KEVIN EMBOCHEUR

KE

Traiteur passionné

CARTE RECEPTION

COCKTAILS • SHOW COOKING • POÊLES GÉANTES • BURGERS • BUFFETS FROID • SERVICES & DÉLICES

INTRO

BAPTÊME, GARDEN PARTY, ANNIVERSAIRE OU RÉCEPTION :
TOUTES LES OCCASIONS SONT BONNES POUR SE RÉGALER !

Notre équipe transforme vos événements en instants mémorables, grâce à des prestations variées : cocktails raffinés, show cooking spectaculaire, poêles géantes, bars à thème, burgers gourmands, buffets froids ou rôtisserie savoureuse.

Qu'il s'agisse d'une réception élégante ou d'un moment simple entre amis, nous imaginons une expérience culinaire qui vous ressemble, pour le bonheur de vos invités.

INTRO P2

COCKTAILS APÉRITIFS
Sur le Pouce P3
Mise en scène P4
Gourmandises Salées P5
Sucré Salé P6
Bistrot P7

SHOW COOKING
Douceurs des prés et plaisirs sucrés P8
Plancha dinatoire P9
Chef, la recette ! P10
Bar à thème P11

POÊLES GÉANTES P12

PLANCHA DU BOUCHER P13

CRASY BURGERS P14

RÔTISSERIE P15

BUFFETS FROIDS
Campagnard P16
Gourmand P17
Prestige P18

SERCICES & DÉLICES P19

NOS CONDITIONS P20

COCKTAILS APÉRITIFS

INTRO
• COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

SUR LE POUCE 8 PIÈCES / PERS.

8.90€

1 Mini-bagnat thon

2 Minis quiches Lorraine

2 Minis pizzas gourmandes

2 Wraps jambon, ail et fines herbes

1 Mini brioché charcutier

Des incontournables gourmands à partager. Une formule accessible, savoureuse et conviviale.

KEVIN EMBOCHEUR KE Traiteur passionné

COCKTAILS APÉRITIFS

INTRO
• COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

MISE EN SCÈNE • 8 PIÈCES / PERS.

11.90€

1 Verrine mimosa revisitée et chips de bacon grillé

2 Saint-Honoré aux rillettes de poulet rôti et roquette poivrée

2 Wraps aux deux saumons et fromage frais à la ciboulette

1 Mini-bagel gourmand

1 Verrine océanique au yuzu

1 Mini-pain brioché façon tex-mex

Un assortiment frais
et raffiné mêlant
terre et mer,
textures légères
et saveurs relevées.
Un moment gourmand
placé sous le signe
de la finesse
et de la créativité.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

COCKTAILS APÉRITIFS

INTRO
• COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

GOURMANDISES SALÉES • 8 PIÈCES / PERS.

16.90€

1 Carré sablé, confit d'oignon, ganache au foie gras, pomme caramélisée et magret fumé

1 Petit pain brioché façon pita et sauce blanche

1 Cube de bœuf façon tataki, coriandre et sauce yakitori

1 Chou gourmand, mousse légère aux poivrons et chorizo ibérique

1 Verrine de rillettes de saumon et mascarpone à l'aneth

1 Burger froid de poulet rôti façon César

1 Blinis, mousse citronnée et cube de saumon gravlax

1 Tonnelet croquant aux pavots, guacamole et crevette snackée

Une sélection de pièces variées et généreuses, pensées pour surprendre et régaler vos invités.

Des associations de saveurs délicates pour un moment tout en élégance.

KEVIN EMBOCHEUR KE Traiteur passionné

COCKTAILS APÉRITIFS

INTRO
• COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

SUCRÉ/SALÉ • 11 PIÈCES / PERS.

