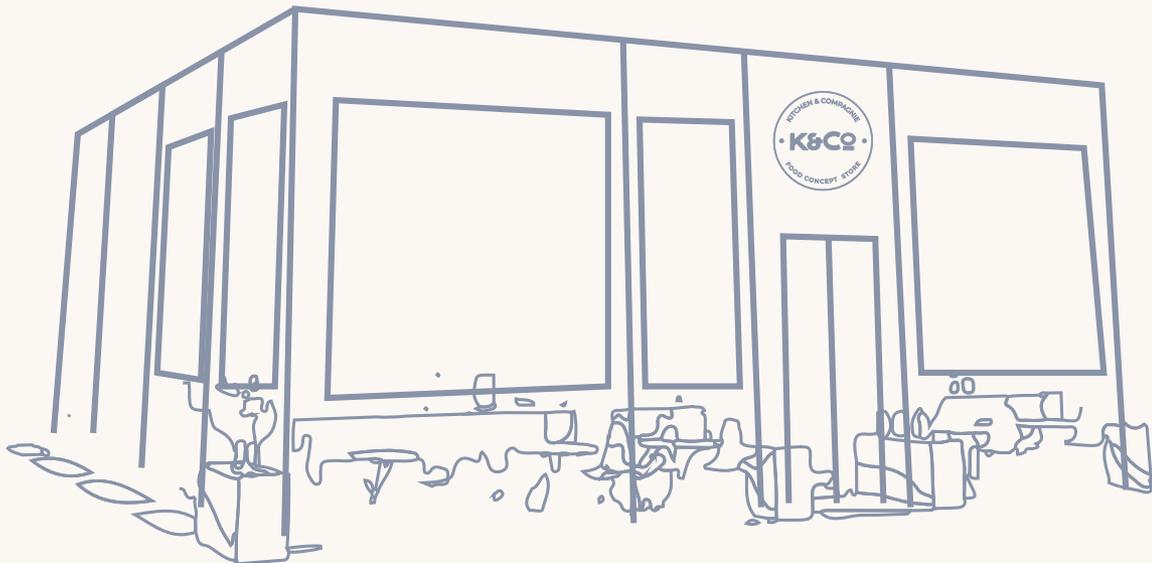
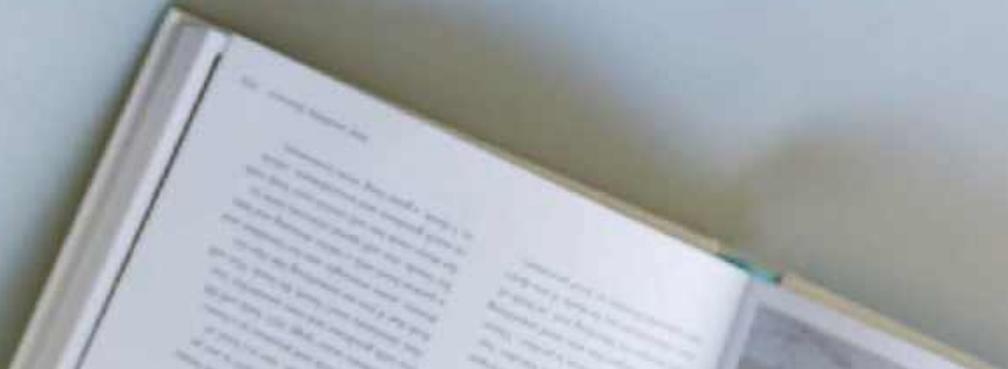




TRAITEUR 2024

**VOTRE PARTENAIRE
DANS LA RÉUSSITE
DE VOS ÉVÉNEMENTS.**





LA NOUVELLE ÈRE DU BIEN MANGER



Aujourd'hui, Kitchen & Co est l'un des traiteurs événementiels incontournables de la région de Rabat, pour les réceptions privées & professionnelles.

Notre structure mise sur la recherche, l'innovation et un engagement fort en hygiène et sécurité alimentaire.

Notre histoire a débuté par la création d'un atelier de plats cuisinés agréé par l'ONSSA spécialisé dans les produits pré-emballés sans additifs ou conservateurs.

Le traiteur s'est développé suite à la demande de nos clients.

Nous avons tissé avec nos clients, une relation de confiance qui s'appuie sur trois valeurs fondamentales : le goût, le service & la réactivité.

L'écoute, le savoir-faire, les conseils et l'expérience sont des atouts majeurs afin de pouvoir répondre au plus proche de chaque demande et ainsi créer un moment unique...

Afin de garantir la qualité de nos prestations, un chargé d'affaires suit le dossier dès la prise d'informations auprès du client avec l'identification des besoins et un conseil personnalisé.

Cet interlocuteur unique sera par la suite en charge de la réalisation du devis. Il sera le lien entre le demandeur, le client final et l'équipe de service.

