

CARTE TRAITEUR

# KIOUT

LA CUISINE DU GOÛT

CARTE AUTOMNE - HIVER

OCTOBRE 24 À AVRIL 25

PETIT DÉJEUNER • PLATEAU REPAS •  
BUFFET  
LIVRÉ DANS VOS LOCAUX

+ CARTE  
FÊTES  
FIN D'ANNÉE

**0 DÉCHET !**

DÉCOUVREZ  
NOS SOLUTIONS

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 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...)
- RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE



## 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 ET LA PRESTATION SERA PRÉVUE





# 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

1,25€  
TTC PIÈCE

1,14€  
HT PIÈCE

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



## NOUVEAU ! CRAQUEZ POUR NOTRE BABKA !

DÉLICIEUSE BRIOCHE TRESSÉE, GARNIE CHOCOLAT NOISETTE (GÂTEAU D'ORIGINE POLONAISE) (1/6 PERS.)

16,50€  
TTC PIÈCE

15€  
HT PIÈCE

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
HT PIÈCE

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

1,90€  
TTC PIÈCE

1,73€  
HT PIÈCE

## LITAGE VITALITÉ

MINI VERRINE FROMAGE-BLANC  
GRANOLA MAISON,  
COULIS DE FRUITS

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
HT PIÈCE

## PANCAKES X 2

CONFITURE OU PÂTE À TARTINER  
POUR UN PETIT DÉJEUNER  
ENCORE PLUS GOURMAND !





# PETIT DÉJEUNER

LIVRÉ DÈS 7H

## BOISSONS FRAÎCHES

Gobelets fournis

6,90€  
TTC PIÈCE

6,54€  
HT PIÈCE

**JUS POMME COQ TOQUÉ BIO OU ASSORTIMENT DE JUS CARIBOS**  
(75CL. / 6 PERS.)

8,90€  
TTC PIÈCE

8,44€  
HT PIÈCE

**JUS BIO DU SUD OUEST - MAISON MENEAU**  
ORANGE, MULTIFRUIITS, 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

1,35€  
TTC PIÈCE

1,23€  
HT PIÈCE

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

1,50€  
TTC PIÈCE

1,42€  
HT PIÈCE

**FRUIT FRAIS EN CORBEILLE**

2,70€  
TTC PIÈCE

2,56€  
HT PIÈCE

**MÉLANGE DE FRUITS SECS**  
RAISIN, CRANBERRIE, 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**

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS DANS NOTRE RESTAURANT ET SONT DONC ADAPTABLES EN FONCTION DE VOS BESOINS

## ENTRÉE VÉGÉTARIENNE

MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS DE SAISON  
CAROTTE RAPÉE, ORANGE, CUMIN, RAISIN, SEC  
SALADE BETTERAVE, PATATE DOUCE OU BUTTERNUT  
MÂCHE, OEUF DUR OU ROQUEFORT, NOISETTE  
TABOULÉ DE CHOU FLEUR, POIS CHICHE, OIGNON ROUGE, CUMIN  
SALADE JAPONAISE (CHOU BLANC)  
QUINOA, PAMPLEMOUSE, MENTHE  
PÂTES, PESTO, TOMATES CONFITES ET GRAINES DE COURGE  
TABOULÉ FRAICHEUR DE SAISON  
COLESLAW, RAISIN SEC  
OEUF MIMOSA NATURE  
TARTELETTE AUX LÉGUMES DE SAISON  
TOAST PESTO, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES  
BOUCHÉE WRAP OEUF MIMOSA  
PANACOTTA POIVRON/PIQUILLOS ET FROMAGE DE BREBIS  
MOUSSE DE BETTERAVE, CHÈVRE

## ENTRÉE POISSON

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

## ENTRÉE VIANDE

MÂCHE, SERRANO OU POULET, CHÈVRE, MIEL  
LENTILLE, SERRANO OU POULET, OIGNON FRIT  
POMME DE TERRE, CHORIZO, OIGNON ROUGE  
TOAST PESTO, MOZZARELLA, SERRANO  
PIÉMONTAISE  
BOUCHEE WRAP CÉSAR  
QUICHE FAÇON LORRAINE

