



La gastronomie de la Vallée de Chevreuse  
au cœur de vos événements.



Carte  
Printemps-Eté 2025

# DES PRESTATIONS SUR MESURE POUR DES ÉVÉNEMENTS RÉUSSIS

Chez **Kitchen Vallée**, nous accordons une grande importance à chaque détail dans l'organisation de vos événements professionnels. C'est pourquoi, nous proposons une offre complète de services traiteur adaptés à vos besoins :

- **Accueil café, petit-déjeuner, pauses gourmandes** : démarrez la journée en dégustant le café fraîchement torréfié par Arlo's Café et une sélection thés de la maison Quinthésens ainsi que quelques viennoiseries de boulangeries locales accompagnées de jus bio et locaux. Pour les petits creux du matin ou de l'après-midi, régalez vos participants avec nos pièces sucrées.
- **Cocktail apéritif, déjeuner ou dîner** : des compositions gourmandes et élégantes qui varient au fil des saisons et selon votre sélection. Pièces froides et petits plats chauds, il y en a pour toutes les envies. *(De 6 à 20 pièces/pers, comptez 45 min environ pour 6 pièces et jusqu'à 2h15 pour 20 pièces.)*
- **Déjeuner ou dîner assis** : menu de saison entrée, plat et dessert, notre équipe s'occupe de vous, de la cuisine jusqu'au service à table. *(Vaisselle et personnel en supplément.)*
- **Buffet froid ou chaud salé et sucré** : nos buffets gourmands allient terroir et créativité. Pièces salées, sucrées et plats chauds à partager, découvrez nos spécialités ! Pour encore plus de convivialité, complétez vos buffets de plateaux de charcuteries ou de fromages pré-découpés.
- **Plateaux-repas** : une formule équilibrée composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (fromages et boissons en option), idéale pour vos pauses déjeuners rapides et vos journées bien remplies ! Présentés dans des contenants éco-responsables et livrés en fin de matinée.

A partir  
de 10€  
HT/pers

A partir de  
16,50€ HT  
/pers

A partir  
de 42€  
HT/pers

A partir  
de 32€  
HT/pers

A partir  
de 24€  
HT/pers

## NOS FORMULES

Nos formules comprennent un accueil café + 2 pauses gourmandes :

**Plateau  
repas**  
51€HT/pers

**Buffet  
froid**  
59€HT/pers

**Cocktail  
15 pièces**  
68€HT/pers

**Repas  
assis**  
69€HT/pers

*Chaque prestation reste personnalisable, reflétant vos préférences et respectant vos contraintes.*

# COCKTAIL APÉRITIF, DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE\*

Choisissez vos pièces  
cocktail parmi la  
carte de notre Chef.

## Cocktail apéritif

6 pcs froides

16,50€  
HT/pers

## Cocktail apéritif

10 pcs  
dont 2 chaudes max

27€  
HT/pers

## Cocktail déjeuner

15 pcs  
dont 3 chaudes max

41€  
HT/pers

## Cocktail déjeuner

20 pcs  
dont 4 chaudes max

54€  
HT/pers

## PIÈCES FROIDES SALÉES

- Crackers parmesan confiture d'oignons rouge chèvre sirop de thym
- Pommes de terre grenaille crème ciboulette, truite fumée de la Pisciculture de Villette
- Shot de gazpacho andalou (en saison)
- Verrine saumon gravlax Ecosse Label Rouge, mayonnaise à l'aneth
- Verrine betterave, zaatar, chèvre, noisettes torréfiées
- Verrine faisselle, épices, radis rose, chorizo
- Mini-cake tomates séchées, olives, feta
- Mini pâté en croûte foie gras figues volaille
- Muffins chorizo comté
- Sandwich nordique saumon fumé cream cheese ciboulette
- Mini sandwich BLT(avocat, bacon, tomates séchées, salade)
- Wrap poulet guacamole
- Cuillère ongle de bœuf mariné thaï mangue coriandre
- Cuillère crevette marinée thaï mangue coriandre

## PIÈCES CHAUDES SALÉES

- Nems légumes gingembre sauce Hanoï
- Mini-burger de porc effiloché
- Brochettes de boulettes de veau aux pignons et tomates cerises
- Empanadas bœuf poivrons ou végétariennes
- Gyozas poulet ou porc ail gingembre ou végétariens
- Samoussa bœuf ou légumes
- Gougères au Comté

## PIÈCES SUCRÉES

- Verrine fruits de saison spéculoos mascarpone
- Mini tartelettes (mangue passion ou 2 chocolats ou citron meringué)
- Macarons
- Gâteaux aux pommes caramélisées
- Financiers framboises pistache
- Moelleux chocolat miel noisettes
- Finger citron basilic
- Sucette rochers (chocolat lait, blanc framboise, coco....)
- Verrines coco chia
- Pavlova aux fruits rouges
- Choux craquelin garnis Chantilly

\* 30 pers. minimum

Choisissez vos plats  
parmi la carte de  
notre Chef.