Le chargé d'affaire réalise une feuille de route permettant aux différents services concernés de connaître la marche à suivre (lieu de la réception, timing, nombre de personnes, menu, options, spécificités, ...).

Kitchen & Co



KITCHEN & COMPAGNIE

• K&CO. •

FOOD CONCEPT STORE

POURQUOI KITCHEN & CO ?

Dans le but de satisfaire les goûts de chacun, nous proposons des produits répondant aux différents régimes spécifiques (végétarien, sans viande, sans poisson, ...). Bien sûr nous nous adaptons et prenons en compte les allergies des convives si cela nous est spécifié en amont.

L'expérience client étant au centre de notre travail, nous proposons un plan de suivi de prestations régulier.

Nous misons sur la spécialisation de nos équipes. Aussi nos logisticiens sont formés et équipés, pour réaliser la livraison de l'ensemble du matériel et de la nourriture sur site en amont de la prestation ainsi que la récupération post évènement. L'équipe de salle et de cuisine viennent donc directement sur place pour se recentrer sur leur cœur de métier.

Afin de pouvoir proposer une solution globale clé en mains pour nos clients nous avons investi dans du mobilier et de la décoration permettant de répondre à différentes thématiques.

Kitchen & Co peut répondre au besoin de ses clients allant de 10 à 500 invités.





QUELQUES RÉFÉRENCES & SAVOIR-FAIRE :

- Repas d'inauguration presse et top management IMKAN Juin 2022 : 200 personnes (Rabat)
- Buffet dînatoire pour la cérémonie de thèse doctorante : 50 personnes (Casablanca)
- Cocktail de levée de fonds Kulte Juin 2023 : 30 personnes (Rabat)
- Dîner assis à la Résidence de son Excellence M. L'ambassadeur de Norvège : 25 personnes (Rabat)
- Cocktail dînatoire en plateau tournant pour le compte de l'ambassade de Norvège Mai 2023 : 300 personnes (Rabat)
- Prestation de coffrets pour 140 coffrets repas pour voyageurs dans le cadre d'un événement international Mai 2024 – 140 personnes. (Rabat)
- Multiples pauses café – à partir de 10 à 200 personnes. (Rabat, Kénitra et Casablanca)
Repas dans le cadre de formations en format buffet – 50 personnes – IRD France Maroc (Rabat)
- Déjeuners de réunions – Ambassade de Grande Bretagne (Rabat)
- Repas quotidiens pour les athlètes dans le cadre de stages d'entraînement – Fédération Royale Marocaine des Sports pour Personnes en Situation de Handicap (Rabat)



Il's Nous Font Confiance...



La Carte

Les Intemporels - Salés

(En Plateaux Tournants / Sur Tables / Ou En Buffet)

ASSORTIMENT MINI CROISSANTS SALÉS - 9PCS : ÉPINARD CHAMPIGNONS, SAUMON TZATZIKI,MOZZARELLE TOMATE SÉCHÉE ET PESTO	110 dh
ASSORTIMENT SALÉS A 16 PCS : CIGARES ÉPINARD FROMAGE, CIGARES BOEUF DATTES, QUICHEPASTRAMI CIBOULETTE, QUICHE AU SAUMON ÉPINARD ET CRÈME AU BLEU	140 dh
ASSORTIMENT SALÉS B 16 PCS : CIGARES AUX DEUX SAUMONS, CIGARES VIANDE HACHÉEMENTHOLÉE, QUICHE CHÈVRE TOMATES SECHÉES, BATBOUT POULET CHAWARMA, CRÈME AUXPOIREAUX ET SAUCE TZATZIKI	170 dh
BATBOUT POULET SHAWARMA (8 PCS)	70 dh
CIGARE DE BOEUF AUX DATTES - CRÈME AU BLEU (6PCS)	85 dh
CIGARES AUX DEUX SAUMONS - CRÈME AUX POIREAUX (6 PCS)	70 dh
CIGARES FROMAGE ÉPINARDS (6 PCS)	58 dh
CIGARES VIANDE HACHÉE MENTHOLÉE - SAUCE TZATZIKI (6PCS)	80 dh
BLINIS À LA CHANTILLY D'ANETH ET SAUMON FUMÉ (6PCS)	95 dh
BISCUIT À LA MOUSSE DE CHÈVRE, TOMATE SÉCHÉE MAISON, THYM ET MIEL (6PCS)	75 dh
BROCHETTE DE FILET DE BOEUF, DATTES ET CRÈME AU BLEU (à l'unité)	22 dh
BROCHETTE DE POULET À LA SAUCE SATAY (à l'unité)	17 dh
BROCHETTE DE TOMATE, MOZZARELLE ARTISANALE ET SAUCE PESTO À LA PISTACHE (à l'unité)	11 dh
MINI QUICHE TOMATE SÉCHÉE CHÈVRE (8 PCS)	80 dh
MINI QUICHES AU SAUMON ET ÉPINARDS (8PCS)	80 dh
MINI QUICHES PASTRAMI, FROMAGE ET CIBOULETTE (8PCS)	55 dh

