

CARTE TRAITEUR

# KIOUT

LA CUISINE DU GOÛT  
CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ  
2024

PETIT DÉJEUNER • PLATEAU REPAS •  
BUFFET  
LIVRÉ DANS VOS LOCAUX

**0 DÉCHET !**

DÉCOUVREZ  
NOS SOLUTIONS

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

[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 POUR L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME, CONFECTIONNÉES CHAQUE MATIN DANS NOS RESTAURANTS, 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 ÉVÈNEMENT 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 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)

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
HT PIÈCE

### PÂNCAKES X 2

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



## 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

### LAITAGE VITALITÉ

MINI VERRINE FROMAGE BLANC  
GRANOLA MAISON,  
COULIS DE FRUITS





# 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, 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 RAFFRAÎCHISSANT !  
LÉGÈREMENT SUCRÉ

CITRON JAUNE, 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  
DUO TOMATE, MOZZARELLA  
DUO MELON, PÂTÈQUE  
SALADE DE MÂCHE, OEUF DUR, NOISETTE  
SALADE GRECQUE  
TZATZIKI CONCOMBRE, KIWI  
SALADE QUINOA CONCOMBRE MENTHE  
SALADE DE PÂTES, PESTO, TOMATES CONFITES ET GRAINES DE COURGE  
TABOULÉ FRAICHEUR DE SAISON OU TABOULÉ LIBANAIS  
OEUF MIMOSA NATURE OU AVEC THON OU AVEC SAUMON FUMÉ  
TARTELETTE AUX LÉGUMES DE SAISON  
TOAST PESTO, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES  
BOUCHÉE WRAP HOUMOUS ET LÉGUMES DE SAISON  
PANACOTTA POIVRON/PIQUILLOS ET FROMAGE DE BREBIS  
GASPACHO DU JOUR

## **ENTRÉE POISSON**

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

## **ENTRÉE VIANDE**

SALADE MÂCHE, SERRANO OU POULET, CHÈVRE, MIEL  
TARTARE TOMATE, MELON, JAMBON SERRANO  
SALADE LENTILLES, POULET GRILLÉ, OIGNON FRIT  
TOAST PESTO, MOZZARELLA, SERRANO  
SALADE PIÉMONTAISE  
BOUCHÉE WRAP CÉSAR  
QUICHE FAÇON LORRAINE

## **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 :

SALADE DE FRUITS FRAIS  
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 (+1€ HT)

### DESSERT GÂTEAU :

CRUMBLE AUX FRUITS  
GÂTEAU AU CHOCOLÂT SANS GLUTEN  
MOELLEUX AUX FRUITS DU JOUR  
TARTE AUX POMMES +1€ HT  
GÂTEAU BASQUE À LA CERISE NOIRE +1€ HT  
TARTE BOURDALOUE POIRE AMANDES +1€ HT

### 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 CONVIVÉS EN AMONT,  
ENVOYEZ-NOUS LEURS CHOIX  
ET OBTENEZ DES PLATEAUX SUR-MESURE !

### POULET

LA TOSCANE : ÉMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS DU JOUR, SÉSAME  
LA CÉSAR : ÉMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, OEUF DUR, SAUCE CÉSAR, CRUDITÉS DU JOUR, SALADE VERTE  
LA FERMIÈRE : ÉMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, FROMAGE DE BREBIS FRAIS, QUINOA, CRANBERRIE, CRUDITÉ DU JOUR

### PORC

LA LOMBARDE : CHIFFONADE DE JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY, PESTO, CRUDITÉS DU JOUR, SALADE  
L'ITALIENNE : JAMBON SERRANO, MOZZARELLA, PESTO, POMME DE TERRE, CRUDITÉ DE SAISON

### BOEUF

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

### POISSON

L'ATLANTIQUE : SAUMON FUMÉ, SALADE DE POMME DE TERRE À L'ANETH, CRUDITÉ DU JOUR ET GRAINES DE COURGE  
LA FAÇON NIÇOISE : THON, RIZ BASMATI, OLIVES NOIRES, OEUF, CRUDITÉS DU JOUR

### VÉGÉTARIEN

LA GRECQUE : FROMAGE DE BREBIS FRAIS, CONCOMBRE, TOMATE, OIGNON ROUGE, OLIVE NOIRE, SALADE  
LA TOSCANE VÉGÉ : CHÈVRE, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS DU JOUR, SÉSAME  
LA BISTROT : OEUF MIMOSA, SALADE DE LENTILLES ET CRUDITÉS DE SAISON (MINIMUM 3 PERSONNES)

### LA GRANDE SALADE COMPLÈTE SUR MESURE

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





## PLATEAU REPAS

### PLAT GAMME DU CHEF

#### POULET ET VOLAILLE

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

#### PORC

LA LYONNAISE : OEUF MOLLET, LARDONS, LENTILLES ET CRUDITÉS DU JOUR  
L'ESPAGNOLE : JAMBON SERRANO GRILLÉ, FUSILLIS, TOMATE, PESTO ET CRUDITÉ DU JOUR  
LA CORSE : COPPA, CHÈVRE, POMME DE TERRE, CRUDITÉ DU JOUR

