



Bienvenue chez Khan Gusto Traiteur

Depuis 2022 nous proposons une cuisine faite maison mixant les saveurs de la France, de la Sibérie et de l'Asie Centrale pour tout événement professionnel et privé dans le département des Bouches-du-Rhône et limitrophes.

Les formats proposés:

- petit déjeuner et accueil café
- brunch
- buffets cocktail
- plateaux repas
- repas servis à table

Nos piliers

Nous privilégions des circuits courts, des produits frais et de saisons garantissant plus de saveurs et d'authenticité.

Gamme variée : végétariens, sans gluten ou adaptés à des régimes alimentaires spécifiques, afin de répondre aux besoins et aux préférences de chacun.

L'expérience culinaire est complète grâce aux services supplémentaires: décoration personnalisée, la coordination des événements, ou encore des animations culinaires.

Ils nous ont fait confiance:

Vinci Autoroutes

Mairie de Marseille

Mucem

The Camp

AGIPI

Open 13

Club de tennis d'Auriol

Office de tourisme du Massif des Costes

et autres..

Nos réalisations



Nos réalisations



Nos réalisations



Catalogue Printemps-Eté 2025

Pièces de cocktail salées au poisson / crustacés

Recettes sibériennes:

- **Sakhaline** boulettes de sardines, fromage frais, chapelure, aneth
- **Pirozhki** demi chausson brioché garni à la sardine, œuf dur et olives vertes
- **Shangui** mini-tartelette feuilletée à la brousse, chair de crabe, tomate, pêche, graine de courge
- **Mini-chou Shuba** garni au fromage frais à la betterave, hareng fumé, oignon rouge mariné

Recettes françaises, méditerranéennes:

- **Mini-navette** briochée garnie avec la rillette de thon OU sardine, salade, fromage frais, mayonnaise
- **Mini-burger** au poisson, noix de coco, sauce soja, sauce citron et curry
- **Mini-tartelette** sablée fromage frais, avocat, crevettes sautées à l'ail
- **Mini-tartelette** sablée mousse de radis rose, truite fumée
- **Mini-quiche** sans pâte aux fruits de mer et champignons Ou Saumon fumé (sans gluten)
 - **Mini-blinis** rillette de truite fumé, radis, œuf de truite
 - **Roll de crêpe** aux épinards, saumon fumé, fromage frais

Catalogue Printemps-Eté 2025

Pièces de cocktail salées à base de viande

Recettes sibériennes:

- **Pirozhki** demi chausson brioché garni au bœuf haché et légumes cuisinés OU au poulet, champignons, mozzarella
- **Gréchanik** croquette de bœuf, graines de sarrasin, sauce adjika aux pommes, tomates, piment (sans gluten)
 - **Mini-brochette** de poulet mariné au soja et gingembre
 - **Zapekanka au poulet** muffin léger au poulet, brousse et brocoli (sans gluten)
- **Verrine « Olivié »** aux pommes de terre, jambon, cornichons, mayonnaise (sans gluten)

Recettes de l'Asie Centrale et du Caucase:

- **Samsa ouzbek** feuilleté au bœuf, pommes de terre, épices OU au poulet, courgette, épices
- **Lyula-kebab** mini-brochette de poulet et bœuf, épices, sauce Tkemali aux prunes (sans gluten)
 - **Verrine Satsivi** géorgien au poulet, sauce aux noix, riz blanc (sans gluten)

Recettes françaises, méditerranéennes:

- **Mini-blinis** au jambon cru, mascarpone aux herbes, oignons caramélisés
 - **Mini-burger** boeuf, salade, cheddar, ketchup
 - **Mini-quiche lorraine** sans pâte (sans gluten)
 - **Mini-brochette** salami, chèvre, olive (sans gluten)
 - **Mini-brochette** salami, emmental, tomate cerise
- **Tranche de mini-cake (sans gluten)** au jambon, ricotta, herbes (sans gluten)
- **Roll de crêpe** au gingembre, éclats de framboise, chèvre frais, magret de canard fumé
 - **Verrine poêlé de boudin noir**, pommes et oignons caramélisés (sans gluten)
- **Mini-navette** garnie au poulet, sauce curry, crème, salade verte OU à la saucisse knacki façon hot-dog

Catalogue Printemps-Eté 2025

Pièces de cocktail salées végétariennes

Recettes sibériennes:

