KIOUT

LA CUISINE DU GOÛT

– CARTE AUTOMNE HIVER 2026–2027 –

PLATEAUX REPAS

CE MENU EST CLIQUABLE !

NOS PLATEAUX REPAS

LES PLATS (2 GAMMES, 2 PRIX !)

LES ENTRÉES ET BOISSONS

LES DESSERTS ET LE FROMAGE

LIVRAISON

DIRECTEMENT DANS VOS LOCAUX

OU SUR LE LIEU DE VOTRE CHOIX

CONTACT

06 12 85 03 12

PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR

2 RUE GASPARD MONGE, 33600 PESSAC



NOTRE CHARTE ÉTHIQUE



PRODUITS FRAIS



PRODUITS DE SAISON



RÉDUCTION DES DÉCHETS



PRODUCTEURS LOCAUX

UNE CUISINE ÉCO-RESPONSABLE ET FAITE MAISON

CONFECTIONNÉES CHAQUE MATIN DANS NOTRE RESTAURANT DE PESSAC, NOS RECETTES SONT CRÉÉES À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, ISSUS DE PRODUCTEURS LOCAUX.

DES EMBALLAGES ÉCO-RESPONSABLES

NOS CONTENANTS SONT EN MATIÈRE COMPOSTABLE (SANS PLASTIQUE)
ET NOS COUVERCLES SONT RECYCLABLES.
POUR UN ÉVÉNEMENT SANS DÉCHET, LOUEZ NOTRE VAISSELLE !

NOTRE PROMESSE ?

QUALITÉ **RÉACTIVITÉ** **FLEXIBILITÉ**

LES PLATEAUX REPAS

DEUX GAMMES DE PLATS

GAMME TRADITION		GAMME DU CHEF	
18,14€	19,95€	20,50€	22,55€
PRIX HT	PRIX TTC	PRIX HT	PRIX TTC

PUIS CHOISISSEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS :

ENTRÉE, DESSERT (ET FROMAGE), BOISSON

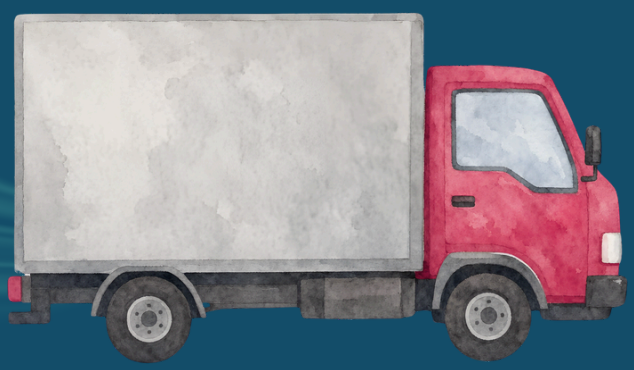
+ PAIN ARTISANAL, COUVERTS ET ASSAISONNEMENT INCLUS

DÉTAILS À LA PAGE SUIVANTE !



LA LIVRAISON

NOS TARIFS INCLUENT LA LIVRAISON.
VOS PLATEAUX REPAS SERONT LIVRÉS
DIRECTEMENT SUR LE LIEU DE VOTRE CHOIX.*



*LA LIVRAISON SANS FRAIS CONCERNE LA MÉTROPOLE BORDELAISE ET SES ALENTOURS. AU-DELÀ DE 20 MIN DE TRAJET, DES FRAIS PEUVENT ÊTRE APPLIQUÉS.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, LISEZ NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PLAT PRINCIPAL

– GAMME TRADITION –

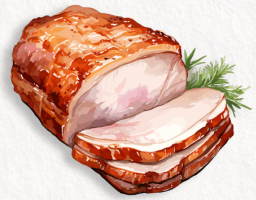
JE CHOISIS MON ENTRÉE | JE PASSE AU DESSERT

18,14€	19,95€
PRIX HT	PRIX TTC



POULET

LA TOSCANE : ÉMINCÉ DE POULET, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS & GRAINES DE SÉSAME
LA FERMIÈRE : ÉMINCÉ DE POULET, COLESLAW, OSSAU IRATY, OIGNON FRIT, CRUDITÉS & SALADE VERTE
LA PYRÉNÉENNE : ÉMINCÉ DE POULET, BATAVIA, BUTTERNUT RÔTI, OSSAU IRATY & CRUDITÉS.



