

### Un traiteur à la hauteur de vos événements

La Maison KULAS Traiteur répond à toutes vos demandes, que vous soyez particuliers, entreprises ou associations. Notre renommée vous garantit une qualité artisanale avec des produits frais exclusivement et de grande qualité.

De la réception privée à domicile, à la soirée de prestige, en passant par un cocktail dinatoire ou un banquet, sans oublier les mariages, les séminaires, les repas de fêtes, barbecues géants, brunch, etc.

### NOTRE SEULE PRÉOCUPATION, VOUS SATISFAIRE!

Commande à partir de 6 personnes Service livraison (voir conditions)

01 64 05 01 94

13 Rue Gambetta

77170 BRIE COMTE ROBERT

https://maison-kulas.fr/ alex-et-rolie@maison-kulas.fr

Horaires de la boutique

Mardi, mercredi, vendredi, samedi: 8h -13h & 15h30 - 19h

Jeudi & Dimanche: 8h - 13h



## **NOS MENUS BUFFET**

(min 6 pers)

#### MENU BRIARD 22.50€/pers

- 2 canapés, 2 petits fours chauds
- Assortiment de salades composées
- Plateau de charcuterie, viandes froides
- Brie de Meaux, salade
- Tarte aux fruits ou Royal Chocolat pain, beurre, cornichons, mayonnaise

#### MENU ÉLÉGANT......27.50€/pes

- Asssortiment de 5 pièces cocktails/verrines
- Avocat garni OU oeuf norvégien OU chaud/froid de volaille au pesto, coleslaw
- Assortiment de salades composées
- Buffet gourmand de viandes froides et poissons
- Plateaux de 4 fromages affinés, salades
- Desserts au choix dans la carte pain, beurre, cornichons, mayonnaise

## **NOS** GRILLADES

### BARBECUE \_\_\_\_\_30.00€/pers

(matériels et cuisinier inclus, minimum 20 personnes)

- 3 crudités
- 3 viandes au choix
   (Chipolata, brochette de poulet au curry/
  filet mignon/magret de canard/boeuf,
   andouillette, merguez, ribs, lard mariné,
   saucisse aux herbes/curry/veau comté,
   brochette de gambas...)
- Pommes de terre grenailles aux herbes ou brochettes de légumes
- Brie de Meaux, salade
- Desserts au choix
- pain, sauces

À LA BROCHE30.	00€/pers
----------------	----------

(matériels et cuisinier inclus, minimum 20 personnes)

- 3 crudités
- Cochon de lait, jambon braisé ou méchoui d'agneau
- Pommes de terre grenailles aux herbes ou brochettes de légumes
- Brie de Meaux, salade
- Desserts au choix
- pain, sauces

#### **EXTRA**

Location de matériel sur devis (table, chaise, vaisselle, verrerie, nappage...).
Personnel de service vacation de 6h à 180€, soit 30€/heure.
Possibilité de vous fournir les boissons softs, vin, alcool et cocktail, tireuse à bière + fût.

# LA CARTE

## - NOS MISES EN BOUCHE (MINIMUM DE 20 PIÈCES PAR PRODUIT)

	Canapés assortis	1.10€
	(Saumon fumé, oeufs de caille, surimi, saucisson/cornichons, jambon cru)	
•	Navettes assorties	1.10€
	(Tarama, mousse de foie gras, saumon fumé, jambon cru)	
•	Petits fours chauds	0.80€
	(Mini croque-monsieur, quiches lorraine, pizzas, croissants au jambon,	
	mini bouchées à la reine, saucisses feuilletées)	
•	Pruneaux et abricots au lard	0.80€
•	Pain surprise charcuterie ou fromage (48 bouchées)	30.00€
•	Pain surprise poisson (48 bouchées) (Saumon fumé, tarama, crabe)	34.00€
•	Mini club sandwich	1.20€
	Pain de mie, jambon blanc, comté, salade	
	Pain de mie, saumon fumé, crème cheese, oignons rouges	
	Pain de mie, pesto, courgettes grillées, olives noires	
•	Assortiment de mini hamburger (20 pièces)	25.00€



