



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. C'est pourquoi, nous proposons une offre complète de services traiteur adaptés à vos besoins :

- **Cocktail apéritif, déjeunatoire ou dinatoire** : 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*.
- **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.
- **Menu Entrée / Plat / Dessert en autonomie ou servi à l'assiette** : menu de saison entrée, plat à réchauffer par vos soins, dessert. Votre repas livré chez vous dans des contenants mis à disposition le temps de votre événement. En option, notre équipe s'occupe de vous, de la cuisine jusqu'au service à table, n'hésitez pas à consulter notre carte.
- **Les créations de notre cheffe pâtissière** : Notre pâtissière vous propose pour tous vos événements privés une sélection de desserts signature réalisés avec passion à partir d'ingrédients de qualité et de fruits de saison.

A partir
de 18€
TTC/pers

A partir de
35€ TTC
/pers

A partir de
39€ TTC
/pers

A partir de
6€ TTC
/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

salé - env. 45 min

6 pcs froides

18€/pers

Cocktail salé-sucré

10 pcs

dont 2 chaudes max

30€/pers

Cocktail déjeuner

15 pcs

dont 3 chaudes max

45€/pers

Cocktail déjeuner

20 pcs

dont 4 chaudes max

59€/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
- Gougères au Comté • Empanadas bœuf poivrons ou végétariennes
- Gyozas poulet ou porc ail gingembre ou végétariens
- Samoussa bœuf ou légumes

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

BUFFET FROID OU CHAUD SALÉ-SUCRÉ*

Choisissez vos plats
parmi la carte de
notre Chef.

Buffet froid

8 plats froids salés et sucrés

35€/pers

Buffet chaud

8 plats dont 2 chauds max, salés et sucrés

45€/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)
- Tajine de poulet fermier aux citrons confits et olives violettes, semoule

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

* 20 pers. minimum

Prévoir le service ou à réchauffer par vos soins

DÉJEUNER OU DÎNER EN AUTONOMIE OU SERVI À L'ASSIETTE

A partir de
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.

Repas en autonomie
entrée/plat ou plat/dessert

à partir de
35€/pers

Repas en autonomie
entrée/plat/dessert

à partir de
39€/pers

Repas à l'assiette*
entrée/plat/dessert

à partir de
46€/pers



ENTRÉES

- Salade de betteraves et pommes râpées, vinaigrette au miel de la Vallée, sésame
- 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



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
- Risotto de saison (végétarien possible)
- Magrets de canard miel épices, millefeuille de pommes de terre, légumes de saison
- Tajine de poulet fermier aux citrons confits et olives violettes, semoule
- Filet de poisson suivant arrivage, sauce Savagnin safran, fondue de poireaux et riz basmati



DESSERTS

- Cheesecake mangue passion
- Tarte fine aux pommes, glace vanille
- Pavlova aux fruits de saison
- Tartes aux fraises ou aux 2 chocolats ou aux 2 citrons meringuée
- Chou craquelin vanille Chantilly noix de pécan
- Fraisier, framboisier (en saison)
- Entremets chocolat croustillant praliné
- Entremets mangue coco passion

* Pour le repas à l'assiette prévoir le service

*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.*

DESSERTS SIGNATURE

A partir de
6€/pers
30 pers. min

Notre cheffe renouvelle régulièrement ses créations, voici sa carte de saison.



ENTREMETS

- Mangue coco passion
- Chocolat framboise
- Vanille fruits rouges
- Chocolat croustillant praliné

TARTES ET GÂTEAUX

- Tarte fraises et figes
- Fraisier / Framboisier
- Tarte aux 2 citrons meringuée
- Pièce montée (max 50 pers.)

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

- 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

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. 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 : 180€
- Serveur : 150€
- 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€/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

Notre Siège : 6 Rue Saint-Exupéry, 78460 Chevreuse
Notre laboratoire : 1 Rue de Clairefontaine, 78120 Rambouillet
contact@kitchenvallee.com | 06 21 65 38 65 | kitchenvallee.com