18.90€

PARTIE SALÉE (8 PIÈCES)

1 Mini-bagnat thon

2 Wraps jambon, ail et fines herbes

2 Mini-bagels gourmands

1 Verrine mimosa revisitée et chips de bacon grillé

1 Blinis, mousse citronnée et cube de saumon gravlax

1 Mini-pain brioché façon tex-mex

PARTIE SUCRÉE (3 PIÈCES)

1 Mini-Paris-Brest

1 Mini-moelleux au chocolat

1 Verrine panna cotta aux fruits rouges

Un assortiment salé-sucré plein de fraîcheur et de gourmandise, idéal pour toutes vos réceptions.

Des bouchées variées, savoureuses et soigneusement présentées.

KEVIN EMBOCHEUR KE Traiteur passionné

COCKTAILS APÉRITIFS

INTRO
• COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

DOUCEURS DES PRÉS ET PLAISIRS SUCRÉS

FROMAGE DINATOIRE (6 PIÈCES PAR PERSONNE) 2.90 € / PAR PERSONNE
Assortiment de fromages secs, fermiers et affinés, coupés en version dinatoire, accompagné de fruits de saison et de confiture.

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES (3 PIÈCES PAR PERSONNE) 3.90 € / PAR PERSONNE
Verrine panna cotta fruits rouges
Verrine panna cotta mangue-passion
Verrine mousse au chocolat
Verrine tiramisu spéculoos
Verrine tiramisu framboise
Mini-crème brûlée
Mini-tropézienne
Mini-muffin choco-noisette
Mini-Paris-Brest
Mini-tartelette aux fruits

Pour compléter votre cocktail selon vos envies,
composez librement avec nos formules à la carte.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

COCKTAILS DÎNATOIRE

INTRO
• COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

BISTROT • 18 PIÈCES / PERS.

21.90€

PARTIE SALÉE (8 PIÈCES)

1 Tonnelet croquant aux pavots, guacamole et crevette snackée
1 Verrine ganache au foie gras et éclats de spéculoos
1 Petit pain brioché façon pita et sauce blanche
1 Saint-Honoré aux rillettes de poulet rôti et roquette poivrée
1 Burger froid de poulet rôti façon César
1 Blinis, mousse citronnée et cube de saumon gravlax
1 Verrine mimosa revisitée et chips de bacon grillé
1 Carré sablé, confit d'oignon, ganache au foie gras, pomme caramélisée et magret fumé

CHARCUTERIE & CHEESE (4 CHARCUTERIES ET 3 FROMAGES)

PRÉSENTÉS EN VERSION DINATOIRE SUR UNE PLANCHE RECYCLABLE, AVEC PAIN ET CONDIMENTS :

Jambon blanc, jambon cru 12 mois, rosette, terrine maison, comté 18 mois, Saint-Nectaire et Fourme de Montbrison

MIGNARDISES (3 PIÈCES)

Mini tropézienne
Verrine panna cotta mangue/passion
Mini muffin chocolat et noisette

Une farandole de bouchées raffinées, salées et sucrées, pour un moment gourmand complet. Parfait équilibre entre créativité, saveurs et convivialité.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

NOS SHOW COOKING *et animations culinaires*

INTRO
COCKTAILS
• SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

PLANCHA DINATOIRE

7 € (À PARTIR DE)

Queue de Gambas persillée
Noix de Saint-Jacques snackée au naturel
Lotte marinée aux agrumes
Magret de canard snacké déglacé au whisky
Foie gras poêlé fleur de sel et cinq baies
Poulet façon curry et coco
Mini brochette de poulet mariné façon Tex Mex
Mini haché de boeuf à l'échalote
Mini saucisse
Mini merguez
Accras de morue
Nem au poulet
Samossa de boeuf

3 recettes au choix
9 pièces / personne

Un véritable moment d'échange entre le chef et vos convives, avec des recettes préparées sous leurs yeux pour un show culinaire garanti.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

NOS SHOW COOKING *et animations culinaires*

CHEF, LA RECETTE !