- Pirozhki demi chausson brioché garni aux épinards, œufs durs, cebette
- Pirozhki demi chausson brioché frit garni aux chou blanc et carottes
- Gréchanik végétarien croquette au sarrasin, légumes et champignons, sauce tartare maison (sans gluten)
- Boulette de courgette au maïs, sauce yaourt, aneth (sans gluten)
- Boulette de fromage, ail, mayonnaise, poudre d'amande, tomate cerise (sans gluten)
- Mini-navette salade de chou, pomme, cranberry, mayonnaise
- Shangui mini-tartelette feuilletée à la brousse, tomate, poire, graines de courge
- Verrine Perlovka taboulé d'orge perlée, crudités, purée de poivron (sans gluten)
- Verrine Okroshka au kefy, crudités, œufs durs, aneth (sans gluten)
- Tvorog's crackers au lin, crème de brousse, fromage frais, pickles craquants
- Rösti aux deux choux

Recettes de l'Asie Centrale et du Caucase:

- Mini-navette briochée Lobio géorgien aux haricots rouges, noix, herbes et épices
- Pkhali géorgien bouchée au chou blanc, noix, épices, graines de grenade (sans gluten)
- Badrigiani roulé d'aubergine géorgien yaourt, noix, herbes fraîches (sans gluten)
- Mini-wraps lavache (pain Arménien) au fromage frais, herbes, concombre
- Khachapuri géorgien petit pain brioché au fromage
- Samsa ouzbek feuilleté aux œufs durs et épinards
- Samsa ouzbek feuilleté aux légumes de soleil, épices

Recettes françaises, méditerranéennes:

- Verrine mousse de carotte, poireaux caramélisés, noisettes grillées (sans gluten)
- Verrine courgette, menthe, yaourt (sans gluten)
- Tranche de mini-cake (sans gluten) aux olives, ricotta, herbes (sans gluten)
- Tranche de mini-cake aux champignons, comté, noisettes
- Mini-brochette tomate cerise, mozzarella (sans gluten)
- Mini-brochette chèvre, abricot sec (sans gluten)
- Roll de crêpe à la betterave, fromage frais, noix
- Bouchée feuilletée aux airelles, brie, noisettes, romarin
- Mini-muffin à l'oseille ou épinards, fromage et sésame noir

Catalogue Printemps-Eté 2025

Mignardises sucrées

Recettes sibériennes:

- Medovik gâteau au miel, airelles, crème-cheese
- Korolevsky entremet moelleux au pavot, noix, cranberries, crème dulce de lecce
- Charlotka muffin génoise au cassis, ganache chocolat noir
- Verrine mousse à la fraise et la semoule de blé

Recettes de l'Asie Centrale et du Caucase:

- Gata gâteau sablé arménien aux noix Ou au pralin
- Mini-gâteau fondant à la pistache, glaçage citron, orange confit
- Mini-fondants aux noix, glaçage au citron (sans gluten, végétan)
- Muffin au cacao aux oranges confits (sans gluten, végétan)
- Verrine salade de fruits de saison au tarkhun (estragon) (sans gluten)

Recettes françaises, méditerranéennes, universelles:

- Mini-tartelette sablée (garniture au choix: Gelée de fruits de saison, Crème de citron, Crème de cassis, Chocolat, Caramel beurre salée, Crème praliné, Crème dulce de lecce) (sans gluten)
- Mini-chou garni (garniture au choix: crème mascarpone et fruits de saison, Ganache chocolat et poire rôtie au miel, Crème beurre praliné, Crème dulce de lecce)

Catalogue Printemps-Eté 2025

Entrées / salades

Recettes sibériennes:

- Vinegret** salade sibérienne de betterave, pommes de terre, carottes, cornichons, petits pois, chou blanc mariné aux épices
- Perlovka** taboulé d'orge perlée, crudités
- Okroshka** soupe froide au kefy, crudités, œufs durs, aneth
- Svekolnik** soupe froide à la betterave, crudités, œufs durs
- Olivié** salade sibérienne de pommes de terre, carottes cornichons, blanc de poulet, oeufs durs, petits pois, mayonnaise
- Nezhinsky** marinade sibérienne de concombre, oignons, aneth

Recettes de l'Asie Centrale et du Caucase:

- Gazarov** carottes à l'arménienne
- Salade géorgienne** aux crudités sauce noix
- Carottes râpées** marinées aux épices d'Asie, pois chiche, poivrons
- Salade de courgettes et carottes** marinées épices d'Asie

Recettes françaises, méditerranéennes, universelles:

- Salade de fusilli**, tomates sechées, olives, rosette, concombre, oignon rouge, vinaigrette maison
- Salade de tomates cerises, pastèque, concombre**, oignon rouge, fêta, pois chiches, vinaigrette maison
- Salade de riz, petits pois, maïs, concombre, carottes, vinaigrette aux herbes**

Catalogue Printemps-Eté 2025

Plats

Recettes sibériennes:

- Shashlyk (poulet, ou courgettes et champignons marinés à la sauce soja, grillés) et kacsha poêlée de sarrasin aux carottes, oignons, cornichons
- Bouzy bouriates raviolis vapeur boeuf - porc, oignons
- Pelmeni raviolis boeuf - porc, oignons
- Zharkoye ragoût de porc, pommes de terre, carottes, tomates

Recettes de l'Asie Centrale et du Caucase:

- Plov ouzbek riz pilaf au poulet (ou poisson, ou légumes rôtis), épices, légumes (oignon, carotte, ail) et fruits (raisin sec, pomme)
- Basma ouzbek ragout de boeuf aux légumes
- Manty ouzbek raviolis boeuf-potimarron
- Satzivi géorgien aiguillettes de poulet, sauce aux noix, grenade, citron, riz nature
- Chakhokbili géorgien poulet sauce tomate, poivrons, épices, pommes de terre rôtis au four
- Odjakhouri géorgien poêlée campagnarde aux poivrons, oignons, pommes de terre, aneth, persil, poulet et merguez

Recettes françaises, méditerranéennes, universelles:

- Aiguillettes de Poulet aux olives, sauce citron
- Poulet au cidre normand, champignons
- Blanquette de poulet
- Poulet sauce muscat et raisins
- Paëlla classique
- Lasagnes à la bolognaise

Recettes végétariennes:

- Riz pilaf aux fruits secs (abricots, raisins secs), légumes (carottes, oignons) et pois chiches, parfumé ausafran et au cumin ET Grechaniks façon Soutzoukakia grèque: Boulettes de sarrasin, carottes, oignons, pommes de terre, ail, cumin, sauce tomate à la cannelle
- Poêlée de carottes glacées, lentilles aux herbes & crème d'olive, Et champignons de Paris à la crème et citron

Catalogue Printemps-Eté 2025

Desserts

Recettes sibériennes:

- Syrnik (gâteau au tvorog fromage, glaçage chocolat noir)
- Trifle Korolevsky au pavot, noix, cranberries, crème dulce de leche
- Trifle Medovik au miel, crème fraîche

Recettes françaises, méditerranéennes, universelles:

- Tarte au citron meringuée
- Tarte aux fruits
- Crème montée à la semoule de blé et aux fruits
- Crème mascarpone, cacao, coulis de cassis ou fruits rouges
- Salade de fruits de saison au sirop d'estragon

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spécifiques, nous saurons vous proposer des alternatives adaptées.

De plus, notre carte évolue régulièrement avec de nouvelles créations gourmandes.

FORMULES BUFFET COCKTAIL

<p>ECLAIR / 45 MIN 6 pièces de cocktail salées et/ou sucrées</p>	<p>100 + PERS / 9,90€ TTC 50-99 PERS / 10,40€ TTC 10-49 PERS / 10,90€ TTC</p>	<p>+ 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 11,50€ TTC 50-99 PERS / 12€ TTC 10-49 PERS / 12,50€ TTC</p>	<p>+ 1 verre de vin + 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 16€ TTC 50-99 PERS / 16,50€ TTC 10-49 PERS / 17€ TTC</p>
<p>DECOUVERTE / 1 H 8 pièces de cocktail salées et/ou sucrées</p>	<p>100 + PERS / 13,20€ TTC 50-99 PERS / 13,80€ TTC 10-49 PERS / 14,50€ TTC</p>	<p>+ 2 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 16,50€ TTC 50-99 PERS / 17€ TTC 10-49 PERS / 18€ TTC</p>	<p>+ 1 verre de vin + 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 19,50€ TTC 50-99 PERS / 20€ TTC 10-49 PERS / 21€ TTC</p>
<p>GOURMET / 1,5 H 10 pièces de cocktail salées et/ou sucrées</p>	<p>100 + PERS / 16,50€ TTC 50-99 PERS / 17,30€ TTC 10-49 PERS / 18,20€ TTC</p>	<p>+ 2 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 20€ TTC 50-99 PERS / 20,50€ TTC 10-49 PERS / 21,50€ TTC</p>	<p>+ 1 verre de vin + 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 23€ TTC 50-99 PERS / 23,50€ TTC 10-49 PERS / 24,50€ TTC</p>
<p>ELEGANCE / 2 H 12 pièces de cocktail salées et/ou sucrées</p>	<p>100 + PERS / 19,80€ TTC 50-99 PERS / 20,80€ TTC 10-49 PERS / 21,80€ TTC</p>	<p>+ 2 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 23€ TTC 50-99 PERS / 24€ TTC 10-49 PERS / 25€ TTC</p>	<p>+ 1 verre de vin + 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 26€ TTC 50-99 PERS / 27€ TTC 10-49 PERS / 28€ TTC</p>
<p>ELEGANCE PLUS / 2 H 14 pièces de cocktail salées et/ou sucrées</p>	<p>100 + PERS / 23,10€ TTC 50-99 PERS / 24,30€ TTC 10-49 PERS / 25,50€ TTC</p>	<p>+ 2 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 26,50€ TTC 50-99 PERS / 27,50€ TTC 10-49 PERS / 29€ TTC</p>	<p>+ 1 verre de vin + 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 29,50€ TTC 50-99 PERS / 30,50€ TTC 10-49 PERS / 32€ TTC</p>
<p>SIGNATURE / 2 H+ 7 pièces de cocktail salées + 1 mini-salade + 1 mini-plat + 4 pièces sucrées</p>	<p>100 + PERS / 27,30€ TTC 50-99 PERS / 28,70€ TTC 10-49 PERS / 30,10€ TTC</p>	<p>+ 2 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 30,50€ TTC 50-99 PERS / 32€ TTC 10-49 PERS / 33,50€ TTC</p>	<p>+ 1 verre de vin + 1 verre boisson soft</p> <p>100 + PERS / 33,50€ TTC 50-99 PERS / 35€ TTC 10-49 PERS / 36,50€ TTC</p>