## TRIO DE BOUCHÉES WRAPS OU ENTRÉE DU JOUR

VOIR SUGGESTION DU JOUR SUR SITE INTERNET



## PLATEAU REPAS

+

### FROMAGE AFFINÉ (+ 3,70€ TTC – 3,36 € HT)

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

### DESSERT VERRINE :

CHEESECAKE SPÉCULOS  
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  
TARTE AUX POMMES (+1€ HT)  
GÂTEAU BASQUE À LA CERISE NOIRE  
TARTE BOURDALOUE POIRE AMANDES

### DESSERT DU JOUR :

VOIR SUGGESTION DU JOUR SUR SITE INTERNET

### BOISSON :

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

### LE GESTE ZERO DÉCHET

OPTEZ POUR :  
DES CONTENANTS VERRE RÉUTILISABLES  
OU  
DES REPAS GROUPÉES EN CAISSES



## PLATEAU REPAS PLAT GAMME TRADITION

**INDIQUEZ LE PRÉNOM DE CHAQUE COLLABORATEUR  
SUR SON PLATEAU**



FAITES SIMPLEMENT 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 GASCONNE : EMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, COLESLAW, OIGNON FRIT, CRUDITÉS, SALADE VERTE

LA FERMIÈRE : ÉMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, FROMAGE DE BREBIS FRAIS, QUINOA, CRANBERRIE, CRUDITÉS

### PORC

LA CATALANE : JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY AOP, PESTO, CRUDITÉS, SALADE

L'ESPAGNOLE : JAMBON SERRANO, POMME DE TERRE, NOIX, CRUDITÉS

### BOEUF

LA BÉARNAISE : RÔTI DE BOEUF VBF, SAUCE BÉARNAISE, SALADE DE POMMES DE TERRE, CRUDITÉS

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

### POISSON

L'ATLANTIQUE : SAUMON FUMÉ, SALADE DE POMME DE TERRE À L'ANETH, CRUDITÉS, GRAINE DE COURGE

LA FAÇON NICOISE : THON, RIZ BASMATI, OLIVES NOIRES, OEUF, CRUDITÉS

### VÉGÉTARIEN

LA FROMAGÈRE : FROMAGE DU JOUR, NOIX, POMME OU RAISIN, CRUDITÉS, SALADE

LA TOSCANE VÉGÉ : CHÈVRE, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS, SÉSAME

LA BISTROT : OEUF MIMOSA, SALADE DE LENTILLES ET CRUDITÉS

LA MARAÎCHÈRE : CAROTTES CUITES, CITRON, YAOURT AUX HERBES, NOISETTE, SALADE

### LA GRANDE SALADE COMPLÈTE SUR MESURE

CRÉÉE GRACE AU SAVOIR FAIRE DE NOTRE ÉQUIPE : 2 CRUDITÉS, 1 FÉCULENT, 1 SALADE/FROMAGE, 1 PROTÉINE (POULET, BOEUF, SAUMON OU VÉGÉ)

### NOUVEAU ! LA GRANDE VEGAN

MÉLANGE DE NOS CHEFFES  
LÉGUMINEUX ET FÉCULENTS  
NOISETTE, CRANBERRIE,  
MENTHE

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





## PLATEAU REPAS

### PLAT GAMME DU CHEF

#### POULET ET VOLAILLE

LA MAROCAINE : EMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES, QUINOA, CAROTTES, CRUDITÉS, MENTHE ET CITRON  
LA SARLADAISE : GÉSIEERS, CRUDITÉS,, POMME DE TERRE, NOIX, CROÛTONS

