE, CRÈMEUX DE CAROTTE  
TZATZIKI (VÉGÉ)  
TOMATE, BASILIC (VÉGÉ)  
MELON, PASTÈQUE (VÉGÉ)  
OEUF MIMOSA (VÉGÉ)  
MELON-SERRANO

2€  
TTC PIÈCE

1,82€  
HT PIÈCE

### GUILLÈRES GOURMANDES SALÉES

CHUTNEY D'OIGNON, MAGRET FUMÉ, CRUMBLE SALÉ  
CAVIAR D'AUBERGINE, CHÈVRE (VÉGÉ)  
TABOULÉ (VÉGÉ)

2€  
TTC PIÈCE

1,82€  
HT PIÈCE





## BUFFET

### PIÈCES COCKTAILS SALÉES 2/3

**TORTILLA**  
CHORIZO OU  
VÉGÉ AVEC DIVERS LÉGUMES

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

**TARTE SALÉE**  
QUICHE LORRAINE OU LÉGUMES

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

**EMPANADAS**  
BOEUF, POULET ÉPICÉ,  
LÉGUMES (VÉGÉ)

2,40€  
TTC PIÈCE

2,18€  
HT PIÈCE

**PIZZA (PÂTE FRAÎCHE DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)**  
BASE TOMATÉE, POIVRONS (VÉGÉ)

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

**MAKIS**  
SAUMON FUMÉ OU LÉGUMES (VÉGÉ)

2€  
TTC PIÈCE

1,82€  
HT PIÈCE

**TOASTS**  
SERRANO, PESTO, MOZZARELLA, TOMATE CONFITE  
PESTO, MOZZARELLA, TOMATE CONFITE (VÉGÉ)  
BILLETTES DE SARDINES OU THON

1,45€  
TTC PIÈCE

1,32€  
HT PIÈCE

**SAMOUSSAS**  
POULET, CURRY  
CHÈVRE, LÉGUMES (VÉGÉ)

2,40€  
TTC PIÈCE

2,18€  
HT PIÈCE

## DÉCLINAISON DE THÈMES: ON S'ADAPTE À VOS EVENEMENTS.

ENVIE DE SURPRENDRE VOS CONVIVES ET DE VOUS ADAPTER AUX ÉVÉNEMENTS?  
CONSULTEZ NOUS POUR DES BUFFETS AVEC UN CODE COULEUR, EN LIEN AVEC DES ÉVÉNEMENTS SPORTIFS OU AUTRES.





## BUFFET

### PIÈCES COCKTAILS SALÉES 3/3

#### NAVETTES

##### (PAINS BRIOCHÉS INDIVIDUELS DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)

JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY AOP, TOMATE

JAMBON BLANC, FROMAGE AIL ET FINES HERBES, CONCOMBRE

POULET, CÉSAR

SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, ANETH

CHÈVRE, TOMATE CONFITE, MIEL (VÉGÉ)

TOMATE, MOZZARELLA, PESTO (VÉGÉ)

2,05€  
TTC PIÈCE

1,86€  
HT PIÈCE

#### CLUBS SANDWICHES

JAMBON BLANC, OSSAU IRATY AOP

THON, OEUF DUR, MAYONNAISE

SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS, CONCOMBRE

CRUDITÉS DU JOUR, PESTO

2€  
TTC PIÈCE

1,82€  
HT PIÈCE

#### MUFFINS SALÉS

JAMBON SERRANO, TOMATE

CHORIZO

THON, TOMATE, OLIVE NOIRE

TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC (VÉGÉ)

TRIO DE LÉGUMES DE SAISON (VÉGÉ)

2,40€  
TTC PIÈCE

2,18€  
HT PIÈCE

#### MINIS BURGERS

BOEUF, SAUCE BÉARNAISE OU BARBECUE

STEAK DE LÉGUMES (VÉGÉ)

2,40€  
TTC PIÈCE

2,18€  
HT PIÈCE

1,45€  
TTC PIÈCE

1,32€  
HT PIÈCE

#### TOAST CONCOMBRE

SAUMON FUMÉ OU THON

FROMAGE DE BREBIS (VÉGÉ)

2,40€  
TTC PIÈCE

2,18€  
HT PIÈCE

#### CROQUE MONSIEUR

LE TRADITIONNEL JAMBON BLANC

CHÈVRE, ROQUETTE (VÉGÉ)