OPTIONS BUFFET COCKTAIL

Plateau des fromages à partager: 6,30€ / pers

- Mélange de plusieurs textures (vache, chèvre, brebis)
- Accompagnements (pain, fruits secs, fruits frais)

Plateau de charcuterie à partager: 7,30€ / pers

- Mélange de charcuterie française, italienne, espagnole
- Accompagnements (pain, moutarde de Dijon, beurre doux)

Plateau mix de charcuterie & fromages à partager: 6,80€ / pers

- Mélange de fromages et charcuterie fine
- Accompagnements (pain, moutarde de Dijon, beurre doux, fruits secs, fruits frais)

Plateau de crudités fraîches à partager: 4€ / pers

- Carottes, concombre, radis rose, chou fleur, endives, tomates cerises
- 2 Sauces au choix: betterave et crème, tartare maison, houmous de pois chiche, tapenade de chou rouge, tapenade de petits pois

Boissons softs: 1,80€ / verre

- Citronnade à l'estragon (fait maison)
- Morce infusion au cassis (ou fruits rouges) et menthe (fait maison)
- Kompot infusion aux prunes et menthe (fait maison)

- Eau plate (bouteille en verre)
- Eau gazeuse (bouteille en verre)
- Jus de fruits (bouteille en verre)
- Sodas

Boissons avec alcool :

- cocktail alcoolisé fait maison : Punch, Soupe champenoise, Sangria: 5€ / verre
- tireuse à bière : 6€ / verre (minimum 60 personnes)
- Vin (Blanc, Rosé, Rouge): 4,70€ / verre (1 bouteille pour 3 personnes)

Animations / ateliers : 6€ / pers

- Cuisson des raviolis vapeur Ou grillades sur plancha Ou découpe de poisson gravlax (équivalent 3 pièces de cocktail)

FORMULES REPAS PROFESSIONNELS & PRIVES

<p>Accueil café / collation 2 mini-viennoiseries ou gâteaux + 1 verre de boisson faite maison + café / thé + 1 verre de soft</p>	<p>100 + PERS / 6,50€ TTC 50-99 PERS / 6,80€ TTC 10-49 PERS / 7€ TTC</p>
<p>Petit Déjeuner 4 mini-viennoiseries ou gâteaux + fruits + 1 verre de boisson faite maison + café / thé + 1 verre de soft</p>	<p>100 + PERS / 11,30€ TTC 50-99 PERS / 11,90€ TTC 10-49 PERS / 12,50€ TTC</p>
<p>Buffet brunch Pain, beurre, fromage, charcuterie, confitures + 2 mini-viennoiseries + 1 gâteau sucré + 1 plat salé + 1 verre de boisson faite maison + café / thé + 1 verre de soft</p>	<p>100 + PERS / 30€ TTC 50-99 PERS / 33€ TTC 10-49 PERS / 36,30€ TTC</p>
<p>Buffet déjeuner / diner libre service Entrée + Plat + Dessert + Eaux + Café / Thé</p>	<p>100 + PERS / 33€ TTC 50-99 PERS / 36,30€ TTC 10-49 PERS / 39,90€ TTC</p>
<p>Déjeuner servi à table Entrée + Plat + Dessert + Eaux + Café / Thé</p>	<p>100 + PERS / 38,50€ TTC 50-99 PERS / 42,30€ TTC 10-49 PERS / 46,50€ TTC</p>
<p>Diner servi à table Entrée + Plat + Dessert + Eaux + Café / Thé</p>	<p>100 + PERS / 44€ TTC 50-99 PERS / 48,40€ TTC 10-49 PERS / 53,20€ TTC</p>