#### PORC

LA LYONNAISE : OEUF MOLLET, LARDONS, LENTILLES ET RUDITÉS  
L'ESPAGNOLE : JAMBON SERRANO GRILLÉ, FUSILLIS, TOMATE, 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  
L'ITALIENNE : BRESAOLA, OSSAU IRATY AOP, PESTO, CRUDITÉS, SALADE

#### POISSON

LA PYRÉNÉENNE : FILET DE POISSON SELON MARCHÉ DU JOUR, FUSILLI À LA RICOTTA, MÂCHE,, CRUDITÉ DU JOUR (À COMMANDER 72H À L'AVANCE)  
L'Océanique : CREVETTES SAUTÉES À L'AIL, CRUDITÉ DU JOUR, TOMATES CONFITES, POMME ET RIZ (À COMMANDER 72H À L'AVANCE)

#### VÉGÉTARIEN

L'HIVERNALE : SALADE DE MÂCHE, LÉGUMES D'HIVER MIJOTÉS, CHÈVRE, FUSILLIS  
LA MÉDITERRANÉENNE : TABOULÉ FRAICHEUR, OEUF POCHÉ, FROMAGE DE BREBIS FRAIS, CRUDITÉ DU JOUR, OIGNON ROUGE  
L'ORIENTALE : SEMOULE, POIS CHICHE, HALLOUMI (FROMAGE ORIGINAIRE DE L'ILE DE CHYPRE), CRUDITÉ DU JOUR  
FAÇON BO BUN : VERMICELLE DE RIZ, CRUDITÉS DE SAISON, SALADE VERTE, MENTHE, SAUCE SOJA

#### LE BOL ASIATIQUE

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

COMME L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS, TOUTES NOS PIÈCES SONT FAITES MAISON LE JOUR MÊME.  
LA GAMME PRÉSENTÉE EST DONC ADAPTABLE EN FONCTION DE VOS ENVIES.  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR UNE PROPOSITION SUR MESURE.

TYOLOGIE DE L'ÉVÈNEMENT	APÉRITIF	COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE	BUFFET CAMPAGNARD
<b>NOMBRE DE PIÈCES</b>	6 PIÈCES SALÉES	12 PIÈCES 9 SALÉES 3 SUCRÉES	PLANCHES PLATS A PARTAGER



AVEZ VOUS 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  
RECO : 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, ANETH  
JAMBON SERRANO, PESTO  
LÉGUMES DE SAISON, AIL ET FINES,

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
HT PIÈCE

**BOUCHÉE FROIDE**

BOUCHÉE WRAP SAUMON FUMÉ OU POULET CÉSAR OU MIMOSA (VÉGÉ) OU HOUMOUS (VÉGÉ) OU GRECQUE (VÉGÉ)  
ROULÉ JAMBON TORCHON AU FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES  
INVOLTINI SERRANO ET TOMATE CONFITE  
BUTTERNUT, FROMAGE FRAIS DE BREBIS (VÉGÉ)  
RAISIN, COMTÉ (VÉGÉ)

1,40€  
TTC PIÈCE

1,27€  
HT PIÈCE

**BROCHETTE MARINÉE**

SAUMON SAUCE SOJA, SÉSAME  
POULET, PRUNEAU OU FIGUE, MIEL  
TATAKI DE BOEUF, SAUCE YAKITORI  
CHORIZO, PIQUILLOS  
CREVETTES ÉPICÉES  
COUGETTE AU PESTO, ANCHOIS  
TRIO DE LÉGUMES (VÉGÉ)  
OEUF DE CAILLE, CHAMPIGNON (VÉGÉ)

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
HT PIÈCE

**CUILLÈRE GOURMANDE SALÉE**

CHUTNEY D'OIGNON, MAGRET FUMÉ, CRUMBLE SALÉ  
CRÉMEUX BETTERAVE, CHÈVRE (VÉGÉ)