PORC

LA LOMBARDE : JAMBON BLANC, OSSAU IRATY, PESTO, CRUDITÉS & SALADE
LA NAVARRE : JAMBON SERRANO, COLESLAW, BATAVIA, POMME & EMMENTAL
L'ESPAGNOLE : CHORIZO, POMMES DE TERRE, CORNICHONS, NOIX & CRUDITÉS

BŒUF

LA BÉARNAISE : RÔTI DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, SALADE DE POMMES DE TERRE & CRUDITÉS
LA THAÏ : RÔTI DE BŒUF MARINÉ À L'ASIATIQUE, SOJA, SÉSAME, CRUDITÉS & SALADE





POISSON

L'ATLANTIQUE : SAUMON FUMÉ, SALADE DE POMME DE TERRE A L'ANETH, CRUDITÉS, GRAINE DE COURGE
LA ROCHELAISE : THON NATURE, POMME DE TERRE, BATAVIA, ŒUF & OIGNON ROUGE
PIÉMONTAISE DE LA MER : HARENG, POMME DE TERRE, ŒUF DUR, CORNICHONS & LÉGUMES

VÉGÉTARIEN

LA FROMAGÈRE : BURRATA OU FROMAGE DU JOUR, NOIX, POMME / POIRE / RAISIN, CRUDITÉS & SALADE
LA TOSCANE VÉGÉTARIENNE : CHÈVRE, FUSILLIS AUX TOMATES, CRUDITÉS & SÉSAME
LA BISTROT : ŒUF MIMOSA, SALADE DE LENTILLES & CRUDITÉS
LA MARAÎCHÈRE : CAROTTES CUITES, CITRON, YAOURT AUX HERBES, NOISETTE & SALADE
LA GRANDE VÉGANE : LÉGUMINEUSES, FRUITS SECS, FRUITS À COQUE & CRUDITÉS DE SAISON



VOUS N'AVEZ PAS TROUVÉ VOTRE BONHEUR ?

CONSULTEZ NOTRE GAMME DU CHEF

PLAT PRINCIPAL

– GAMME DU CHEF –

JE CHOISIS MON ENTRÉE | JE PASSE AU DESSERT

20,50	22,55€
PRIX HT	PRIX TTC

VOLAILLE

LA SARLADAISE : GÉSIERS, POMMES DE TERRE, NOIX, CRUDITÉS & CROÛTONS

LA MAROCAINE : ÉMINCÉ DE POULET, QUINOA, FROMAGE DE BREBIS FRAIS, ORANGE, CRANBERRIE, CRUDITÉS & CUMIN



PORC

LA LYONNAISE : ŒUF MOLLET, LARDONS, LENTILLES & CRUDITÉS

LA CORSE : COPPA, CHÈVRE, POMMES DE TERRE & CRUDITÉS

L'IBÉRIQUE : CHORIZO CUIT, OIGNON ROUGE, POMMES DE TERRE, OSSAU IRATY & LÉGUMES

BŒUF

LA JAPONAISE : TATAKI DE BŒUF MARINÉ YAKITORI, RIZ, CRUDITÉS, SOJA & CACAHUÈTES

L'ITALIENNE : BRESAOLA, OSSAU IRATY, PESTO, CRUDITÉS & SALADE





À COMMANDER 72H À L'AVANCE – POISSON

LA PYRÉNÉENNE : FILET DE POISSON, FUSILLI À LA RICOTTA, MÂCHE & CRUDITÉS DU JOUR

L'OCÉANIQUE : CREVETTES SAUTÉES À L'AIL, RIZ, TOMATES CONFITES, POMMES & CRUDITÉS DU JOUR

LA PORTUGAISE : MORUE, POMMES DE TERRE & OIGNON ROUGE

VÉGÉTARIEN

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

LA MÉDITERRANÉENNE : TABOULÉ FRAÎCHEUR, ŒUF POCHÉ,
FROMAGE DE BREBIS FRAIS, CRUDITÉS & OIGNON ROUGE

L'ORIENTALE : SEMOULE, POIS CHICHE, HALLOUMI & CRUDITÉS



NOS AUTRES OPTIONS

FROIDES

BOWL ASIATIQUE : RIZ SUSHI, PROTÉINE AU CHOIX, CRUDITÉS, SÉSAME & SAUCE SOJA

LA GRANDE SALADE COMPLÈTE :
INSPIRATION DE NOS CHEFFES

CHAUDES

PLAT DU JOUR : SUGGESTION SUR NOTRE SITE INTERNET !

