



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



Carte  
Printemps-été 2026  
Événements privés

# 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  
TTC

## Cocktail salé-sucré

10 pcs

dont 2 chaudes max

30€/pers  
TTC

## Cocktail déjeuner

15 pcs

dont 3 chaudes max

45€/pers  
TTC

## Cocktail déjeuner

20 pcs

dont 4 chaudes max

59€/pers  
TTC

### 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
- 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
- Shot de gazpacho andalou (en saison)

### 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 de saison
- 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  
TTC

## Buffet chaud

8 plats dont 2 chauds max, salés et sucrés

45€/pers  
TTC

### BUFFET FROID SALÉ

- Salade de fusilli, tomates séchées, tomates cerises, chèvre frais, câpres, jambon cru, fromage Manchego, basilic
- 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 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
- 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
- Brownie noisettes
- Gâteau aux pommes caramélisées
- Flan à la vanille de Madagascar
- Cheesecake aux 2 citrons
- 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  
TTC

**Repas en autonomie**  
*entrée/plat/dessert*

à partir de  
39€/pers  
TTC

**Repas à l'assiette\***  
*entrée/plat/dessert*

à partir de  
46€/pers  
TCT



## ENTRÉES

- Burrata des Pouilles, oranges sanguines et pignons
- Gravlax de saumon Ecosse Label rouge, mayonnaise aneth sirop d'érable
- Tomate farcie au caviar d'aubergines et chèvre frais (en saison)
- Salade de betteraves et pommes râpées, vinaigrette au miel de la Vallée, sésame
- Caponata d'aubergines à la Sicilienne



## 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, légumes de saison
- Quasi de veau, crémeux de quinoa bio des Yvelines aux champignons
- Filet de poisson suivant arrivage, sauce Savagnin safran, fondue de poireaux et riz basmati
- Tajine de poulet fermier aux citrons confits et olives violettes, semoule
- Risotto de saison (végétarien possible)



## DESSERTS

- Cheesecake mangue passion
- Tarte fine aux pommes, glace vanille
- Pavlova aux fruits de saison
- Chou craquelin vanille Chantilly noix de pécan
- Tartes aux fruits de saison ou aux deux chocolats ou citron meringuée
- Fraisier, framboisier (en saison)
- Finger citron basilic
- Entremets chocolat croustillant praliné ou 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 figues
- 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€ TTC/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€ TTC  
de 16 à 30 km : 60€ TTC  
>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)

