



Kitchen Barn

Événements gourmands



Cocktails

Kitchen Barn assure vos événements corporate du petit comité jusqu'à 400 personnes.

Vous trouverez cette documentation ci-contre nos propositions permanente.

Nous nous tenons à votre disposition pour des propositions sur mesure....



À la carte ...

Potager gourmand

Chips de légumes oubliés & de vitelotte

Assortiment d'olives du tour de la Méditerranée & piquillos farcis au fromage frais

Tomates d'amour au caramel de graines et épices & sucettes de fruits au chèvre frais

Bouchées feuilletées, mini muffin et sablés salés

Assortiment de petits toasts croquants

Magret fumé et réduction de pommes caramélisées, truite fumée crème de gingembre, selon marché ...

Duo de rouleaux de printemps

Rouleau de printemps asperge crevette, sauce acidulée à la mangue & Rouleau de printemps landais

Assortiment de mini sandwiches à l'anglaise, mini wraps & mini bagels

Tartare d'algues et saumon, crudités, pastrami, selon marché ...

Assortiment de verrines

Verrine méditerranéenne, bœuf tataki, petite soupe fraîche selon marché ...

Assortiment maritime

Fraîcheur de saumon à la pomme verte, ceviche de crevettes au combawa, carpaccio de St Jacques au parmesan et à l'huile de noisette ...

Assortiment de bouchées chaudes

Acras, samossas aux légumes épicés, ...

Plateau d'aïoli en brochette

Pics de légume presque cuits, poisson, œufs de caille, sauce avec et sans ail

Assortiment de choux pailletés aux parfums assortis

Assortiment de mini tartelettes

Citron, chantilly fruits rouges, caramel aux noix ...

Assortiment de mignardises

Mini muffins, mini financiers, cannelés, brownie ...

Assortiment de verrines

Trifle framboise-rhubarbe-calisson, Verrine d'ananas et noix de coco au chocolat blanc, Petite crème au carambar, Pot croustillant au chocolat, ...

Nems praliné-chocolat & chocolat-banane

Brochettes de fruits frais, mini smoothie et petites boules de glaces et sorbet

et aussi ...

Ardoise de charcuterie finement tranchée, terrine de volaille au lard fermier et rillettes de canard

Grande planche de fromages affinés & pain craquant

Cuillères de foie gras en chapelure de pain d'épice

Plancha de petites brochettes (poulet asian way, crevettes poivre et sel)

Découpe de jambon noir de Bigorre

Mini hamburger de canard aux légumes confits

Mini hamburger & cheeseburger, option bacon grillé

Petites brochettes de St Jacques à la citronnelle

Bar à huîtres

Kitchen Barn

Événements gourmands

Kitchen Barn

Événements gourmands

Cocktails

8 pièces	12 € HT / convive
12 pièces	17 € HT / convive
15 pièces	20 € HT / convive
18 pièces	24 € HT / convive
24 pièces	32 € HT / convive

Tarifs à partir de.



Champagne & vin 14 € HT/ convive
1/3 bouteilles d'alcool par convive, eaux jus de fruits et softs à volonté

Vin 9 € HT/ convive
1/3 bouteilles d'alcool par convive, eaux jus de fruits et softs à volonté

Sans alcool 4 € HT / convive
Eaux, jus de fruits, soft drinks à volonté

Matériel 4 € HT / convive
(Nappage, verrerie, vaisselle, matériel de service, glace à rafraîchir,...)

Maître d'hôtel 270 € HT
(présence sur site 6h)

Livraison 12,5€ + 0,41 € HT /km AR
(de Fontainebleau 77)



www.kitchenbarn.fr

Contact :

06 20 36 48 53 / marie@kitchenbarn.fr

KITCHEN BARN – Chef, Marie Lagrange-Rivallan

Siège social :1, rue des Immeubles Industriels, 75011 Paris

Laboratoire : Hôtel de l'Aigle Noir 27 place Napoléon
Bonaparte 77300 Fontainebleau

SIRET 504 757 758 00017 R.C.S PARIS