

CARTE TRAITEUR

KIOUT

LA CUISINE DU GOÛT

CARTE AUTOMNE - HIVER

OCTOBRE 25 À AVRIL 26

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

1,35€
TTC PIÈCE

1,23€
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

PANCAKES 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

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
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

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
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 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, 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





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 CONVIVIAL

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)

19,95€
TTC PIÈCE

18,14€
HT PIÈCE

**GAMME
TRADITION**

22,55€
TTC PIÈCE

20,50€
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

SALADE BETTERAVE, PATATE DOUCE OU BUTTERNUT, FROMAGE DE BREBIS
MÂCHE, ROQUEFORT, POIRE, NOISETTE
OEUF MIMOSA NATURE
TARTELETTE AUX LÉGUMES DU JOUR (PÂTE BRISÉE MAISON)
TOAST PESTO, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES
BOUCHÉE WRAP OEUF MIMOSA OU HOUMOUS
COLESLAW, RAISIN SEC

ENTRÉE VEGAN

MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS DE SAISON
CAROTTE RAPÉE, ORANGE, CUMIN, RAISIN, SEC
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

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
BOUCHÉE WRAP POULET CÉSAR OU JAMBON CHÈVRE
QUICHE FAÇON LORRAINE (PÂTE BRISÉE MAISON)

TRIO DE BOUCHÉES WRAPS OU ENTRÉE DU JOUR

VOIR SUGGESTIONS 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
FAÇON TARTE AU CITRON (LEMON CURD)
MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME 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 OU FRUITS DU JOUR
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
SIR SON PLATEAU



FAITES SIMPLEMENT CHOISIR LES CONVIVES 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, SÉSAME

LA FERMIERE : ÉMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, COLESLAW, OSSAU IRATY AOP, OIGNON FRIT, CRUDITÉS, SALADE VERTE

L'HIVERNALE : ÉMINCÉ DE POULET JAUNE DU SUD OUEST, CARPACCIO DE BETTRAVE, ORANE OU PAMPLEMOUSSE, FROMAGE DE BREBIS

PORC

LA LOMBARDE : JAMBON BLANC, OSSAU IRATY AOP, PESTO, CRUDITÉS, SALADE

LA VÉNITIENNE : JAMBON SERRANO, MOZZARELLA BURRATA, CRUDITÉS, SALADE

L'ESPAGNOLE : JAMBON SERRANO, POMME DE TERRE, CORNICHON, 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 PACIFIQUE : THON NATURE, OEUF DUR, MAÏS, OIGNON ROUGE, CRUDITÉS

COMME UNE PIÉMONTAISE DE LA MER : POISSON, POMME DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHONS, LÉGUMES

VÉGÉTARIEN

LA FROMAGERE : BURRATA OU FROMAGE DU JOUR, NOIX, POMME OU POIRE OU RAISIN, CRUDITÉS, SALADE

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

LA BISTROT : OEUF MIMOSA, SALADE DE LENTILLES ET CRUDITÉS

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

LA GRANDE VEGAN

MÉLANGE DE NOS CHEFFES
LÉGUMINEUX ET FÉCULENTS

FRUITS SECS,
FRUITS À COQUE

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





PLATEAU REPAS

PLAT GAMME DU CHEF

POULET ET VOLAILLE

LA SARLADAISE : GÉSIEERS, CRUDITÉS, POMME DE TERRE, NOIX, CROÛTONS

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

PORC

LA LYONNAISE : OEUFS MOLLET, LARDONS, LENTILLES ET CRUDITÉS

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

L'IBÉRIQUE : CHORIZO CUIT, OIGNON ROUGE, POMME DE TERRE, LÉGUMES

BOEUF

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, RIZ, CRUDITÉ DU JOUR, TOMATES CONFITES, POMME (À COMMANDER 72H À L'AVANCE)

LA PORTUGAISE : MORUE, POMME DE TERRE, OIGNON ROUGE (À COMMANDER 72H À L'AVANCE)

VÉGÉTARIEN

L'HIVERNALE : SALADE DE MÂCHE, LÉGUMES D'HIVER MIJOTÉS, CHÈVRE, FUSILLIS

LA MÉDITERRANÉENNE : TABOULÉ FRAICHEUR, OEUFS POCHÉS, FROMAGE DE BREBIS FRAIS, CRUDITÉ DU JOUR, OIGNON ROUGE

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

AUTRES PLATS FROIDS

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

LA GRANDE SALADE COMPLÈTE : CRÉÉE GRÂCE AU SAVOIR FAIRE DE NOS CHEFFES ; 2 CRUDITÉS, 1 FÉCULENT, 1 SALADE/FROMAGE, 1 PROTÉINE

PLAT CHAUD (LIVRÉ FROID, À FAIRE RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS AUX MICRO-ONDES)

PLAT DU JOUR : VOIR SUGGESTION DU JOUR SUR SITE INTERNET

LE RAMEN : NOUILLE DE RIZ, BOUILLON ASIATIQUE, OEUFS, CRUDITÉS, HERBE FRAICHE, FRUITS À COQUE





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.