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
HT PIÈCE

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
HT PIÈCE

**COROLLE WRAP A CROQUER**  
RILLETES DE THON, CIBOULETTE  
OEUF MIMOSA (VÉGÉ)

**MINI VERRINE GOURMANDE SALÉE**

BRUNOISE DE COURGES ET SERRANO GRILLÉ  
PANACOTTA PIQUILLOS CHORIZO  
CRÈME DE PÂNAIS, POULET AU CUMIN  
SAUMON FUMÉ, PÂTES ORZOTTO, VINAIGRETTE CITRONNÉE  
CREVETTE ÉPICÉE,, CRÉMEUX DE CAROTTE  
QUINOA, PAMPLEMOUSSE, LÉGUMES DE SAISON (VÉGÉ)  
PANACOTTA POIQUILLOS – FROMAGE DE BREBIS FRAIS (VÉGÉ)  
OEUF MIMOSA (VÉGÉ)  
POIS CHICHE, OIGNON ROUGE, CUMIN, CORIANDRE (VÉGÉ)

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE





## BUFFET

### PIÈCES COCKTAILS SALÉES 2/3

**TORTILLA**  
CHORIZO OU VÉGÉ

1,40€  
TTC PIÈCE

1,27€  
HT PIÈCE

**TARTE SALÉE**  
QUICHE LORRAINE  
LÉGUMES DU JOUR (VÉGÉ)

1,40€  
TTC PIÈCE

1,27€  
HT PIÈCE

**PIZZA (PÂTE FRAÎCHE DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)**  
SAUCE TOMATÉE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNON,, MOZZARELLA (REINE)  
BASE CRÈME, OIGNON, LARDONS

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

**PAIN POLAIRE SUÉDOIS**  
GARNI SELON L'INSPIRATION DE NOS CHEFS SAUMON,, OEUF MIMOSA...  
(40 PARTS)

45€  
TTC PIÈCE

40,91€  
HT PIÈCE

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

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

**TOAST**  
MOUSSE SANDWICH ROSETTE REVISITÉ  
MOUSSE SAUMON FUMÉ  
PESTO, MOZZARELLA, SERRANO, TOMATE CONFITE  
PESTO, MOZZARELLA, TOMATE CONFITE (VÉGÉ)

1,40€  
TTC PIÈCE

1,27€  
HT PIÈCE

## DÉCLINAISON DE THÈMES

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, UN PAYS, ETC.





## BUFFET

### PIÈCES COCKTAILS SALÉES 3/3

#### NAVETTE (PETIT PAIN BRIOCHÉ INDIVIDUEL DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)

JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY AOP, TOMATE  
JAMBON BLANC, FROMAGE AIL ET FINES HERBES, CHAMPIGNON  
POULET, CÉSAR  
SAUMON FUMÉ,, ANETH  
CHÈVRE, TOMATE CONFITE, MIEL (VÉGÉ)

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

#### CLUB SANDWICH

JAMBON BLANC, OSSAU IRATY AOP  
THON, OEUF DUR, MAYONNAISE  
SAUMON FUMÉ, FROMGE FRAIS, CONCOMBRE  
CRUDITÉS DU JOUR, PESTO

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

#### MUFFIN SALÉ

JAMBON SERRANO, TOMATE  
CHORIZO  
THON, TOMATE CONFITE, OLIVE NOIRE  
BUTTERNUT (VÉGÉ)  
TRIO DE LÉGUMES DE SAISON (VÉGÉ)

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
HT PIÈCE

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
HT PIÈCE

#### MINI BURGER

BOEUF SAUCE BÉARNAISE  
STEAK HARICOT ROUGE, SAUCE CUMIN  
(VÉGÉ)

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
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

#### TARTINADE ACCOMPAGNÉE 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

#### FROMAGE 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

### GRANDE TARTE A PARTAGER - PRÉDÉCOUPÉ EN 12 PARTS

QUICHE FAÇON LORRAINE  
TARTE AUX LÉGUMES DU JOUR (VÉGÉ)

3,20€  
TTC PIÈCE

2,91€  
HT PIÈCE

### COFFRET SANDWICHS À PARTAGER - 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, SAUCE BARBECUE MAISON, CHEDDAR, 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

