

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

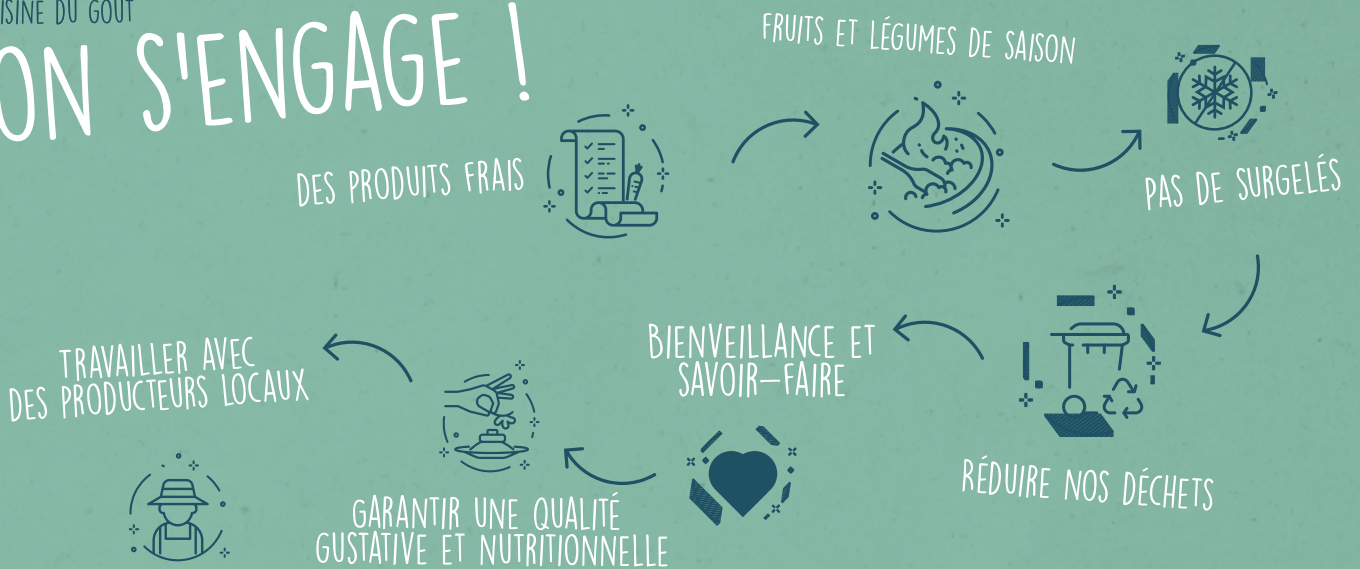
0 DÉCHET !

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
FAÇON 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, CRUDITES, SALADE

POISSON

L'ATLANTIQUE : SAUMON FUMÉ, SALADE DE POMME DE TERRE A 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

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)

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)





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 ORIGINAIRES 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
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,

1,75€
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 BON-
BONS 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.

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 PESSAC



PRODUITS DE SAISON



PRODUCTEURS LOCAUX



VIANDES BOHINES FRANCE