LE RAMEN : NOUILLE DE RIZ, BOUILLON ASIATIQUE, ŒUF, FRUITS À COQUE & CRUDITÉS

LE BOWL RACLETTE

TOUTES NOS SUGGESTIONS SONT PERSONNALISABLES,
NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE

PAGE SUIVANTE
LES ENTRÉES ET BOISSONS

LES ENTRÉES & BOISSONS



ENTRÉE CARNÉE

MÂCHE, JAMBON SERRANO OU POULET, CHÈVRE & MIEL
LENTILLES, OIGNONS FRITS & JAMBON SERRANO OU POULET
POMMES DE TERRE, CHORIZO & OIGNON ROUGE
TOAST AU PESTO, MOZZARELLA & JAMBON SERRANO
PETITE SALADE PIÉMONTAISE
BOUCHÉE WRAP, CHÈVRE & POULET CÉSAR OU JAMBON
QUICHE LORRAINE

ENTRÉE MARINE

BOUCHÉE WRAP AU SAUMON FUMÉ OU THON MAYO
SALADE DE SAISON & ÉMIETTÉ DE THON
ŒUF MIMOSA & SAUMON FUMÉ OU THON

ENVIE D'AUTRE CHOSE ?

OPTEZ POUR NOTRE TRIO DE BOUCHÉES WRAP
OU NOTRE ENTRÉE DU JOUR (VOIR NOTRE SITE INTERNET)

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE

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

ENTRÉE VÉGAN

MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS DE SAISON
CAROTTE RAPÉE, ORANGE, RAISIN SEC & CUMIN
TABOULÉ DE CHOU FLEUR, POIS CHICHE,
OIGNON ROUGE & CUMIN
SALADE JAPONAISE (CHOU BLANC)
QUINOA, PAMPLEMOUSE & MENTHE
PÂTES, PESTO, TOMATES CONFITES & GRAINES DE COURGE
TABOULÉ FRAICHEUR DE SAISON

LES BOISSONS



EAU PLATE OU GAZEUSE.....50CL

SODA.....33CL

JUS DE FRUITS PAGO.....20CL

JUS DE FRUITS BIO MENEAU.....25CL

+1€ (HT)

PAGE SUIVANTE
LES DESSERTS

LE GESTE ZÉRO DÉCHET :
DÉCOUVREZ NOS CONTENANTS EN VERRE

CONTACTEZ-NOUS

LES DESSERTS
& LE FROMAGE

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON
LES DESSERTS NE PEUVENT PAS ÊTRE PANACHÉS
POUR TOUTE COMMANDE DE DESSERTS HORS MENU DU JOUR,
UN MINIMUM DE 5 UNITÉS PAR DESSERT EST REQUIS.

EN VERRINE

CHEESECAKE SPÉCULOS
LEMON CURD FAÇON TARTE AU CITRON
MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CHOCOLAT
TIRAMISÙ
PANACOTTA ET SON COULIS
RIZ AU LAIT CRÉMEUX COULIS CARAMEL
CHOUX FAÇON PROFITEROLLE

CHARLOTTE AUX FRUITS DU JOUR
CINNAMON ROLL
CRÈME BRULÉE
SALADE DE FRUITS FRAIS
COMPOTE MAISON SANS SUCRE AJOUTÉ
FROMAGE BLANC, GRANOLA MAISON & COULIS DE FRUITS

NOS GÂTEAUX

CRUMBLE AUX FRUITS
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN
MŒLLEUX AUX FRUITS DU JOUR
CARROT CAKE
BROOKIE

TARTE AUX POMMES OU FRUITS DU JOUR
GÂTEAU BASQUE À LA CERISE NOIRE OU CRÈME
TARTE BOURDALOUE POIRE AMANDES
FLAN VANILLE-COCO OU CHOCOLAT

ENVIE D'AUTRE CHOSE ?

OPTEZ POUR NOTRE SUGGESTION DU JOUR
VOIR NOTRE SITE INTERNET

TOUTES NOS SUGGESTIONS SONT PERSONNALISABLES ! CONTACTEZ-NOUS



LE FROMAGE + 3,36 PRIX HT — 3,70€ PRIX TTC

OSSAU IARY AOP

CHÈVRE & MIEL

FROMAGE DU MARCHÉ

PRÊT À PASSER COMMANDE ?
TOUT SE PASSE ICI !

JE ME FAIS LIVRER

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 ENTRAINERAIENT AUTOMA TIQUEMENT 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 (NOTAMMEMENT 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 RÈGLER 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 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 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. NOTRE VIANDE DE BŒUF EST FRANÇAISE, NOTRE POULET ORIGINAIRE DU SUD-OUEST.

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 ALLERGÉNES SUIVANTS : GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÈSAME, 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.