## BUFFET CAMPAGNARD

### NOS PLANCHES A PARTAGER

4,50€  
TTC PIÈCE

4,09€  
HT PIÈCE

#### CHARCUTERIE

3/PERS. ASSORTIMENT SELON MARCHÉ DU JOUR

26,50€  
TTC PIÈCE

24,09€  
HT PIÈCE

#### RILLETES PUR CANARD AU FOIE GRAS

TERRINE DE 450G — POUR 15 PERS. — ACCOMPAGNÉ DE PAIN COMPLET TRANCHÉ DE NOTRE ARTISAN

5€  
TTC PIÈCE

4,55€  
HT PIÈCE

#### VIANDE FROIDE

2/PERS. RÔTI DE BOEUF VBF, CORNICHONS, BÉARNAISE

5€  
TTC PIÈCE

4,55€  
HT PIÈCE

#### PLANCHE DE LA MER

RILLETES DE POISSON (25G/PERS.) ET 3 CREVETTES/PERS.

3€  
TTC PIÈCE

2,73€  
HT PIÈCE

#### DIPS DE CRUDITÉS DE SAISON ET SAUCE PESTO

3/PERS. ASSORTIMENT SELON MARCHÉ DU JOUR

3€  
TTC PIÈCE

2,73€  
HT PIÈCE

#### TARTINADES ACCOMPAGNÉES DE NACHOS MAISON (25G / PERS.)

TAPENADE D'OLIVE NOIRE (VÉGÉ)  
MIJOTÉ DE LÉGUMES RATATOUILLE (VÉGÉ)  
TZATZIKI CONCOMBRE, KIWI (VÉGÉ)

