



# **KHAN GUSTO**

**Une cuisine faite maison, entre Provence, Sibérie et Asie Centrale.**

**Depuis 2022, Khan Gusto crée des expériences culinaires chaleureuses et généreuses pour vos événements privés et professionnels.**

**Inspirée par le voyage et le partage, notre cuisine valorise les produits frais, de saison et les circuits courts.**

**Chaque prestation est pensée pour s'adapter à vos envies : buffets, brunchs, cocktails ou repas servis.**

**Végétarien, sans gluten ou régimes spécifiques : chaque invité trouve sa place à table.**

**Une cuisine sincère, conviviale et ouverte sur le monde.**





# Formules cocktail - minimum 20 personnes

## DECOUVERTE

8 pièces de cocktail salées  
personne  
et tartinable à partager

à partir de 15,20€ TTC/  
pers

## ELEGANCE

12 pièces de cocktail  
salées par personne  
et tartinable à partager

à partir de 22,80€ TTC /  
pers

## GOURMET

7 pièces de cocktail salées,  
tartinable à partager, 1 mini-  
plat

(150 g, bol kraft), 4 pièces  
sucrées par personne

à partir de 26,60€ TTC / pers

### Présentation des pièces

Format livraison simple : pièces présentées sur plateaux en carton doré recyclable et livrées dans des boîtes traiteur recyclables.

Option : présentation sur petits plateaux en feuille de palmier (+1 € TTC / personne).

Format réception avec mise en place : présentation soignée sur plateaux et présentoirs en bois et métal: Tarif sur demande.

Les frais de livraison sont inclus pour toute prestation dans le département des Bouches-du-Rhône :

Dans un rayon de 20 km autour d'Aix-en-Provence, aucune condition de minimum de commande.

Dans le reste du département, la livraison est incluse à partir de 400 € TTC de commande.

Pour les autres départements, les frais de livraison sont établis sur devis.





# Formule **DECOUVERTE**

conseillé pour une durée de 45 min -1 heure

## **8 PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES PAR PERSONNE**

- Shangui mini-tartelette feuilletée à la brousse, chair de crabe, poire, graine de courge
- Mini-quiche sans pâte aux fruits de mer et champignons Ou Saumon fumé (sans gluten)
- Lyula-kebab mini-brochette de poulet et boeuf, épices, sauce Adjika aux pommes, tomates, piment (sans gluten)
- Samsa ouzbek feuilleté au boeuf, pommes de terre, épices OU au poulet, courgette, épices
- Pirozhki demi-chausson brioché garni aux épinards, oeufs durs, cebette
- Gréchanik végétarien croquette au sarrasin, légumes et champignons, sauce tartare maison (sans gluten)
- Mini-navette briochée Lobio géorgien aux haricots rouges, noix, herbes et épices
- Tranche de mini-cake aux olives, ricotta, herbes (sans gluten)

## **TARTINABLE ET CROUTONS A PARTAGER AU CHOIX**

- Betterave & chèvre, miel & noix
- Houmous de pois chiche, ail rôti au cumin & paprika fumé
- Crème de petits pois, feta & menthe
- Tapenade de chou rouge, pomme & vinaigre doux
- Olivade noire, thym & citron





# Formule ELEGANCE

conseillé pour une durée de 1.5 -2 heures

## 12 PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES PAR PERSONNE

- Shangui mini-tartelette feuilletée à la brousse, chair de crabe, poire, graine de courge
- Mini-quiche sans pâte aux fruits de mer et champignons Ou Saumon fumé (sans gluten)
- Mini-navette briochée garnie avec la rilette de thon OU sardine, salade, fromage frais, mayonnaise
- Lyula-kebab mini-brochette de poulet et boeuf, épices, sauce Adjika aux pommes, tomates, piment (sans gluten)
- Samsa ouzbek feuilleté au boeuf, pommes de terre, épices OU au poulet, courgette, épices
- Mini-blinis au jambon cru, mascarpone aux herbes, oignons caramélisés
- Pirozhki demi-chausson brioché garni aux épinards, oeufs durs, cebette
- Gréchanik végétarien croquette au sarrasin, légumes et champignons, sauce tartare maison (sans gluten)
- Mini-navette briochée Lobio géorgien aux haricots rouges, noix, herbes et épices
- Tranche de mini-cake aux olives, ricotta, herbes (sans gluten)
- Tvorog's crackers au lin, crème de brousse, fromage frais, pickles craquants
- Boulette de courgette au maïs, sauce yaourt, aneth (sans gluten)

## TARTINABLE ET CROUTONS A PARTAGER AU CHOIX

- Betterave & chèvre, miel & noix
- Houmous de pois chiche, ail rôti au cumin & paprika fumé
- Crème de petits pois, feta & menthe
- Tapenade de chou rouge, pomme & vinaigre doux
- Olivade noire, thym & citron





# Formule GOURMET

conseillé pour une durée de 2 heures et plus

## 7 PIÈCES DE COCKTAIL SALÉES PAR PERSONNE

- Shangui mini-tartelette feuilletée à la brousse, chair de crabe, poire, graine de courge
- Mini-quiche sans pâte aux fruits de mer et champignons Ou Saumon fumé (sans gluten)
- Lyula-kebab mini-brochette de poulet et boeuf, épices, sauce Adjika aux pommes, tomates, piment (sans gluten)
- Samsa ouzbek feuilleté au boeuf, pommes de terre, épices OU au poulet, courgette, épices
- Pirozhki demi-chausson brioché garni aux épinards, oeufs durs, cebette
- Gréchanik végétarien croquette au sarrasin, légumes et champignons, sauce tartare maison (sans gluten)
- Mini-navette briochée Lobio géorgien aux haricots rouges, noix, herbes et épices