INTRO
COCKTAILS
• SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

8.90€

2 recettes au choix

Risotto à l'estragon réduction de Chardonnay et noix de pétoncle

Emincé de veau aux cèpes sur bol de polenta

Émincé de volaille forrêstier au vin jaune et légumes en jardinière

Sauté de poulet aux morilles sur panier lorrain

Wok de crevettes et légumes croquants "façon Thai"

Cuisse de grenouille en persillade et petites rates

Un véritable moment d'échange entre le chef et vos convives,
avec des recettes préparées sous leurs yeux pour un show culinaire garanti.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

NOS SHOW COOKING

INTRO
COCKTAILS
• SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

BAR À THÈMES

BAR A "JAMBON IBERICO DE BELLOTA FORFAIT 280€

Dégustation de jambon ibérique de Bellota découpé devant vos convives et servi avec pain de campagne et petite soupe de tomate froide.

BAR A TARTINADE 4.90 € / PAR PERSONNE

Méli-mélo de tapenades maison (tomate confite - poivron - caviar de courgette rillette de cabillaud facon aïoli) farandole de pains spéciaux toastés.

BAR A HUITRES 7.90 € / PAR PERSONNE

Huitres n°3 fine de claire Marennes-Oléron servies avec un vinaigre à l'échalote, citron, beurre demi-sel et pain de seigle.

Des bars gourmands et animés pour un moment d'échange et de dégustation.

Produits frais, découpes minute et saveurs authentiques au rendez-vous.

KEVIN EMBOCHEUR KE Traiteur passionné

NOS POËLES GÉANTES
et soirées à thème

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
• NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

PAËLLA — ADULTE : 15 € ENFANT : 8 €
Dégustez le plat le plus typique d'espagne.

CHILI CON CARNÉ (RIZ) — ADULTE : 15 € ENFANT : 8 €
Partez à la conquète de l'ouest

COUSCOUS TROIS VIANDES — ADULTE : 15 € ENFANT : 8 €
Plongez au cœur d'une ambiance orientale aussi chaleuseuse que savoureuse

TARTIFLETTE — ADULTE : 15 € ENFANT : 8 €
Salade verte et jambon cru, reblochon AOP

CHOUCROUTE GARNIE — ADULTE : 15 € ENFANT : 8 €
Toute l'alsace s'invite à votre table

TAJINE AU MIEL ET ÉPICES DOUCES (POULET OU AGNEAU) — ADULTE : 15 € ENFANT : 8 €
Un plat convivial aux mille et une saveurs

Nos tarifs sont appliqués par personne et incluent le chef cuisinier, le matériel, le show cooking, ainsi que le service du plat sous forme de self.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

LA PLANCHA *du boucher*

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
• PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

PRÉAMBULE GOURMAND (OPTION) 9€/

Mini bagnat revisité poulet et thon
Blinis mousse légère au citron et crevettes snackées
Madeleine au chorizo et Parmiciano
Verrine ganache foie gras et éclat de spéculos
Wrap jambon et fines herbes

LA PLANCHA COTÉ TERRE

Bavette d'aloyau façon maitre d'hôtel
Côte d'agneau à l'ail des ours
Grillade de porc Tex Mex
Filet de poulet fermier thym et citron

LA PLANCHA COTÉ MER

Steak de thon rouge snacké façon tataki et cinq baies
Brochette de queues de crevette en persillade

LA PLANCHA COTÉ JARDIN

Ratatouille fine

Minimum de 30 personnes - Pour toute réservation en dessous de 50 personnes, un forfait supplémentaire de 180 € sera appliqué.

29.90€

ET SI CE SOIR, VOUS DEVENIEZ SPECTATEUR ?

À LA PLANCHA DU BOUCHER, nous vous offrons un spectacle culinaire aussi agréable à regarder qu'à déguster. Savourez nos viandes marinées et grillées devant vous : bavette de bœuf maître d'hôtel, côtes d'agneau à l'ail des ours, grillade Tex-Mex, ou filet de poulet thym citron. Un convive ne mange pas de viande ? Nos steaks de thon rouge et brochettes de crevettes marinées à la persillade sauront le séduire.