# BUFFET FROID OU CHAUD SALÉ-SUCRÉ

## Buffet froid

8 plats froids salés et sucrés

32€  
HT/pers

## Buffet chaud

8 plats dont 2 chauds max, salés et sucrés

42€  
HT/pers

### BUFFET FROID SALÉ

- Salade de penne, tomates séchées, tomates cerises, chèvre frais, câpres, jambon cru, fromage Manchego, basilic
- Coleslaw chou blanc bio, petits oignons et noix de pécan torréfiées
- Salade pommes de terre, ciboulette, pickles d'oignons rouges, truite fumée de la pisciculture de Villette
- Caponata Sicilienne (en saison)
- Salade pastèque, féta et olives de Kalamata marinées aux citrons confits (en saison)
- Cake tomates séchées, olives de Kalamata, feta
- Pissaladière aux olives de Nice
- Quiche courgettes, chèvre, miel et crumble de parmesan
- Quiche tomates Comté (en saison)
- Sandwich nordique au saumon fumé Ecosse Label Rouge, cream cheese et ciboulette
- Sandwich banh-mi (filet mignon de porc, carottes, concombre, coriandre, mayonnaise)
- Sandwich BLT (avocat, bacon, tomates, salade)
- Wraps poulet guacamole

### BUFFET CHAUD SALÉ

- Risotto aux légumes de saison
- Curry rouge porc coco ananas ou végétarien, riz madras
- Lasagnes bolognaises ou végétariennes
- Suprême de volaille fermière sauce forestière, riz rouge de Camargue IGP et carottes rôties
- Porc effiloché, pommes de terre grenaille
- Brandade de morue au piment d'Espelette
- Moussaka traditionnelle (en saison)

### BUFFET SUCRÉ

- Tartes aux fruits de saison
- Tarte aux deux chocolats
- Tarte citron meringué
- Tiramisu café ou framboises
- Brownie noisettes
- Gâteau aux pommes caramélisées
- Cheesecake aux 2 citrons
- Flan ou flan coco
- Fraisier, framboisier



# PLATEAU - REPAS

A partir de  
24€ HT/pers  
15 pers min.

Le pain est inclus mais la boisson est à prévoir en supplément.  
Sélectionnez votre entrée, plat et dessert parmi la carte de notre Chef.



## ENTRÉES

Salade pois chiches locaux,  
courgettes, chèvre frais

Taboulé chou-fleur brocoli,  
menthe, cranberries

Salade grecque (tomates,  
concombre, feta, olives  
Kalamata, origan)

Caponata d'aubergines  
à la Sicilienne



## DESSERTS

Tartes aux fruits de saison

Gâteau aux pommes  
caramélisées

Moelleux chocolat  
miel noisettes

Flan vanille Bourbon

## PLATS

Bo bun onglet de bœuf  
ou tofu mariné

Salade Caesar poulet  
ou végétarienne

Pokebowl de saison

Salade Italienne



*Nous vous demandons un choix unique pour l'ensemble des participants (sauf pour les personnes ayant des restrictions alimentaires et des allergies, pour lesquelles nous adaptons nos compositions).  
Des modifications sont possibles en fonction des disponibilités chez nos producteurs.*

# DÉJEUNER OU DÎNER ASSIS

A partir de  
42€ HT/pers  
20 pers min.

Le pain est inclus mais la boisson est à prévoir en supplément.  
Sélectionnez votre entrée, plat et dessert parmi la carte de notre Chef.



## ENTRÉES

Burrata carpaccio d'agrumes et pignons

Gravlax de saumon Ecosse Label rouge,  
mayonnaise aneth sirop d'érable

Tomate farcie au caviar d'aubergines et  
chèvre frais (en saison)

Caponata d'aubergines à la Sicilienne

Gazpacho andalou et croûtons maison,  
chips de jambon Ibérique (en saison)

Quiche chèvre courgettes miel local,  
crumble de parmesan



## DESSERTS

Cheesecake mangue passion

Pavlova aux fruits de saison

Tartes aux fraises ou aux deux  
chocolats ou citron meringuée

Chou craquelin vanille Chantilly  
noix de pécan

Trifle aux fraises

## PLATS



Suprême de volaille fermière, riz  
rouge de Camargue IGP bio  
et carottes rôties

Onglet de bœuf mariné thaï,  
aubergines et pommes de terre  
à la japonaise

Magrets de canard miel épices,  
millefeuille de pommes de terre,  
légumes de saison

Picanha de veau, gratin  
dauphinois, carottes rôties

Risotto de saison  
(végétarien possible)

Filet de poisson suivant arrivage,  
sauce Savagnin safran, fondue  
de poireaux et riz basmati

*Nous vous demandons un choix unique pour l'ensemble des participants (sauf pour les personnes ayant des restrictions alimentaires et des allergies, pour lesquelles nous adaptons nos compositions).  
Des modifications sont possibles en fonction des disponibilités chez nos producteurs.*

## EN OPTION

Enfin, pour accompagner vos événements, nous vous proposons des plateaux de charcuteries et fromages, des corbeilles de fruits de saison et des boissons sélectionnées auprès de nos partenaires.