TYPOLOGIE DE L'ÉVÈNEMENT	APÉRITIF	COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE	BUFFET CAMPAGNARD
NOMBRE DE PIÈCES	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,

1,80€
TTC PIÈCE

1,64€
HT PIÈCE

BOUCHÉE WRAP

SAUMON FUMÉ OU POULET CÉSAR OU JAMBON/CHÈVRE OU MIMOSA (VÉGÉ) OU HOUMOUS (VÉGÉ)

1,45€
TTC PIÈCE

1,32€
HT PIÈCE

BOUCHÉE GOURMANDE

ROULÉ JAMBON TORCHON AU FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES
INVOLTINI SERRANO ET TOMATE CONFITE
BUTTERNUT, FROMAGE FRAIS DE BREBIS (VÉGÉ)
DEMI LUNE HOUMOUS (VÉGÉ)

1,45€
TTC PIÈCE

1,32€
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)

1,80€
TTC PIÈCE

1,64€
HT PIÈCE

CUILLÈRE GOURMANDE

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

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
HT PIÈCE

NOUVEAU ! CANELÉ

CHORIZO LÉGUMES (VÉGÉ)

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE

PANIER WRAP A CROQUER

RILLETES DE THON, CIBOULETTE OEUF MIMOSA (VÉGÉ) LÉGUMES DE SAISON AU CURRY (VÉGÉ)

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE

MINI VERRINE GOURMANDE

BRUNOISE DE COURGES ET SERRANO GRILLÉ
CRÊME DE PANAI, POULET AU CUMIN
SAUMON FUMÉ, PÂTES ORZOTTO, VINAIGRETTE CITRONNÉE
CREVETTE ÉPICÉE, CRÊMEUX DE CAROTTE
QUINOA, PAMPLEMOUSSE, LÉGUMES DE SAISON (VÉGÉ)
PANACOTTA PIQUILLOS, CHORIZO OU FROMAGE DE BREBIS FRAIS (VÉGÉ)
POIRE, NOIX, ROQUEFORT (VÉGÉ)
OEUF MIMOSA (VÉGÉ)
POIS CHICHE, OIGNON ROUGE, CUMIN, CORIANDRE (VÉGÉ)

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
HT PIÈCE





BUFFET

PIÈCES COCKTAILS SALÉES 2/3

TORTILLA
CHORIZO OU VÉGÉ

1,80€
TTC PIÈCE

1,64€
HT PIÈCE

TARTE SALÉE
QUICHE LORRAINE
LÉGUMES DU JOUR (VÉGÉ)

1,80€
TTC PIÈCE

1,64€
HT PIÈCE

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE

EMPANADAS
POULET ÉPICÉ OU
LÉGUMES DE SAISON AU CURRY (VÉGÉ)

PIZZA (PÂTE FRAÎCHE DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)
SAUCE TOMATÉE, LÉGUMES (VÉGÉ)

1,80€
TTC PIÈCE

1,64€
HT PIÈCE

PAIN POLAIRE SUÉDOIS

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

45€
TTC PIÈCE

40,91€
HT PIÈCE

TOAST OU PAN CON TOMATE

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

1,45€
TTC PIÈCE

1,32€
HT PIÈCE

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE

SAMOSSA
POULET OU
LÉGUMES (VÉGÉ)

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)

2,05€
TTC PIÈCE

1,86€
HT PIÈCE

CLUB SANDWICH PAIN POLAIRE

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

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
HT PIÈCE

MUFFIN SALÉ

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

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE

MAKI

SAUMON FUMÉ OU LÉGUMES (VÉGÉ)

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
HT PIÈCE

MINI BURGER

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

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE

NOUVEAU ! CROQUE MONSIEUR

LE TRADITIONNEL JAMBON BLANC
CHÈVRE, ROQUETTE (VÉGÉ)