### COFFRET WRAPS À PARTAGER

SAUMON, SAUCE CIBOULETTE/OIGNON ROUGE, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
POULET, CÉSAR, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
HOUMOUS, OIGNON FRIT, CRUDITÉS DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)  
OEUF MIMOSA, OIGNON FRIT, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)

CHAQUE COFFRET PEUT CONTENIR UNE RECETTE UNIQUE OU UN ASSORTIMENT DE RECETTES





## BUFFET CAMPAGNARD

### NOS PLATS A PARTAGER

POUR UNE ENTRÉE  
150G / PERS.

4,20€  
TTC PIÈCE

3,82€  
HT PIÈCE

POUR UN PLAT PRINCIPAL  
380G / PERS.

10,90€  
TTC PIÈCE

9,91€  
HT PIÈCE

COMME L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME,  
CES PLATS SONT FAITS MAISON  
ET NE SONT DONNES QU'A TITRE

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

- TABOULÉ FRAÎCHEUR AUX LÉGUMES DE SAISON (POULET OU VÉGÉ)
- SALADE MÂCHE AUX LÉGUMES DE SAISON, NOIX (POULET, SERRANO OU VÉGÉ)
- SALADE DE LENTILLES, JAMBON SERRANO GRILLÉ
- 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, POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, TAGLIATELLES
- PARMENTIER DE CANARD CONFIT
- AXOA DE VEAU, RIZ BASMATI
- LA TRADITIONNELLE TARTIFLETTE
- 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

1,35€  
TTC PIÈCE

1,23€  
HT PIÈCE

### MINI BROCHETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

ASSORTIMENT DE 3 FRUITS SELON MARCHÉ DU JOUR

1,10€  
TTC PIÈCE

1€  
HT PIÈCE

### MINI BROCHETTE DE BONBONS

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
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)

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
HT PIÈCE

3,70€  
TTC PIÈCE

3,36€  
HT PIÈCE

### GRAND GÂTEAU A PARTAGER

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

### FONTAINE A CHOCOLAT

TARIF PAR PERSONNE POUR UNE BROCHETTE DE BONBONS ET UNE BROCHETTE DE FRUITS  
LOCATION DE LA FONTAINE EN SUS : 50€ HT

3,55€  
TTC

3,23€  
HT





## **BUFFET**

### **BOISSONS AVEC ALCOOL**

21€  
TTC PIÈCE

17,50€  
HT PIÈCE

**COCKTAIL MAISON (1 LITRE/ 6 PERS.)**  
PUNCH OU SANGRIA ROUGE OU SOUPE CHAMPENOISE

15€  
TTC PIÈCE

12,50€  
HT PIÈCE

**VIN (75CL - 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)**  
BORDEAUX ROUGE AOC, BORDEAUX BLANC AOC OU ROSÉ

8,90€  
TTC PIÈCE

7,42€  
HT PIÈCE

**CIDRE BRUT (75CL - 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)**

228€  
TTC PIÈCE

190€  
HT PIÈCE

**BIÈRE (FUT DE 30L = 100 DEMIS DE 25CL)**  
FUT DE BIÈRE EFFET PAPILLON – BRASSERIE À MÉRIGNAC  
TIREUSE À DISPOSITION

45€  
TTC PIÈCE

37,50€  
HT PIÈCE

**CHAMPAGNE (75CL - 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)**



# CARTE DES FÊTES 2024

PIÈCES COCKTAILS  
PLATEAUX REPAS  
PLATS CHAUDS À PARTAGER



L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME  
EST CONFECTIONNÉE  
DANS NOS RESTAURANTS,  
À PARTIR DE PRODUITS BRUTS,  
FRAIS ET DE SAISON.