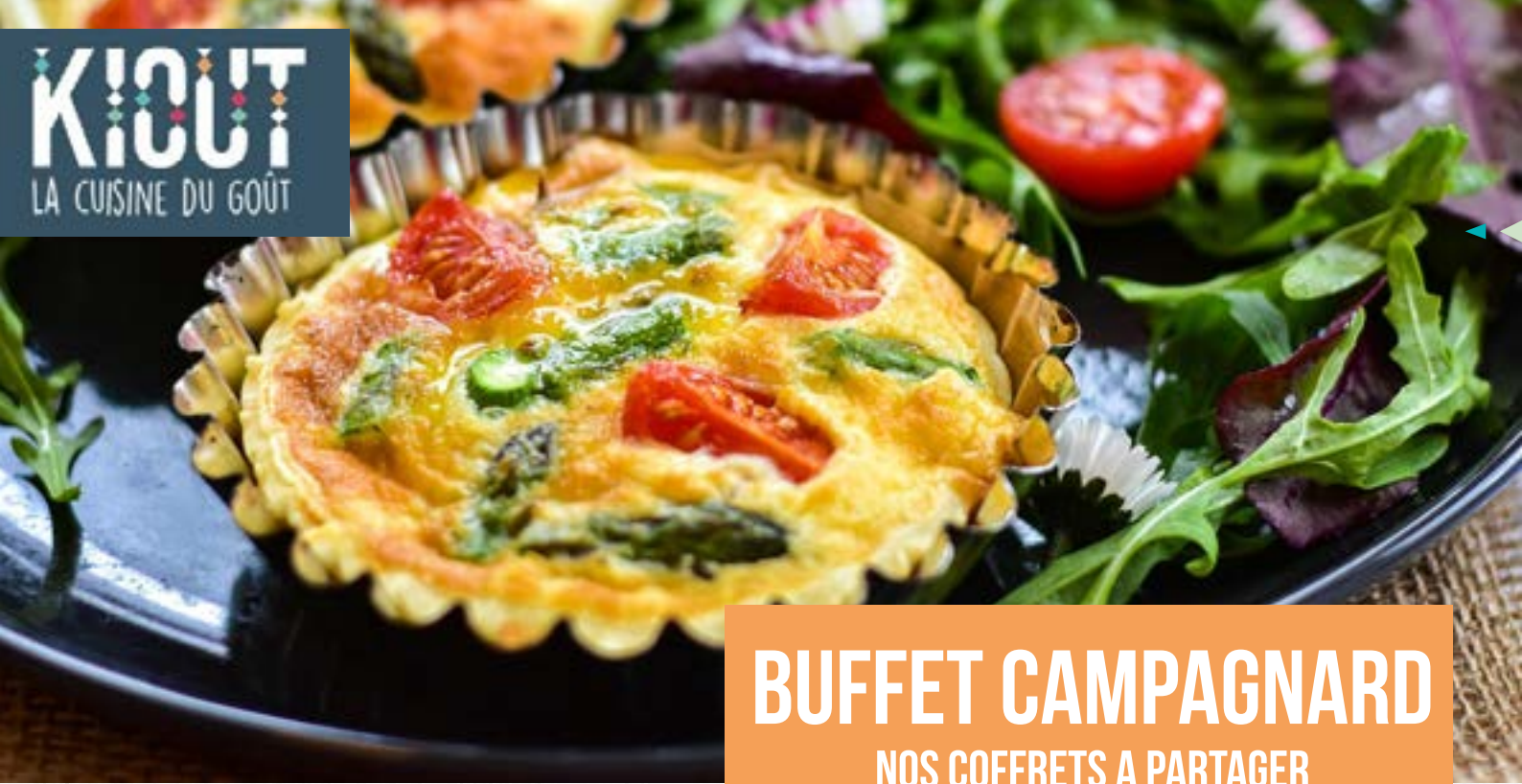
4€  
TTC PIÈCE

3,64€  
HT PIÈCE

#### FROMAGES DE NOS RÉGIONS

2/PERS. ASSORTIMENT SELON MARCHÉ DU JOUR — ACCOMPAGNÉ DE PAIN COMPLET TRANCHÉ DE NOTRE ARTISAN





## BUFFET CAMPAGNARD

NOS COFFRETS A PARTAGER

29,90€  
TTC PIÈCE

27,18€  
HT PIÈCE

### GRANDES TARTES PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS

QUICHE FAÇON LORRAINE  
TARTE AUX LÉGUMES DU JOUR (VÉGÉ)

21,30€  
TTC PIÈCE

19,91€  
HT PIÈCE

### NOUVEAU - CAKE SALÉ - PRÉDÉCOUPÉ EN 16 PARTS

JAMBON, OLIVE  
LÉGUMES, CHÈVRE (VÉGÉ)

3,20€  
TTC PIÈCE

2,91€  
HT PIÈCE

### COFFRETS SANDWICHES- PAIN FRAIS DE NOTRE ARTISAN BOULANGER

JAMBON BLANC, OSSAU IRATY AOP, BEURRE  
JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY AOP, BEURRE, SALADE  
RÔTI DE BOEUF VBF, BÉARNAISE, SALADE  
POULET, PESTO, MOZZARELLA, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
THON MAYONNAISE, OEUF DUR, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
CHÈVRE, MIEL, TOMATES CONFITES (VÉGÉ)

3,20€  
TTC PIÈCE

2,91€  
HT PIÈCE

### COFFRETS WRAPS

SAUMON, SAUCE CIBOULETTE/OIGNON ROUGE CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
POULET, CÉSAR, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
HOUMOUS, OIGNON FRIT, CRUDITÉS DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)  
AIL ET FINES HERBES, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)

CHAQUE COFFRET PEUT CONTENIR UNE RECETTE UNIQUE OU UN ASSORTIMENT





## BUFFET CAMPAGNARD

### NOS PLATS A PARTAGER

POUR UNE ENTRÉE  
150G / PERS.

4,20€  
TTC PIÈCE

3,82€  
HT PIÈCE

POUR UN PLAT PRINCIPAL  
320G / PERS.

10,90€  
TTC PIÈCE

9,91€  
HT PIÈCE

COMME L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME,  
CES PLATS SONT FAITS MAISON

#### PLATS FROIDS (PRÉSENTÉS EN GRAND SALADIER)

- TABOULÉ FRAÎCHEUR AUX LÉGUMES DE SAISON (POULET OU VÉGÉ)
- SALADE AUX LÉGUMES DE SAISON, NOIX (POULET, SERRANO OU VÉGÉ)
- SALADE DE LENTILLES, JAMBON SERRANO GRILLÉ OU SAUMON
- SALADE BASQUE (PIQUILLOS, CHORIZO, OIGNONS ROUGES, POMME DE TERRE)
- SALADE PIÉMONTAISE (COEUF, JAMBON BLANC, CORNICHON, OIGNON ROUGE, POMME DE TERRE)
- FUSILLIS, PESTO ET TOMATES CONFITES (VÉGÉ)
- TAGLIATELLES, LÉGUMES DU JOUR AU CITRON (VÉGÉ)
- SALADE DE RIZ PARFUMÉ, SAUMON FUMÉ ET LÉGUMES DE SAISON

#### EXEMPLE DE PLATS CHAUDS (LIVRÉS FROIDS, À FAIRE RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS)

- AIGUILLETES DE POULET JAUNE, RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES
- BOULETTES DE BOEUF, LÉGUMES TAJINE, SEMOULE
- MIGNON DE PORC, RATATOUILLE, TAGLIATELLES
- PARMENTIER DE CANARD CONFIT
- AXOA DE VEAU, RIZ BASMATI
- FILET DE TRUITE DES PYRÉNÉES, TAGLIATELLES FRAICHES ET LÉGUMES
- BOULETTES DE POIS CHICHE, RIZ BASMATI, LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE MAISON (VÉGÉ)