2,40€
TTC PIÈCE

2,18€
HT PIÈCE



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.), 3 CREVETTES/PERS., 1 BOUCHÉE WRAP SAUMON FUMÉ

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 DE SAISON AU CURRY(VÉGÉ)
HOUMOUS, SÉSAME (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 - PRÉDÉCOUPÉ EN 8 PARTS

QUICHE FAÇON LORRAINE
TARTE AUX LÉGUMES DU JOUR (VÉGÉ)

19,80€
TTC PIÈCE

18,00€
HT PIÈCE

CAKE - PRÉDÉCOUPÉ EN 16 PARTS

JAMBON, OLIVE
BUTTERNUT, CHÈVRE (VÉGÉ)

3,20€
TTC PIÈCE

2,91€
HT PIÈCE

COFFRET SANDWICHES 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 DÛR, 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
JAMBON BLANC, CHÈVRE, CRUDITÉS, SALADE
HOUMOUS, OIGNON FRIT, CRUDITÉS DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)
OEUF MIMOSA, OIGNON FRIT, CRUDITÉ DU JOUR, SALADE (VÉGÉ)

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





BUFFET CAMPAGNARD

NOS PLATS A PARTAGER

POUR UNE ENTRÉE
150G / PERS.

4,70€
TTC PIÈCE

4,27€
HT PIÈCE

POUR UN PLAT PRINCIPAL
350G / PERS.

11,90€
TTC PIÈCE

10,82€
HT PIÈCE

COMME L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME,
CES PLATS SONT FAITS MAISON
ET NE SONT DONNES QU'A TITRE D'EXEMPLES
ET ADAPTABLES À VOS ENVIES.

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

TARIF
SUR DEMANDE

LE GESTE ZÉRO DÉCHET

MISE À DISPOSITION
D'ASSIETTES ET COUVERTS

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, POÊLÉE 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

35€
TTC

29,17€
HT



BUFFET PIÈCES SUCRÉES

1,45€
TTC PIÈCE

1,32€
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

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
HT PIÈCE

MINI VERRINE

SALADE DE FRUITS FRAIS
CHEESECAKE SPÉCULOS
FAÇON TARTE AU CITRON (LEMON CURD)
TIRAMISU
PANACOTTA ET SON COULIS
MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME 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)

2,02€
TTC PIÈCE

1,84€
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 BON-
BONS ET UNE BROCHETTE DE FRUITS
LOCATION DE LA FONTAINE EN SUS : 60€ HT

3,85€
TTC

3,50€
HT





BUFFET

BOISSONS AVEC ALCOOL

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

15€
TTC PIÈCE

12,50€
HT PIÈCE

BORDEAUX AOC — CHATEAU DUFILHOT ROUGE, BLANC AOC OU ROSÉ

17,50€
TTC PIÈCE

14,58€
HT PIÈCE

GRAVES — CHATEAU LASSALLE ROUGE OU BLANC

23,50€
TTC PIÈCE

19,58€
HT PIÈCE

PESSAC LÉOGNAN — ROUGE OU BLANC

TARIF
SUR DEMANDE

LE GESTE ZÉRO DÉCHET

MISE À DISPOSITION
DE VERRES À PIED

AUTRES BOISSONS AVEC ALCOOL (75 CL - 1 BOUTEILLE / 6 PERS.)

21€
TTC PIÈCE

17,50€
HT PIÈCE

COCKTAIL MAISON

PUNCH OU SANGRIA ROUGE OU SOUPE CHAMPENOISE

8,90€
TTC PIÈCE

7,42€
HT PIÈCE

CIDRE BRUT

228€
TTC PIÈCE

190€
HT PIÈCE

BIÈRE BOUTEILLE

MIRA OU EFFET PAILLON

45€
TTC PIÈCE

37,50€
HT PIÈCE

CHAMPAGNE BRUT (NOUS CONSULTER POUR AUTRE GAMME)





CARTE DES FÊTES 2025

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.



33€
TTC PIÈCE

29,99€
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 PANAI, 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

SAUMON FUMÉ, SAUCE CIBOULETTE/OIGNON ROUGE

LE SUCRÉ — 4 PIÈCES

VERRINE FAÇON BÛCHE AU CHOCOLAT, NOISTETTE

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
SÂUMON 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, LÉGUMES, 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, NOISETTE
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 : RÈGLEMENT. 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 consommé 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.

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



TANT PARDON



PRODUITS DE SAISON



PRODUCTEURS LOCAUX



VIANDES BIENES FRANCE