### COMPLÉMENTS (PRIX HT)

- APÉRITIF AVEC LES MENUS ASSIS ET LES BUFFETS : 15€/PERS  
(3 pièces cocktail salées froides et un verre d'apéritif)
- PLATEAU DE CHARCUTERIES : 6,50€/PERS.  
(ENVIRON 80G/PERS, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, BEURRE, CORNICHONS, PAINS)
- PLATEAU DE FROMAGES : 6,5€/pers.  
(environ 60g/pers, assortiment de fromages pré-découpés, fruits frais ou secs, pain et beurre)
- CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON : 3€/pers.



### NOTRE CARTE DES BOISSONS (PRIX HT)

Jus de fruits, jus fermentés, bières artisanales locales et vins de petits producteurs, nous saurons vous conseiller en fonction de vos besoins !

- Eau minérale plate ou gazeuse (bouteille en verre) : 2,00 € la btl 100cl
- Jus bio « Inakakoura Rambouillet » (gingembre, hibiscus ou tonifiant d'hiver) : 8,00€ la btl 100cl
- Kombucha bio local « Doosti Rambouillet » : 4,50€ la btl de 33cl
- Bière Volcelest : 3,50€ la btl de 33cl
- Champagne\* « Forest-Marié » Blanc de blancs : 28,00€ la btl 75cl
- AOC Touraine Maison Gandon – Blanc brut  
Le temps des Bulles : 12,5€ la btl 75cl
- Rosé Gamay- AOC Touraine -Amboise : 9,50€ la Btl
- Touraine rouge AOC Touraine : 11€ la Btl
- Café, thé, infusions : 2,50€/pers.



*Astuce :*

*Champagne : Prévoir 1 bouteille pour 6 personnes*

*Vin : Prévoir 1 bouteille pour 4 personnes*

# PERSONNEL DE SERVICE ET LOCATION DE MATÉRIEL

Chaque événement est unique : chez **Kitchen Vallée** nous mettons tout en œuvre pour soigner chaque détail. De la disposition de la vaisselle au dressage des buffets, nous créons une ambiance adaptée à vos exigences professionnelles. Pour garantir un service de qualité, nos équipes vous accompagnent pour des prestations jusqu'à 120 personnes.

## MISE À DISPOSITION DE NOTRE PERSONNEL QUALIFIÉ

Le nombre de personnel est estimé par nos soins selon le nombre de convives et votre choix de prestation.

Vacations de 6h minimum.

- Maître d'hôtel responsable : 35€ HT/h
- Serveur : 25€ HT/h
- heure supplémentaire +5€ HT/h

## UNE VAISSELLE ÉLÉGANTE ET RESPONSABLE

Nous privilégions une vaisselle en porcelaine, élégante et raffinée, pour un service respectueux de l'environnement et à la hauteur de vos attentes.

- Assiettes entrée/plat/dessert
- Couverts pour plats et desserts
- Verres à vin, verres à eau, flûtes à Champagne
- Tasses à café et à thé

L'ensemble : 5,5€ HT/pers.  
Nappages sur demande

## LIVRAISONS

Sans option service et/ou location de matériel, prévoir les frais de livraison Aller/Retour pour la reprise du matériel - au départ de Rambouillet :

<15 km : 30€ HT  
de 16 à 30 km : 60€ HT  
>30 km : sur devis





## *Échangeons sur votre projet !*

Besoin d'aide ou de conseils pour sélectionner nos prestations et parfaire votre événement ? Nos équipes sont à votre service pour vous renseigner et réaliser une prestation sur-mesure.

Contactez-nous :  
06 21 65 38 65  
[contact@kitchenvallee.com](mailto:contact@kitchenvallee.com)

Notre Siège : 6 Rue Saint-Exupéry, 78460 Chevreuse  
Notre laboratoire : 1 Rue de Clairefontaine, 78120 Rambouillet  
[contact@kitchenvallee.com](mailto:contact@kitchenvallee.com) | 06 21 65 38 65 | [kitchenvallee.com](http://kitchenvallee.com)