+

#### PLATS CHAUDS

LOCATION D'UN BAIN MARIE  
AFIN DE MAINTENIR LE PLAT AU CHAUD POUR LE SERVICE

35€  
TTC

29,17€  
HT



# BUFFET

## PIÈCES SUCRÉES

1,45€  
TTC PIÈCE

1,32€  
HT PIÈCE

### MINI BROCHETTE DE FRUITS

ASSORTIMENT DE 3 FRUITS SELON MARCHÉ DU JOUR

1,10€  
TTC PIÈCE

1€  
HT PIÈCE

### MINI BROCHETTE DE BONBONS

2€  
TTC PIÈCE

1,82€  
HT PIÈCE

### MINI VERRINE SUCRÉE

SALADE DE FRUITS FRAIS  
CHEESECAKE SPÉCULOS  
FAÇON TARTE AU CITRON (LEMON CURD)  
TIRAMISU  
PANACOTTA ET SON COULIS  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
RIZ AU LAIT CRÉMEUX  
FAÇON CHARLOTTE AUX FRUITS  
FROMAGE BLANC ET GRANOLA MAISON  
CRÈME BRULÉE

### MINI GÂTEAU

CRUMBLE AUX FRUITS  
COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT  
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN  
FINANCIER  
MOELLEUX AUX FRUITS DU JOUR  
CHOU FAÇON DUNETTE (CRÈME CHANTILLY)

1,80€  
TTC PIÈCE

1,64€  
HT PIÈCE

3,90€  
TTC PIÈCE

3,55€  
HT PIÈCE

### GRAND GÂTEAU A PARTAGER

TARTE AUX POMMES  
TARTE AUX FRUITS DU JOUR  
CAKE CITRON OU MARBRÉ





## **BUFFET**

### **BOISSONS AVEC ALCOOL**

#### **NOS VINS (75CL- 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)**

15€ TTC PIÈCE    12,50€ HT PIÈCE    **BORDEAUX AOC – SIRIUS, ROUGE, BLANC AOC OU ROSÉ**

17,50€ TTC PIÈCE    14,58€ HT PIÈCE    **GRAVES – CHÂTEAU LASSALLE – ROUGE OU BLANC**

23,50€ TTC PIÈCE    19,58€ HT PIÈCE    **PESSAC LEOGNAN – ROUGE OU BLANC**

21€ TTC PIÈCE    17,50€ HT PIÈCE    **COCKTAIL MAISON (1 LITRE/ 6 PERS.)**  
PUNCH OU SANGRIA ROUGE OU SOUPE CHAMPENOISE

8,90€ TTC PIÈCE    7,42€ HT PIÈCE    **CIDRE BRUT (75CL - 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)**

11,90€ TTC PIÈCE    9,92€ HT PIÈCE    **BIÈRE BOUTEILLE (75 CL / 6 PERS.)**  
MIRA OU EFFET PAPILLON

45€ TTC PIÈCE    37,50€ HT PIÈCE    **CHAMPAGNE (75CL - 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)**

GOBELETS CARTONS FOURNIS  
VERRES EN VERRE DISPONIBLES A LA LOCATION – DEVIS SUR DEMANDE





## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**ARTICLE 1 : VALIDITÉ DU DEVIS.** Les devis établis par KIOUT sont valables pour une durée de 30 jours à compter de leur date d'émission.

**ARTICLE 2 : PRISE DE COMMANDE.** Toute commande doit être confirmée par «Un bon pour accord» retourné par mail. Nos produits doivent être commandés et validés au plus tard 72h (3 jours ouvrés) avant 15 heures. Pour toute commande hors délai, KIOUT étudiera la faisabilité au cas par cas et fera son maximum pour y répondre au mieux.

**ARTICLE 3 : PRIX.** Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Ils sont assujettis au taux de TVA applicable légalement en vigueur. Au cas où ce taux viendrait à être modifié, nos prix seraient révisés en fonction. Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées, ou toute modification des charges ou taxes actuelles entraîneraient automatiquement le réajustement des prix. Un minimum de livraison est fixé à 50€ TTC.

**ARTICLE 4 : NOMBRE DE CONVIVES, MODIFICATIONS.** Toute modification de commande doit être confirmée par écrit au minimum 24 heures (jour ouvré) avant la prestation. Les modifications ne seront effectives qu'après validation par écrit de KIOUT.

