



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



Carte
Automne-Hiver 2025
Entreprises

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, 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, 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.

A partir
de 10€
HT/pers

A partir de
19,50€ HT
/pers

A partir
de 46€
HT/pers

A partir
de 36€
HT/pers

NOS FORMULES SEMINAIRE

Nos formules comprennent un accueil café + 2 pauses gourmandes :

**Buffet
froid**
63€HT/pers

**Cocktail
15 pièces**
71€HT/pers

**Repas
assis**
73€HT/pers

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

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.

COCKTAIL APÉRITIF, DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE*

Choisissez vos pièces cocktail parmi la carte de notre Chef.

Cocktail apéritif

6 pcs froides

19,50€
HT/pers

Cocktail apéritif

10 pcs
dont 2 chaudes max

32€
HT/pers

Cocktail déjeunatoire

15 pcs
dont 3 chaudes max

48€
HT/pers

Cocktail déjeunatoire

20 pcs
dont 4 chaudes max

63€
HT/pers

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Crackers parmesan confiture d'oignons rouge chèvre sirop de thym
- Makis au saumon d'Écosse Label Rouge et fromage frais
- Verrine saumon gravlax Ecosse Label Rouge, mayonnaise à l'aneth
- Verrine betterave, zaatar, chèvre, noisettes torréfiées
- Verrine faisselle, épices, radis rose, chorizo du Pays Basque
- 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
- Blinis crème ciboulette et truite fumée de la pisciculture des Yvelines
- Cuillère onglet de bœuf mariné thaï mangue coriandre
- Cuillère crevette marinée thaï mangue coriandre
- Cuillère de miettes de maquereau, sauce soja et shiitakés

PIÈCES CHAUDES SALÉES

- Nems légumes gingembre sauce Hanoï
- Mini-burger de porc effiloché
- Shot de velouté de potimarron et châtaignes
- Mini-bourguignon aux joues de bœuf
- 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 pistache
- Moelleux chocolat miel noisettes
- Finger citron basilic
- Sucette rochers (chocolat lait, blanc, coco....)
- Verrines coco chia
- Pavlova aux fruits de saison
- Choux craquelé garnis Chantilly

BUFFET FROID OU CHAUD SALÉ-SUCRÉ*

Choisissez vos plats
parmi la carte de
notre Chef.

Buffet froid

5 choix salés et 3 sucrés

36€
HT/pers

Buffet chaud

3 choix froids, 2 chauds et 3 sucrés

44€
HT/pers

BUFFET FROID SALÉ

- 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
- Cake tomates séchées, olives de Kalamata, feta
- Pissaladière aux olives de Nice
- Quiche aux patates douces et à la Fourme d'Ambert
- 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 séchées, 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
- Jambalaya
- Carbonade de joue de bœuf à la bière locale

BUFFET SUCRÉ

- Tarte aux fruits de saison
- Tarte aux deux chocolats
- Tarte citron meringué
- Tiramisu café
- Brownie noisettes
- Gâteau aux pommes caramélisées
- Flan à la vanille de Madagascar
- Moelleux coco ananas

 30 pers. minimum

DÉJEUNER OU DÎNER ASSIS

A partir de
46€ 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 des Pouilles, oranges sanguines et pignons

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

Salade de pommes de terre locales, truite fumée des Yvelines et pickles d'oignons rouges

Maquereau et légumes à la Japonaise

Crème de panais aux noisettes

PLATS

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

Onglet de boeuf mariné thaï, petits légumes sautés

Magrets de canard miel épices, palets de pommes de terre, céleri braisé à l'orange

Quasi de veau, crémeux de quinoa bio des Yvelines aux champignons

Filet de bar sauce curry Breton, riz Madras et fondue de poireaux

Risotto potimarron gorgonzola

DESSERTS

Cheesecake mangue passion

Pavlova aux fruits de saison

Sablé breton pommes caramel

Tartes aux fruits de saison ou aux deux chocolats ou citron meringuée

Finger citron basilic

Entremets chocolat croustillant praliné

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 SIGNATURE

A partir de
56€ 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 des Pouilles, oranges sanguines et pignons

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

Ceviche de daurade, perles de yuzu

Carpaccio de Saint-Jacques, graines de moutarde, huile d'olive à la truffe blanche

Pâté en croûte foie gras figues volaille
Duo de foie gras (mi-cuit et poêlé), chutney d'hiver

DESSERTS

Cheesecake mangue passion

Pavlova aux fruits de saison

Sablé breton pommes caramel

Tartes aux fruits de saison ou aux deux chocolats ou citron meringuée

Finger speculoos citron basilic

Entremets chocolat Valrhona Caraïbes croustillant praliné

PLATS

- Suprême de volaille fermière sauce morilles, riz rouge de Camargue IGP bio et carottes rôties
- Filet de bœuf Wellington, purée de marrons et patates douces
- Magrets de canard miel épices, palets de pommes de terre, céleri braisé à l'orange
- Quasi de veau, crémeux de quinoa bio des Yvelines aux champignons des bois
- Filet de bar sauce curry Breton, riz Madras et fondue de poireaux à l'ail noir
- Risotto potimarron gorgonzola noisettes du Piémont et biscuit amaretto



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.

Vacances 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

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