## NOS PIÈCES COCKTAILS (MINIMUM DE 10 PIÈCES PAR PRODUIT)

1.30€/pc

- Pick Up de gambas au lait de coco, sésame blanc
- Pick Up de boeuf laqué au miel, oignons grelots
- Pick Up de volaille au citron et thym, tomates confites
- Blinis, crème cheese, concombres et oeufs de truite
- Blinis de tarama et ses graines de pavot
- Blinis, crème d'Isigny, saumon fumé et pamplemousse
- Wrap de saumon fumé
- Wrap végétal (Concombres, avocat, salade, oignons rouges, tomates)
- Wrap de poulet curry
- Brochette d'ananas rôti, crevette et menthe
- Brochette de tomates, mozzarella et basilic
- Brochette de poulet curry, abricot moelleux
- Brochette de mangue et saumon fumé
- Brochette de canard, pois gourmand et sésame
- Cracker au parmesan, oignons rouges confits, mascarpone au poivre sarawak et pistache
- Toast de filet de canette, moutarde de Meaux et granny smith
- Champignons de Paris farcis au crabe
- Minis cannelés bordelais, foie gras et crème balsamique
- Sucette de roquefort aux éclats de noisettes torréfiées
- Toast de foie gras de canard maison, larmes de pruneaux d'Agen
- Pommes grenailles, chantilly de caviar d'aubergines et noix



### NOS MINIS CONTENANTS (MINIMUM DE 10 PIÈCES PAR PRODUIT)

### Cuillères chinoise

- Cuillère de tartare de saumon aux fruits de la passion
- Cuillère de noix de saint Jacques au citron vert
- Cuillère de concassé de tomate, pommes grenailles et magret fumé
- Cuillère de tapenade d'artichaut, amandes torréfiées et son foie gras de canard
- Cuillère de tartare de légumes, pommes Granny Smith
- Cuillère de mousse de betterave au vinaigre de framboise et chips de bacon
- Cuillère de carpaccio de boeuf à l'italienne (Pignon, pesto et parmesan)

### Verrines

**Tokyo** (Riz crémeux, pomme fruit, avocat, fines herbes, crevettes cocktail)

- Tzatziki et saumon fumé
- Tapenade de poivron, crème de chèvre et tomate confit
- Crémeux de courgette à la menthe, petits pois et parmesan
- Perles Océane (Billes de pate, oeufs de truite, sauce crémeuse)
- Panna cotta de choux fleur citronné et gorgonzola
- Panna cotta de petits pois à l'huile de noix et chorizo
- Rillette de 2 saumons, citron vert et crumble à l'anis
- Océane (Tartare d'avocats aux épices, crevettes marinées)
- Cocktail de crabe des neiges au piment d'espelette, guacamole et pamplemousse
- Tropical (Mangues, petits légumes, crème de ciboulette et saumon fumé)
- Méridional (Mini ratatouille, fromage frais au basilic)
- Tiramisu de tomates, gressin et parmesan
- Périgourdine (Poire, foie gras de canard et mousse d'artichaut)
- Verrine façon oeufs mimosa aux écrevisses

### NOS PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

(MINIMUM DE 10 PIÈCES PAR PRODUIT)

- Brownies chocolat/noix de pécan, pipette de crème anglaise
- Macaron assortis
- Mini brochettes de fruits frais
- Verrines de salade de fruits
- Verrine de mousse au chocolat noir **OU** chocolat/fruit rouge
- · Verrine pommes caramélisées façon tatin
- Verrine mangue/passion
- · Verrine crème de citron et meringue
- Verrine mascarpone et framboise
- Crémeux coco et coulis de mangue

1.50€/pc

1.30€/pc



7.50€/pers

4.50€/pers

4.50€/pers

## **NOS BUFFETS GOURMANDS**

#### Possibilité de faire un panachage de buffet à partir de 6 personnes par variété

Volaille et ris de veau, pignons de pin

Pintade, raisins de Corinthe et basilic

Campagnard

·	« Un assortiment de jambon cuit, jambon cru, saucisson sec, terrines, rillettes, charcuteries à la coupe De l'authenticité, tout simplement »	7.500/pers
•	<b>Terroir</b> « Rosbif, gigot, roti de porc, le savoir-faire de nos éleveurs »	8.50€/pers
•	Volailles « Émincés de blanc de poulet, manchons, l'ensemble assaisonné aux herbes du jardin »	7.50€/pers
•	Saumon en Bellevue « Darne de saumon écossais, macédoine de légumes, crevettes, tomate, oeufs durs, citron »	8.50€/pers
•	Filets de Rougets façon Niçoise « Brunoise de légumes à l'estragon, crumble parmesan et sa fine romaine »	8.50€/pers
•	Dos de Cabillaud en gelée d'agrume « Macédoine de légumes aux fines herbes, pamplemousse, tomates, écrevisses marinées »	8.50€/pers
•	<b>Végétal</b> « Terrine du jardin, assortiment de légumes croquants et sauces »	8.00€/pers
•	Les fameux pâtés en croute (la spécialitée de la maison)	
	Pur porc, pistaches et champignons noirs Canard, noisettes et foie gras Cochon de lait, foie gras, morilles, pistaches	3.50€/pers 4.50€/pers 4.50€/pers

Les accompagnements (sauce mayonnaise, moutarde à l'ancienne, beurre et cornichons) sont fournis par la maison.