**ARTICLE 5 : HEURES ET ZONES DE LIVRAISON.**

Les produits sont livrés :

>entre 7h00 et 9h30 pour vos petits déjeuners

>entre 11h et 12h30 pour vos déjeuners et cocktails déjeunatoires

>entre 14h et 20h pour vos cocktails et diners (frais de livraison hors temps d'ouverture à partir de 15h)

Les tarifs indiqués dans ce fascicule s'entendent livraison comprise. Cependant, des frais de livraison complémentaires peuvent être appliqués selon la distance et durée nécessaire pour livrer (notamment Bordeaux centre).

Les coordonnées de livraison et facturation sont de la responsabilité du client. KIOUT ne pourra être tenu responsable des problèmes de livraison pour cause de coordonnées incomplètes ou erronées.

**ARTICLE 6 : RÉGLEMENT.** Un premier acompte de 30% du montant total de la commande peut être demandé à la confirmation de celle-ci pour tous les clients. Le solde de la facturation est à régler à réception de facture. En vertu de la loi n° 92-1442 du 31 décembre 1992, les délais de paiement ne pourront excéder 30 jours après la décade de livraison. Passé ce délai, une pénalité de retard sera acquise de droit d'un montant de 10%.

**ARTICLE 7 : ANNULATION.** Toute annulation effectuée moins de 24 heures avant la prestation entraînera la facturation de la commande à hauteur de la commande validée. Toute annulation effectuée entre 24h et 48h avant la prestation entraînera la facturation de la commande à hauteur de 50%. Toute annulation effectuée entre 3 et 6 jours avant la prestation entraînera la facturation de la commande à hauteur de 30%.

**ARTICLE 8 : PRODUITS.** La disponibilité des produits peut varier au quotidien en fonction du marché du jour. Tous les produits, plateaux repas compris, sont livrés complets, prêts à déguster. Tous nos produits sont conservés et livrés entre 0 et 4°C. A réception par le client, les produits doivent être conservés dans un endroit réfrigéré à 4°C maximum et consommés le jour même. KIOUT décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas conservés selon les conditions indiquées et consommés le jour J.

**ARTICLE 9 : GESTION DES DÉCHETS.** L'évacuation des déchets des produits livrés est à la charge du client. EN cas de prestation zéro déchet, KIOUT récupérera le matériel après la prestation.

**ARTICLE 10 : RÉCLAMATIONS.** Toutes les réclamations concernant la prestation devront être adressées par écrit dans les 24h à KIOUT à l'adresse [pessac@kiout-restaurant.fr](mailto:pessac@kiout-restaurant.fr).

**ARTICLE 11 : RESPONSABILITÉ.** Le client est responsable de toute dégradation ou dommage matériel/corporel causé par lui-même ou par l'un de ses invités. Les pertes et casses de matériel imputables au client seront facturées au tarif de remplacement.

**ARTICLE 12 : MATÉRIEL NON RESTITUÉ.** Le matériel non restitué suite à une prestation sera facturé selon ces tarifs HT : Caisse bleue 200€ - Percolateur 200€ - Thermos 75€ - Bain marie 230€ - Bac inox 75€ - Couvercle inox 22€ - Torpilleurs 40€ - Cône polystyrène 25€ - Panier osier 30€ - Couverts de services 20€ - Couverts 2€ - Assiette 5€ - Pots en verre 7€ - Mini verrine 2,5€ - Mini cuillère 3€ - Ecocup 2€ - Bouteille en verre 11€ - Bonbonne 75€.

**ARTICLE 13 : LITIGE.** Les litiges concernant les transactions commerciales seront portés devant le Tribunal de Commerce de Bordeaux à moins que le vendeur ne préfère saisir en premier recours le Tribunal d'arbitrage de Bordeaux.

**ARTICLE 14 : ALLERGÈNES.** Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de fabrication des allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux/sulfites, Lupin, Mollusques. Outre les présences de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication des produits.



# KIOUT

2 RUE GASPARD MONGE

33 600 PESSAC

(ZI BERSOL)

[PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR](mailto:PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR)

06 12 85 03 12

[WWW.KIOUT-RESTAURANT.FR](http://WWW.KIOUT-RESTAURANT.FR)

**À BIENTÔT !  
MAXIME & TOUTE L'ÉQUIPE !**

**KIOUT**  
LA CUISINE DU GOÛT

[WWW.KIOUT-RESTAURANT.FR](http://WWW.KIOUT-RESTAURANT.FR)



UNT MAGON



PRODUITS DE SAISON



PRODUCTEURS LOCAUX



VANDIS BONS FRANCE