## TARTINABLE ET CROUTONS A PARTAGER AU CHOIX

- Betterave & chèvre, miel & noix
- Houmous de pois chiche, ail rôti au cumin & paprika fumé
- Crème de petits pois, feta & menthe
- Tapenade de chou rouge, pomme & vinaigre doux
- Olivade noire, thym & citron

## 1 MINI-PLAT AU CHOIX (150 G, BOL KRAFT)

- Plov ouzbek riz pilaf au poulet (ou poisson, ou légumes rôtis ), épices, légumes (oignon, carotte, ail) et fruits (raisin sec, pomme)
- Odjakhouri géorgien poêlée campagnarde aux poivrons, oignons, pommes de terre, aneth, persil, poulet et merguez
- Boulettes de lentilles corail, patate douce) aux herbes, sauce curry doux citron, riz pilaf aux oignons (V)

## 4 MIGNARDISES SUCRÉES PAR PERSONNE

- Moelleux aux poires
- Mini-tartelette crème de citron (sans gluten)
- Korolevsky gâteau au pavot, noix, cranberries, crème dulce de lecce
- Mini-muffin au thé Earl Grey, framboise





# Nos OPTIONS

*Complétez votre prestation avec nos options gourmandes, à choisir selon vos envies:*

## **PLATEAU DE FROMAGE 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, CORNICHONS, MOUTARDE DE DIJON, BEURRE DOUX)

## **PLATEAU MIX DE CHARCUTERIE ET FROMAGE À PARTAGER: 7,30€ / PERS**

MÉLANGE DE PLUSIEURS TEXTURES (VACHE, CHÈVRE, BREBIS), MÉLANGE DE CHARCUTERIE FRANÇAISE, ITALIENNE, ESPAGNOLE  
-ACCOMPAGNEMENTS (PAIN, FRUITS SECS, FRUITS FRAIS, CORNICHONS, MOUTARDE DE DIJON, BEURRE DOUX)

## **PLATEAU DE CRUDITÉS FRAICHES À PARTAGER: 4€ / PERS**

-CRUDITES DE SAISON  
-2 SAUCES AU CHOIX: BETTERAVE ET CRÈME, TARTARE MAISON, HOUMOUS DE POIS CHICHE, TAPENADE DE CHOU ROUGE, TAPENADE DE PETITS POIS, OLIVADE

## **FORFAIT ANIMATION ATELIER CULINAIRE: 250 € TTC (JUSQU'À 40 PERS.), AU-DELÀ : +7 € TTC / PERS**

- CUISSON DES RAVIOLIS VAPEUR D'ASIE CENTRALE , GRILLADES PLANCHA, DÉCOUPE DE POISSON GRAVLAX, BAR A BLINIS  
LE FORFAIT COMPREND L'ÉQUIVALENT DE 3 PIÈCES DE COCKTAIL, MATÉRIEL, PRÉPARATION SPÉCIFIQUE, SERVICE SUR PLACE.

## **PLATEAU DE FRUITS À PARTAGER: 7€ / PERS**

-CRUDITES DE SAISON  
-2 SAUCES AU CHOIX: BETTERAVE ET CRÈME, TARTARE MAISON, HOUMOUS DE POIS CHICHE, TAPENADE DE CHOU ROUGE, TAPENADE DE PETITS POIS, OLIVADE

## **GATEAU D'ANNIVERSAIRE A PARTAGER: 6€ / PERS**

-NUMBER CAKE VANILLE / FRUITS ROUGES, CHOCOLAT / CARMEL, PRALINE  
-FRAISIER, FRAMBOISIER  
-MEDOVIK GATEAU MIEL ,CREME CHEESE, FRUITS ROUGE  
-LAYER CAKE CHOCOLAT, MASCARPONE





# Nos Boissons

## SANS ALCOOL

EAU PLATE (BOUTEILLE EN VERRE): 1,20€ / VERRE

EAU GAZEUSE (BOUTEILLE EN VERRE): 1,20€ / VERRE

JUS DE FRUITS (BOUTEILLE EN VERRE): 2€ / VERRE

SODAS: 2€ / VERRE

CITRONNADE À L'ESTRAGON (FAIT MAISON): 1,90€ / VERRE

MORCE INFUSION AU CASSIS (OU FRUITS ROUGES) ET MENTHE (FAIT MAISON): 1,90€ / VERRE

INFUSION MÉDITERRANÉE A L'EGLANTIER, HIBISCUS, ÉPICES: 1,90€ / VERRE

**FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISÉES : 5 € / PERS (ILLIMITÉ 2H)**

CAFÉ / THÉ : 2,50€ / PERS

## 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





***CHAQUE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE.***

***Nous vous accompagnons dans la création d'une prestation sur mesure, fidèle à notre cuisine,  
aux saisons et à vos envies***

**CONTACTEZ-NOUS POUR UNE PRESTATION SUR MESURE!**