Laissez-vous tenter et partagez un moment gourmand !

Minimum de 30 personnes.
Pour toute réservation de moins de 50 personnes, un forfait supplémentaire de 180 € sera appliqué.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

CRAZY BURGERS *and French fries*

CHEF, LA RECETTE !

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
• CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

23.90€

BURGER BOEUF DE CHAROLLES AOP
Bun's Maison, salade, tomate, confit d'échalotte, haché de boeuf de Charolles AOP 125g, cheddar et sauce burger

Ou

BURGER MONTBRISONNAIS
Bun's Maison, salade, tomate, fourme de Montbrison, haché de boeuf de Charolles AOP, bacon et sauce burger

Ou

BURGER BUBBA GUMP
Bun's maison à l'encre de seiche, salade, avocat, crevettes snackées en persillade déglacées au cognac et sauce cocktail

Le burger, c'est tendance, généreux et gourmand ! Cuisinés sous vos yeux, nos trois recettes sont servies avec des frites fraîches, cuites minute. Idéal pour une immersion street food et ajouter une touche originale à votre événement. Deux heures de show cooking pour une expérience 100% USA !

Choisissez deux burgers par personne, accompagnés de frites et de la sauce de votre choix.
En cas d'affluence, un peu d'attente peut être nécessaire, mais cela vaut le coup !

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

RÔTISSERIE

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
• RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

15.90€

JAMBON À LA BROCHE, SAUCE MADÈRE
(Cuit devant convives en rôtissoire)

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
(Cuisinée sur poêle géante devant convives)

BUFFET DE SALADE MAISON
(OPTION 4,20€/PERSONNE, QUATRE CHOIX MAXIMUM)

Macédoine
Salade du pêcheur
Salade niçoise
Salade italienne
Taboulé
Tagliatelle au saumon,
Salade de lentilles
Salade strasbourgeoise
Salade de choux
Champignons à la grecque
Salade piémontaise
Salade de tomates au basilic
Concombre sauce tatiki

Une animation chaleureuse et conviviale autour de préparations cuites et servies sous les yeux de vos invités, pour un moment gourmand et authentique.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

BUFFETS FROIDS

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
• BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

CAMPAGNARD

12€

TRIO DE CRUDITÉS :
Macédoine, Taboulé, Salade piémontaise

CHARCUTERIES :
Jambon blanc, Jambon cru, Terrine de campagne

VIANDES FROIDES :
Cuisse de poulet rôti, Rôti de porc

Des recettes incontournables préparées avec soin, pour un buffet frais, complet et convivial.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

BUFFETS FROID

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
• BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

GOURMAND

15€

ASSORTIMENT DE SALADES
Macédoine, Salade du pêcheur, Salade niçoise, Salade italienne

CHARCUTERIES
Jambon blanc, Jambon cru, Rosette, Pâté de campagne

POISSON
Darne de saumon

VIANDES FROIDES
Rosbif charolais, Rôti de porc persillé, Cuisse de poulet rôti

Un buffet froid préparé avec soin, alliant fraîcheur des salades et qualité des viandes et poissons.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

BUFFETS FROID

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
• BUFFETS FROIDS
SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

PRESTIGE

18€

ASSORTIMENT DE SALADES
Niçoise, Taboulé, Macédoine, Tagliatelle au saumon, Salade de lentilles, Salade strasbourgeoise, Salade de choux

CHARCUTERIES
Jambon blanc, Jambon cru, Rosette, Terrine de canard, Pâté de campagne

POISSONS
Darne de saumon et Terrine de poisson

VIANDES FROIDES
Rosbif charolais, Rôti de porc persillé, Cuisse de poulet rôti

FROMAGES
Plateau de fromages secs

PAIN
Boule de campagne tranchée

Des produits frais et savoureux pour un buffet froid complet, alliant authenticité et plaisir des saveurs.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