#### 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, CRUDITÉ DU JOUR, SOJA, CACAHUÈTE  
L'ITALIENNE : BRESAOLA, OSSAU IRATY AOP, PESTO, CRUDITÉ DU JOUR, 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'ESTIVALE : SALADE DE MÂCHE, LÉGUMES D'ÉTÉ MIJOTÉS FACON RATATOUILLE, 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, BARNUMS, MANGE-DEBOUT, 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 OEUF BROUILLÉ OU HOUMOUS (VÉGÉ) OU GRECQUE (VÉGÉ)  
ROULÉ JAMBON TORCHON AU FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES  
INVOLTINI SERRANO ET TOMATE CONFITE  
TOMATE, MOZZARELLA (VÉGÉ)  
CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS DE BREBIS (VÉGÉ)  
MELON, PÂTÈQUE AU PORTO (VÉGÉ)  
RAISIN, COMTÉ (VÉGÉ)

1,40€  
TTC PIÈCE

1,27€  
HT PIÈCE

2,30€  
TTC PIÈCE

2,09€  
HT PIÈCE

**COROLLE WRAP A CROQUER**  
RILLÈTTES DE THON, CIBOULETTE  
GUACAMOLE (VÉGÉ)

**BROCHETTE MARINÉE**

SAUMON SAUCE SOJA, SÉSAME  
POULET, ABRICOT, MIEL  
POULET, AUBERGINE, CUMIN  
TATAKI DE BOEUF, SAUCE YAKITORI  
CHORIZO, POIVRONS  
CREVETTES ÉPICÉES  
COUGETTE AU PESTO, ANCHOIS  
TRIO DE LÉGUMES (VÉGÉ)

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
HT PIÈCE

**MINI VERRINE GOURMANDE SALÉE**

PANACOTTA POIVRION—PIQUILLOS CHORIZO  
BRUNOISE COURGETTE, THON, OLIVE NOIRE  
OEUF MIMOSA  
SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, TOMATE, VINAIGRETTE CITRONNÉE  
MOUSSELINE D'ASPERGE VERTE, TUILE DE GRANA PADANO (VÉGÉ)  
(+0,70€)  
BRUNOISE TOMATE, BASILIC (VÉGÉ)  
BRUNOISE COURGETTE, CURRY (VÉGÉ)  
PANACOTTA POIVRON—PIQUILLOS, FROMAGE DE BREBIS (VÉGÉ)