Nous pouvons, si vous le désirez, vous fournir le pain de notre artisan boulanger (aux noix, baguette tradition et/ou pain de campagne).



## **NOS** CRUDITÉS

- Macédoine de légumes
- Piémontaise (Pommes de terres, tomates, oeufs durs, cornichons, mayonnaise)
- Carottes râpées
- Taboulé
- Israélienne (Chou vert finement râpé, noix, raisins secs, vinaigrette au Xérès)
- Concombres à la crème
- Céleri rémoulade
- Nantaise (Choux vert, carottes râpées, raisins secs et mayonnaise)
- · Pommes de terre vinaigrette
- · Choux rouge
- Betteraves
- Coleslaw (chou blanc, Carotte, oignons blancs et céleri)

# NOS SALADES COMPOSÉES

- Agrumes (Ananas, pamplemousse, orange, pomme, avocat, crevettes, sauce cocktail)
- Grecque (Concombres, tomates, olives, féta, cerfeuil)
- Niçoise (Poivron, concombres, tomates, pommes de terre, thon, anchois)
- Exotique (Pamplemousse, mozzarella en cube, pomme, crabe sauce cocktail)
- Mexicaine (Haricots rouges, mais, chorizo, tomates, poivron vert)
- Riz camarguais (Thon, tomates, cornichons, ciboulette, maïs, sauce cocktail)
- Floride (Coeur de palmier, écrevisse, tomates, mais, oignons rouges, concombres, avocat)
- Américaine (Jambon blanc, emmental, radis, noix concombre et Cayenne)
- L'Italienne (Tagliatelle, pesto, crevettes, tomates, avocat et parmesan)
- Popeye (Pousse d'épinard, sauce mousseline, crevettes, avocat et pomme fruit)
- Romaine (Roquette, framboise fraiche, pignons de pin et magret de canard fumé)
- Asiatique (Pousse de soja, poulet au curry rouge, carottes, champignons noirs)
- Bretonne (Choux fleur, céleri branche, jambon blanc, raisins secs, emmental, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne)
- Endive, roquefort et noix
- Poulpe, cornichons et pommes de terre
- Toscane (Mini penne, courgettes, olives, tomates et roquette)
- Périgourdine (Haricots verts, foie gras de canard, tomates, noix, magret fumé)
- Norvégienne (Pommes de terre, saumon cuit, saumon fumé, pommes fruits, fines herbes)
- **Pécheur** (Pommes de terre, thon, olives, tomates, ciboulette)

3.50€/pc

4.50€/pc



## **NOS** ENTRÉES FROIDES

- Pamplemousse garni
- Tartare de saumon et saumon fumé
- Opéra de fois gras, fruits secs et mangue
- Millefeuille de chèvre et saumon fumé
- Panna cotta d'asperges vertes, chips de jambon de Parme
- **Oeuf norvégien** (Coeur d'artichaut, céleri rémoulade, oeuf mollet et saumon fumé)
- Tomate Monégasque (Grosse tomate mondé, petits légumes, maïs et chair de crabe parfumé à l'estragon)
- Entremet saumon fumé (Pain de mie noir, mousseline agrémentées de saumon fumé, oeuf de lompe, le tout chemisé de saumon fumé)
- Entremet avocat/crevettes (Pain de mie, purée d'avocat et morceaux d'avocats, crevettes)
- Cheesecake de saumon fumé **ou** gambas/citron vert
- Tiramisu de tomate sur lit de mini ratatouille et crumble parmesan

de 5.50€/pc

- Entremet au jarret de cochon confit, foie gras, oignons rouges et glaçage au Xérès
- à 8.50€/pc

- Maraichère d'écrevisse et petits légumes
- Soufflé d'artichaut, Foie gras et noisettes
- Foie gras de canard entier maison
- Saumon fumé Ecossais maison
  - Nos millefeuilles de crêpes salés (pour 6 à 10 pers) :