SERVICES & DÉLICES

INTRO
COCKTAILS
SHOW COOKING
NOS POÊLES GÉANTES
PLANCHA
CRAZY BURGERS
RÔTISSERIE
BUFFETS FROIDS
• SERVICES & DÉLICES
NOS CONDITIONS

AUTRES PRESTATIONS

PAIN BOULE DE CAMPAGNE TRANCHÉE — 0.70 € / PERSONNE

PLATEAU DE FROMAGES SECS AFFINÉS — 3.50 € / PERSONNE

FROMAGE BLANC ET CRÈME DE LA FERME — 1.50 € / PIÈCE

BUFFET DE MIGNARDISES (3 PIÈCES/PERSONNE) — 3.90 € / PERSONNE

ENTREMETS : CHOCOLAT OU FRUITS — 3.90 € / PERSONNE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON — 2.50 € / PERSONNE

VAISSELLE APÉRITIVE — 1.20 € / PERSONNE

1 verre à pied (19 cl), 1 verre à cocktail ou 1 flûte à champagne, petites serviettes cocktail

VAISSELLE REPAS "PETITE RÉCEPTION" — 2.90 € / PERSONNE

1 verre, 1 assiette, 1 fourchette, 1 couteau et 1 petite cuillère

VAISSELLE REPAS "GRANDE RÉCEPTION" — 5.50 € / PERSONNE

1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, 3 assiettes (plat, fromage et dessert),

1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère et 1 tasse à café

CAFÉ — 1 € / PERSONNE

SOUPLE À L'OIGNON (CROUTON ET ÉMENTAL RAPÉ) — 2.50 € / PERSONNE

BOISSONS POSSIBLES SUR DEMANDE

Des accompagnements et services complémentaires pour parfaire votre repas, du pain au café en passant par la vaisselle et les desserts.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Réservation
La réservation du client n'est considérée comme définitive qu'après acceptation de nos conditions générales de vente, signature du devis et réception d'un acompte de 30 % du montant TTC.
Nos services traiteur sont disponibles uniquement pour un minimum de 50 convives. Toute annulation intervenant moins de 90 jours avant la date de la manifestation entraînera la facturation intégrale de la prestation prévue au devis.

Nombre de convives
Un nombre de personnes prévisionnel sera donné à la réservation. Si une variation importante de plus ou moins 20% intervient, merci de nous prévenir 60 jours avant la réception. Le nombre définitif de convives, non modifiable, sera à confirmer par écrit (Mail ou courrier) 14 jours avant la réception, et servira de base à la facturation. Les tarifs pourront être modifiés si le nombre de participants effectifs est inférieur de plus de 40% au nombre initialement prévu.

Organisation de la réception
1 - Prise de contact : Écoute des souhaits des clients, choix des formules, devis personnalisé.
2 - Visite des lieux. Fiche d'organisation, mise au point des derniers détails avec les clients.
3 - J-14 : Nombre définitif de convives à nous communiquer.
4 - J-1 : Si livraison de la vaisselle la veille à 11 heures

Matériel inclus
Fourniture du matériel de cuisine (ustensiles, matériel de chauffe...). Tout le matériel laissé à disposition (machine à café, verres...) sera placé sous la responsabilité du client et devra nous être restitué au plus tard sous 48h.
Une caution de 200€ sera demandée pour les machines à café.

Facturation
Le solde de la facture sera à régler sous 8 jours après la réception.
Nos tarifs sont calculés avec une TVA à 10% sauf pour les tarifs boissons alcoolisées qui sont calculés avec une TVA à 20%. Si le taux légal en vigueur est modifié le jour de la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence.

KEVIN EMBOCHEUR KE
Traiteur passionné

30 Rue Alsace Lorraine, 42300 Roanne • 04 63 65 59 55 • contact@ketraiteur.fr

ketraiteur.fr