28,90€  
TTC PIÈCE

26,27€  
HT PIÈCE

## COCKTAIL DE NOËL ! (PIÈCES FROIDES)

### LE SALÉ — 11 PIÈCES

**BROCHETTE**  
SAUMON GRAVLAX  
OEUF DE CAILLE, MAGRET FUMÉ

**CUILLÈRE**  
FOIE GRAS DU SUD OUEST, CHUTNEY POMME/FIGUE  
CRÈMEUX DE PANAIS, JAMBON SERRANO-GRILLÉ

**MINI VERRINE**  
CRÈMEUX DE POTIMARRON, CHÂTAIGNE, CRUMBLE SALÉ (VÉGÉ)

**MINI MUFFIN**  
CHAMIGNON,, OSSAU IRATY AOP (VÉGÉ)

**TARTE**  
FONDUE DE POIREAU (VÉGÉ)

**CRACKERS**  
CRACKERS MAISON, SAUMON FUMÉ, OEUF DE LOMPE

**TARTINE**  
PAIN D'ÉPICE, FOIE GRAS DU SUD OUEST, FIGUE SÉCHÉE  
CROTTIN DE CHAVIGNOL, COMPOTÉE DE POMME, NOIX

**WRAP**  
CRABE ET SAUMON FUMÉ, SAUCE CIBOULETTE/OIGNON ROUGE

### LE SUCRÉ — 4 PIÈCES

VERRINE FAÇON BÛCHE AU CHOCOLAT  
VERRINE POIRE POCHÉE ET PAIN D'ÉPICE  
SABLÉ DE NOËL  
BROCHETTE DE FRUITS

## PLATEAU REPAS OU EN BUFFET À PARTAGER



33€  
TTC PIÈCE

29,99€  
HT PIÈCE

### REPAS COMPLET DE NOËL (COMMANDE DE MINIMUM 4 PARTS PAR VARIÉTÉ)

#### ENTRÉE AU CHOIX :

FOIE GRAS DU SUD OUEST ET PAIN D'ÉPICE MAISON  
SÀUMON GRAVLAX À L'ANETH (ACCOMPAGNÉ DE TOAST DE PAIN GRILLÉ)  
CREVETTE FLAMBÉE AU RHUM ET ANANAS RÔTI  
CRÉMEUX DE PANAI, POULET AU CUMIN, BRUNOISE DE BUTTERNUT (ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VÉGÉ)

#### PLAT FROID AU CHOIX :

BELLE SALADE COMPLÈTE DE NOËL AU FOIE GRAS DU SUD OUEST (ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VÉGÉ)

#### OU PLAT CHAUD AU CHOIX :

FILET DE VEAU, SAUCE FOIE GRAS, BUTTERNUT ET POMME RÔTIE, TAGLIATELLES  
PARMENTIER DE CÂNARD, CONFIT POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE  
CABILLAUD RÔTI, JAMBON SERRANO GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET SAUCE À L'AIL GRILLÉ  
BALLOTINE DE VOLAILLE AU CHAMPIGNON, SAUCE FOIE GRAS, PÂTE ORZOTTO  
TOURTE CHAMPIGNON, BUTTERNUT CHATAIGNE, ÉPINARD (VÉGÉ)

#### FROMAGE :

CROTTIN DE CHAVIGNOL, PAIN D'ÉPICE MAISON, NOIX

#### DESSERT AU CHOIX :

VERRINE FACON BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT  
OU POIRE POCHÉE, CHANTILLY, ÉPICES DOUCES

#### BOISSON AU CHOIX

ACCOMPAGNÉ  
D'UNE BOULE DE PAIN  
DE TRADITION AUX GRAINES  
DE NOTRE ARTISAN  
BOULANGER





## 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, Anh.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

06 12 85 03 12

WWW.KIOUT-RESTAURANT.FR

A BIENTÔT !

JULIETTE & TOUTE L'ÉQUIPE !

**KIOUT**  
LA CUISINE DU GOÛT

WWW.KIOUT-RESTAURANT.FR



UNT PAYSAN



PRODUITS DE SAISON



PRODUCTEURS LOCAUX



VIANDES BOHINES FRANCE