40.00€/pc

- Le printanier
- (Tomate, avocat, salade, crabe/surimi, oeuf dur, mayonnaise crémeuse et sauce cocktail)
   La terre/mer
- (Saumon frais, tomate, salade, crevette, avocat et crème fraiche)
   L'Italien
- (Tomate/pignon de pin, jambon San Daniel, mozzarella, roquette, sauce pesto)
- Demi-langoustes Parisienne "au cours"

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- Crème brûlée écrevisse, épinard et foie gras de canard
- Brochette de queue de gambas et son feuilleté, sauce citron
- Gratin de St Jacques, fondue de poireaux et chips de bacon
- Cassolette de légumes, crottin de chèvre et noisettes torréfiées
- Coquille St-jacques
- Bouchée à la reine au ris de veau
- Bouchée aux fruits de mer
- Cassolette d'escargots de Bourgogne en persillade
- Croustade de ris de veau aux champignons
- Fricassé de volaille au chablis, crumble parmesan
- Crémeux de potimarron aux châtaignes et St Jacques
- Volaille de Bresse, crème de Morilles
- Gratin d'endives et rillons, crème de maroilles
- Champignons de Paris aux noix, crème de brie de Meaux

de 6.50€ à 8.50€/pc



## NOS PLATS CUISINÉS (PLAT + ACCOMPAGNEMENT)

Cette liste n'est pas exhaustive, si vous avez des demandes sur des plats hors liste n'hésitez pas à nous le communiquer, nous ferons le nécessaire pour vous satisfaire. Assortiment de plats et accompagnement possible selon le nombre de convive, nous consulter.

- Gigot ou souris d'agneau confite, sauce romarin
- Curry d'agneau aux fruits secs
- Épaule d'agneau de 7h, jus au miel
- Filet de boeuf Rossini, sauce foie gras (+1,50€)
- Pavé de boeuf Angus, sauce roquefort
- Filet de canette au poivre vert ou à l'orange
- Fricassé de volaille à l'ancienne
- Gésier de canard à la catalanne
- Sot-l'y-laisse de dinde sauce suprême
- Parmentier de queue de boeuf à la patate douce, salade
- Gratin de canard confit au foie gras, fine purée, salade
- Cuisse de canard, crème de cèpes
- Suprême de pintade fermière sauce Vallée d'Auge
- Mignon de porc fermier farci a la mozza, tomates confites et pesto
- Grenadin de veau en croute de sésame, jus réduit
- Médaillon de filet de veau farci aux girolles, sauce grand veneur (+ 1,50€)
- Osso bucco de veau
- Ris de veau braisé aux champignons (+ 1,50€)
- Jambon à l'os sauce Madère ou Porto
- Jambon en croute sauce Madère ou Porto
- Ballotine de saumon farci aux écrevisses et petits légumes, sauce citron vert
- Pavé d'Eglefin, jus au curry
- Dos de cabillaud, crème de petits pois
- Gambas flambées au whisky
- Lotte à l'armoricaine (+1,50€)
- Turbot au beurre blanc (+ 1,50€)
- Filet de dorade, jus provençal

13.50€/pers

Beaucoup d'autres plats peuvent vous être proposés par nos chefs, veuillez nous contacter.



### **NOS PLATS COMPLETS**

- Choucroute garnie
- Paëlla
- Couscous Royal (merguez, agneau, boeuf, poulet)
- Chili con carne
- Cassoulet
- Moussaka
- Pot-au-feu/ Bourguignon/ Blanquette de veau...

11.50€/pers

### LES ACCOMPAGNEMENTS

- · Pommes dauphine
- Petits légumes glacés au thym
- Grenaille poêlé façon salardaise
- Gratin dauphinois
- Pilaf de riz sauvage aux champignons noirs
- Tatin d'endives braisées
- Polenta parfumée au romarin, quenelles de légumes niçois
- Poêlée de champignons frais
- Flan de légumes et tomates cerises poêlées
- Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, fondue d'échalotes
- Risotto aux cèpes ou asperges (+1,50€)
- Tagliatelle de légumes à l'huile d'olive
- Crémeux de potimarron aux éclats de châtaignes
- Compotée de poireaux/fenouil à l'Espelette
- Fagot de haricots vert au lard, brochette de tomates cerises confites
- Galette de quinoa aux petits légumes
- Tian de légumes
- Purée de pomme de terre à la truffe (+1,50€)



