



CARTE TRAITEUR 2024

**Formule Entrée / Plat / Dessert - déjeuner ou dîner : 30€/personne
(A partir de 10 pers, à réserver 10 jours à l'avance)**

(choix unique pour l'ensemble des participants)

Entrées

- *Salade marocaine carottes, ail, cumin*
- *Nems légumes gingembre, sauce maison*
- *Salade de lentilles bio confiture d'oignons rouges truite fumée de la pisciculture de Villette*
- *Coleslaw chou blanc, petits oignons, noix de pécan mayonnaise au sirop d'érable*
- *Salade de betteraves et pommes râpées, vinaigrette miel sésame*

Plats

- *Blanquette de veau, riz pilaf*
- *Bourguignon aux joues de bœuf*
- *Brandade de morue au piment d'Espelette*
- *Carbonade flamande à la bière de la Vallée*
- *Goulash hongrois, pommes de terre au paprika*
- *Effiloché de porc fermier, pommes de terre grenaille*
- *Poulet fermier coco cacahuètes miso, riz pilaf*
- *Couscous poulet fermier, légumes de saison, confit d'oignons raisins secs cannelle (disponible en version végétarienne)*
- *Tajine de poulet fermier aux olives violettes et citron confit, semoule*
- *Lasagnes bolognaises (bœuf et porc) ou végétariennes*
- *Risotto aux légumes de saison, guanciaie (ou végétarien)*
- *Curry végétarien aux légumes de saison, riz Madras*

- *Bo Bun onglet de bœuf (disponible en version végétarienne)*

(Légumes issus de l'agriculture biologique et/ou de producteurs locaux)

Desserts

- *Brownie noisettes*
- *Tarte au choix (chocolat, fraises, citron meringué...)*
- *Moelleux chocolat miel noisettes*
- *Cheesecake New York*
- *Gateau au pommes caramélisées*
- *Tiramisu parfum au choix*

Liste non exhaustive, merci de nous contacter pour toute demande spécifique.

**Formule Entrée / Plat / Dessert « Déjeuner ou Dîner service à l'assiette »
(42€ /personne, eaux plates & gazeuses, pains individuels sur demande)
(choix unique pour l'ensemble des participants, sauf contraintes alimentaires)**

Entrées

*Salades de lentilles bio de la ferme Lafouasse (Pecqueuse), truite fumée de la
Pisciculture de Villette, confiture d'oignons rouges*

Soupe de panais ou topinambours, lard et noisettes

Pâté en croûte foie gras figues volaille, mesclun

Plats

Suprêmes de volaille fermière façon Teriyaki, petits légumes de saison

*Onglet de bœuf mariné thaï (servi tiède), légumes et pommes de terre à la
japonaise*

Quasi de veau, crème de morilles au vin jaune, riz rouge de Camargue

Magrets de canard miel épices, carottes rôties et pommes grenailles

Desserts

Moelleux au chocolat au lait Valrhona, miel de châtaignier, glace vanille ou pistache

Cheesecake au Brillat Savarin et fruits de la passion

Formule buffet (sur devis)

	Px TTC unité / par pers. €
Nems légumes gingembre / sauce maison	1,50
Crackers parmesan, confiture d'oignons rouges, chèvre, sirop de thym	1,50
Verrine radis rose, faisselle, chèvre frais, épices	2,50
Verrine lentilles bio, truite fumée, oignons rouges, graines de courge	2,50
Verrine betterave, zaatar, chèvre, noisettes torréfiées	2,50
Cuillère ongle de bœuf mariné thaïe, mangue, citron vert	2,50
Mini-quiches lorraine	2,50
Mini-bun porc effiloché	3,50
Wrap poulet guacamole	3,50
Mini-bagel saumon fumé cream cheese ciboulette	3,50
Mini-sandwiches : pain baguette, jambon cru, fromage manchego, écrasé de tomates	3,00
Guacamole	2,50
Salade marocaine carottes, ail, cumin	4,00
Salade de pâtes penne, artichauts, tomates séchées, pecorino	6,50
Caponata : aubergines, poivrons, carottes, oignons, câpres, olives, pignons, raisins secs	7,00
Pissaladière (35x10cm.)	16,00
Cake tomates séchées, féta, olives (25 cm)	20,00
Quiche chèvre, tomate séchée, tomates cerises (22cm)	24,00
Mini brownies noisette (3x3cm)	2,00
Petit moelleux chocolat miel pistache	2,50
Financiers pistache	2,00
Petits gateaux aux pommes caramélisées	2,50
Verrine Tiramisu café	2,50

Boissons

- *Eau minérale « Lutétia » (Vallée de Chevreuse) : 0,50 € TTC la btl 50cl*
- *Bouteille d'eau minérale 1l verre : 1,60 € TTC la btl*
- *Bouteille d'eau gazeuse 1l verre : 2,00 € TTC la btl*
- *Jus de Gingembre bio « Inakakoura » (Rambouillet) : 8,00€ TTC la btl 100cl*
- *Jus d'Hibiscus bio « Inakaoura » (Rambouillet) : 8,00€ TTC la btl 100cl*
- *Kombucha (K-Nopé) : 3,50 TTC la btl de 50cl*
- *Bière Volcelest : 3,50 TTC la btl de 33cl*
- *Champagne «Alain SUISSE Brut» : 28,00 TTC la btl 75cl*

- *AOC Touraine Maison Gandon – Blanc brut – Le temps des Bulles :
12,5€ TTC la btl 75cl*
- *Rosé Gamay- AOC Touraine -Amboise (9,50€ prix Btl TTC)*
- *Touraine rouge AOC Touraine 2020 (11€ prix Btl TTC)*

Pour compléter votre repas, nous vous proposons sur devis :

- Pains bio
- Plateaux de fromages et charcuteries
- Service à table
- Arts de la table (location nappes, vaisselle...)
- Livraison

Merci de nous communiquer toutes restrictions alimentaires et allergies

**KITCHEN VALLÉE
SMARTCITY CAMPUS**

1 Rue de Clairefontaine 78120 RAMBOUILLET