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

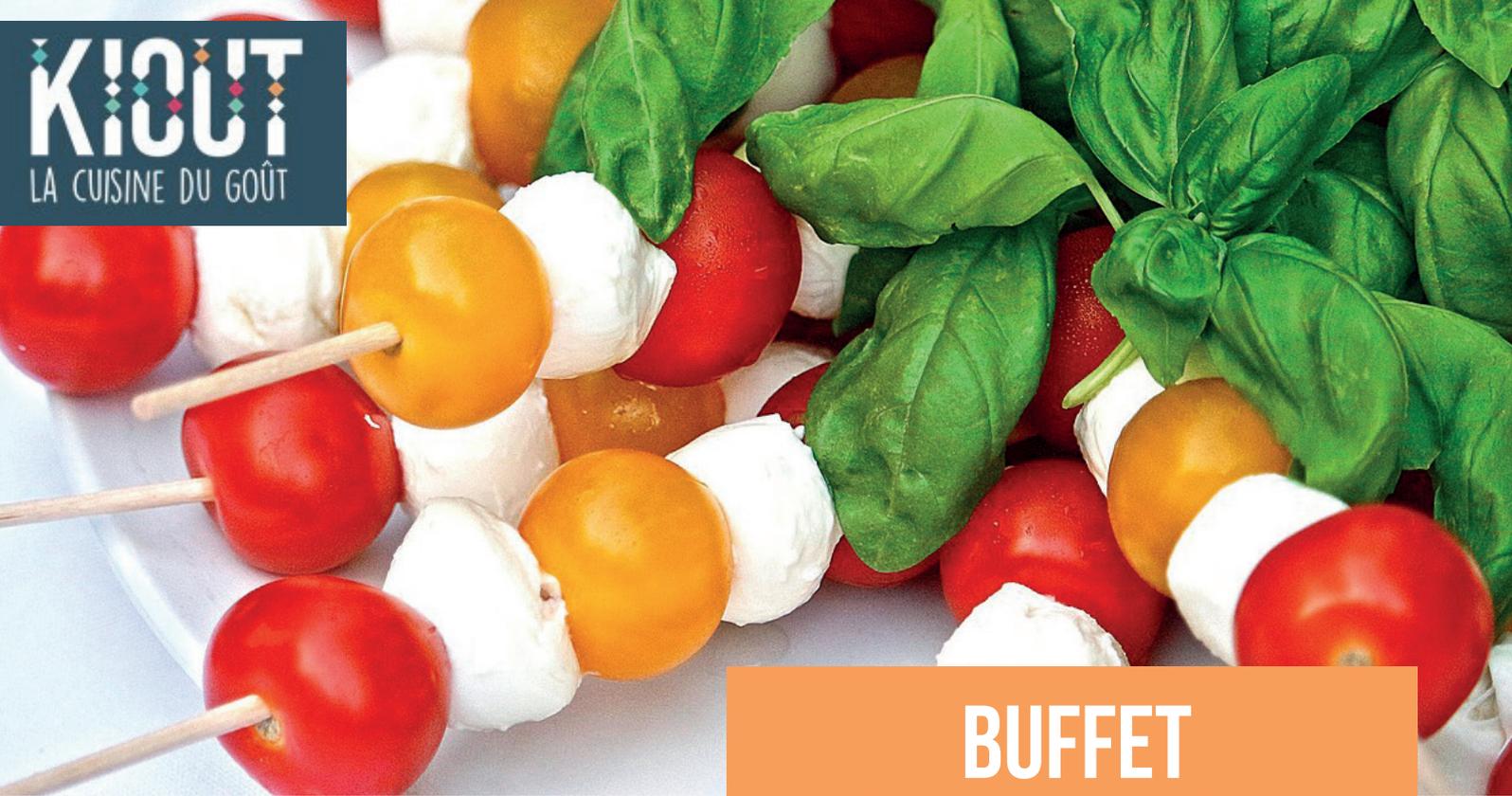
**CUILLÈRE GOURMANDE SALÉE**

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

1,75€  
TTC PIÈCE

1,59€  
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 SEC, POIVRONS, MOZZARELLA ET OLIVES  
SAUCE TOMATÉE ET LÉGUMES D'ÉTÉ (VÉGÉ)

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

#### PAIN POLAIRE SUÉDOIS

GARNI SELON L'INSPIRATION DE NOS CHEFS TZATZIKI, 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, TOMATE, MOZZARELLA, SERRANO  
PESTO, TOMATE MOZZARELLA (VÉGÉ)  
TOAST DE CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS (VÉGÉ)

1,40€  
TTC PIÈCE

1,27€  
HT PIÈCE

#### GOUGÈRE AU FROMAGE (PÂTE A CHOU SALÉE)

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,  
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, CONCOMBRE  
POULET, CÉSAR  
SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, ANETH  
CHÈVRE, TOMATE CONFITE, MIEL (VÉGÉ)  
TOMATE, MOZZARELLA, PESTO (VÉGÉ)

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

#### CLUB SANDWICH

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

1,95€  
TTC PIÈCE

1,77€  
HT PIÈCE

#### MUFFIN SALÉ

JAMBON SERRANO, TOMATE  
CHORIZO  
THON, TOMATE, OLIVE NOIRE  
TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC (VÉGÉ)  
COURGETTE, CHÈVRE (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

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 PERSO, 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

### COFFRET WRAPS À PARTAGER

SAUMON, ANETH, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
POULET, CÉSAR, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE  
HOUMOUS, OIGNON FRIT, CRUDITÉS DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)  
FROMAGE DE BREBIS FRAIS, CRUDITÉ DU JOUR, OLIVE NOIRE, OIGNON ROUGE (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 DONNÉS 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 DU JOUR
- BOULETTES DE BOEUF, LÉGUMES TAJINE, SEMOULE
- MIGNON DE PORC, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, TAGLIATELLES
- PARMENTIER DE CANARD CONFIT
- AXOA DE VEAU, RIZ BASMATI
- FILET DE TRUITE DES PYRÉNÉES, TAGLIATELLES FRAÎCHES ET LÉGUMES DU JOUR
- 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

**GRANDE TARTE A PARTAGER**  
TARTE AUX POMMÉS  
TARTE AUX FRUITS DU JOUR

**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.)**

280€  
TTC PIÈCE

233,33€  
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.)**





## 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 la signature du client du devis émis par KIOUT. 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. Minimum de livraison 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 7h30 et 9h30 pour vos petits déjeuners

>entre 11h et 12h 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)

Nos tarifs de livraison sont appliqués de la manière suivante :

Zone 1 : Mérignac, Le Haillan, Eysines, Pessac, Canéjan, Gradignan, Cestas. Pas de supplément de livraison.

Zone 2 : Tarif livraison sur devis en fonction de la distance.

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

**ARTICLE 6 : RÉGLEMENT.** Un premier acompte de 40% du montant total de la commande est 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 acquies de droit d'un montant de 10%.

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

**ARTICLE 10 : RÉCLAMATIONS.** Toutes les réclamations concernant la prestation devront être adressées par écrit dans les 24h à KIOUT. Les réclamations relatives à la facturation devront être adressées par écrit dans les 24 heures suivant la réception de la facture.

**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 commercialisées 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.



TOUTE L'ÉQUIPE EST A VOTRE DISPOSITION

**KIOUT PESSAC**  
**2 RUE GASPARD MONGE**  
**33600 PESSAC**  
**PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR**  
**06 12 85 03 12**

A BIENTÔT !  
JULIETTE ET TOUTE L'ÉQUIPE

**KIOUT**  
LA CUISINE DU GOÛT

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



FAIT MAISON



PRODUITS DE SAISON



PRODUCTEURS LOCAUX



VIANDES BOVINES FRANCE