### **NOS** FROMAGES

• Un assortiment de 4 fromages au lait cru selon leur intensité et leur terroir

• Roue de Brie de Meaux AOC de la Fromagerie Saint Faron, fabriqué à Meaux (Environ 30-40 pers)

Nougat de St Maures, vinaigrette au miel
 (Une terrine originale de fromage de chèvre aux fruits secs avec un coeur de Saint Maures de Touraine)

4,50€/pers 65,00€/pièce

4,50€/pers

### **NOS** DESSERTS

Plaque de pâte d'amande «Joyeux anniversaire + Nom» (2.00€)

- Royal chocolat ou Royal fruits rouges
- Harmonie croquant de spéculos et poires caramélisées
- St Honoré
- Grand macaron pistache/framboise, chocolat/caramel
- Entremet au 2 chocolats
- Carotte cake
- Cheesecake (nappage au choix, passion/caramel/fruit rouge...)
- Entremet fruits rouges ou fruits exotiques
- Charlotte mangue/passion ou chocolat ou fruit rouge...
- Gâteau mousse de châtaigne et caramel, éclats de noisettes
- Gâteau sablé breton, caramel beurre salé et fraise/pistache
- Tiramisu café ou citron vert/noix de coco
- Tarte amandine, tarte pistache/abricot, tarte ananas/coco...
- Tarte citron meringuée
- La vraie Tarte Tatin
- Tarte aux noix
- Ile flottante
- Verrine framboise-litchi
- Forêt noire
- Verrine spéculos, fromage blanc et crème de citron
- Salade de fruits frais, coulis de chocolat
- Panna cotta (différents parfums)
- Pavlova aux fruits de saison
- Fraisier
- Pièce montée 3 choux/pers ( à partir de 15 pers) (4.50€ la part)

3.50€/la part

## LIVRAISON

#### **COMMANDE MINIMUM DE 6 PERSONNES**

Validation de la commande 1 semaine minimum avant la date de l'évènement Livraison Brie-Comte-Robert et alentours (10km) 20€ sans minimum d'achat

Livraison gratuite à partir de 150€ d'achats

## À PROPOS DE LA MAISON

La liste établie pour cette brochure est à titre indicatif, si vous avez d'autres envies n'hésitez pas à nous en faire part.

La maison sélectionne pour vous des produits de premiers choix, pour des fabrications faites-maison et artisanales.

Retrouvez également en boutique nos produits déjà primés par les professionnels du métier :

- Médaille d'Or sur le Pâté périgourdin 2013
- Médaille d'Argent du Fromage de tête 2013
- Prix d'Honneur du Jambon blanc de Paris 2016
- Médaille d'Or de la Choucroute cuisinée 2016
- Médaille de Bronze des Rillettes traditionnelles 2017
- Médailles d'Argent des Rillettes de porc créatives 2017
- Parution dans les Adresses culinaires de Paris Match 2017
  - Médaille d'argent de la Rillette de porc 2018
  - Champion de France du Jambon blanc 2019
  - Vice champion de France du jambon blanc 2022 Et pleins d'autres à venir...



#### **RÉSERVATION**

Afin de vous mieux vous satisfaire, merci de bien vouloir passer commande au minimum **1 semaine** à l'avance.

Les commandes s'effectuent en boutique, avec un acompte à hauteur de 30% du montant TTC. Une fourchette horaire d'enlèvement/livraison est à nous notifier.

### MATÉRIEL - PERSONNEL

Nos produits sont présentés sur plats et contenants traiteurs jetables sauf demandes particulières du client. Une location de matériel est possible sous réserve d'une caution définie par la Maison.

Pour vos réceptions, nous vous proposons la location de notre vaisselle (assiettes, verreries, couverts en inox,...), de matériel de réchauffage (étuves, chaffing dish) ou mobiliers (tables, chaises, buffets, ...) Forfait vaisselle à partir de 5€/pers

Notre personnel de cuisine ou de service est disponible à votre demande, comptez 30€/heure soit 180€/pers pour une vacation minimale de 6 heures.

### **ENLÈVEMENT/LIVRAISON**

Le client devra s'assurer de la conformité de la commande à l'enlèvement/livraison. Les enlèvements sont prévus en nos locaux contre règlement de la totalité de la commande. Une livraison est possible à la demande préalable du client.

Toute modification ou annulation de la commande ne sera prise en compte par la Maison que si elle intervient au minimum 48 heures avant la date de réception.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés dans la liste du règlement européen INCO N° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Notre équipe en boutique est à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions.