TORTILLA AIOLI À L'AIL FUMÉ ET TOMATE SÉCHÉE (8 PCS)	80 dh
CROUSTILLANT DE GAMBAS CHARMOULA (à l'unité)	13 dh
VERRINE DE FALLAFEL SAUCE VERTE (à l'unité)	12 dh
VERRINE DE GAMBAS, PURÉE DE BROCCOLI ET SAUCE VIERGE (à l'unité)	18 dh
VERRINE DE TABOULEH, POIS CHICHES GRILLÉS ET LEGUMES GRILLÉS (à l'unité)	15 dh
GRAZING PLATTER plateau de grignotage personnalisé selon les goûts, les saisons, et les occasions	125 dh /PERSONNE
CROMESQUIS DE CREVETTES À LA THAI (5 PCS)	60 dh



Les Éphémères - Salés

(En Plateaux Tournants / Sur Tables / Ou En Buffet)

CANAPÉ DE PAIN D'ÉPICES MAISON, MOUSSE DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE POTIRON (à l'unité)

25 dh

VERRINE DE POULPE GRILLÉ ET PURÉE À LA TRUFFE (à l'unité)

25 dh

TRUFFES CHOCOLATÉES (5 PCS)

35 dh



Les Intemporels - Sucrés

(Plateaux Tournants / Sur Tables / Ou En Buffet)

ASSORTIMENT DE MINI CROISSANTS SUCRÉS (9 PCS) AMLOU POMMES, AMANDES FRAISE VANILLÉE ET FLEUR D'ORANGER CHOCOLAT PISTACHE	180 dh
ASSORTIMENT MINI CAKES : CAROTTE, POMME & CANNELLE, CHOCOLAT, BANANE (20 pièces)	180 dh
MINI CHEESE CAKES (à l'unité)	16 dh
MINI BROOKIE À LA FRAMBOISE (5 PCS)	15 dh
MINI TARTE À LA CITROUILLE (à l'unité)	10 dh
MINI TARTE À LA POMME (à l'unité)	10 dh
MINI TARTE AU CHOCOLAT CAMEL (à l'unité)	10 dh
MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE (à l'unité)	10 dh
PLATEAU DE MINI TARTELETTES SUCRÉES (4 VARIÉTÉS) - 24 PCS	190 dh
VERRINE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES (à l'unité)	18 dh
MINI BARRE K & Co (à l'unité)	18 dh
COOKIES AUX FLOCONS D'AVOINE ET FRUITS SECS (5 PCS)	18 dh
FRUITS DE SAISON DECOUPÉS & LEUR CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE	70 dh
VERRINE DE CRUMBLE AUX POMMES, CAMEL AU BEURRE SALÉ ET CRÈME À LA VANILLE (à l'unité)	15 dh /PERSONNE

Les Plats

(En Buffet)

TOUTES LES ASSIETTES COMPLÈTES DE KITCHEN & CO EN FORMAT FAMILIAL
(DÉFINIR LE NOMBRE DE PERSONNES)

ASSORTIMENT DE DIPS DRÉSSÉS SUR ASSIETTE
ACCOMPAGNÉS DE NACHOS, GALETTES ET PAIN TOASTÉ

TOUS LES VELOUTÉS DE KITCHEN & CO EN FORMAT FAMILIAL
(DÉFINIR LE NOMBRE DE PERSONNES)

SELON LE
PRIX DU PLAT
ET LE NOMBRE
DE PERSONNES

SELON
LE NOMBRE DE
DIPS CHOISIS

SELON LE
PRIX DU
VELOUTÉ ET LE
NOMBRE
DE PERSONNES





KITCHEN & COMPAGNIE

• K&CO. •

FOOD CONCEPT STORE

KITCHEN & CO EN QUELQUES MOTS

Cuisine ouverte

Priorité aux circuits courts

Produits frais et de saison

Variété de céréales et de légumineuses

Viandes et poissons labellisés

Ingrédients de qualité

Pur beurre

NOS ENGAGEMENTS

Transparence

Notre cuisine est ouverte car on n'a rien à cacher

Saisonnalité

Nous privilégions les produits de saison

Rapidité

Nos plats sont prêts à l'emploi

Innovation

Une large gamme de nouveautés à venir

Qualité

Le mot d'ordre chez Kitchen & Co !



NOS POINTS DE VENTE :

- 📍 Carrefour Gourmet Zaërs
 - 📍 Boutique & Atelier : 13, avenue Oulad Mrah
Yousseoufia. Rabat
-

CONTACTEZ NOUS

✉ Contact@kitchenetco.com

📞 +212 6 61 49 15 43
📞 +212 5 37 65 56 93

📷 Instagram : Kitchenetco
📘 Facebook : Kitchen & Co
🌐 LinkedIn.com/in/k-et-co
🌐 www.kitchenetco.com