



Mariages & réceptions sur mesure



PROVENCE EVENT

Au service de vos événements!

Khan Gusto Traiteur est une marque exploitée par Provence Event SARL

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

Notre signature : une cuisine sincère, élégante et sur-mesure

- Produits frais, de saison, circuits courts privilégiés
- Des menus pensés pour tous les régimes ou préférences
- Expérience complète : scénographie, coordination, animations culinaires

Parce qu'un mariage se savoure autant avec les yeux qu'avec le cœur...

Nos réalisations



Nos réalisations



Nos menus de mariage

Trois propositions culinaires pour s'adapter à l'esprit de votre réception, du plus convivial au plus gastronomique.

Vin et champagne fournis par vos soins, sans droit de bouchon

Tous nos menus incluent les accompagnements: Pains spéciaux, Eau plate et eau pétillante, thé et café en libre service, ainsi que le service, la vaisselle et le linge de table

Conviviale Chic

Un menu généreux et festif, pensé pour le partage.
Vin d'honneur, plat chaud à partager, buffets de fromages et desserts.
À partir de 69 € TTC / personne

Entre Steppe et Soleil

Une cuisine inspirée du voyage, alliant convivialité et raffinement.
Vin d'honneur avec animation culinaire, plats servis à table.
À partir de 79 € TTC / personne

Gastronomique Élégance

Une expérience culinaire haut de gamme.
Produits d'exception, service à l'assiette, dressages gastronomiques.
À partir de 98 € TTC / personne

Conviviale Chic

Vin d'honneur:

-2 verres de cocktail maison, 2 verres de boissons softs (citronnades et infusions, jus de fruit, soda, eaux)

-6 pièces de cocktail au choix dans notre catalogue

Plat chaud à partager:

Paëlla Ou **Méchoui** d'agneau Ou **Braséro** barbecue

2 Accompagnements aux choix: Légumes rôtis au four, herbes fraîches / Gratin dauphinois / Salade composée / Riz pilaf aux épices douces

Buffet de fromages:

Fromages affinés, confitures, fruits secs, salade verte

Buffet des desserts:

Assortiment des mignardises sucrées (5 pièces par personne)

Fruits frais sur plateaux

Ou wedding cake / Pièce montée (par un pâtissier partenaire)

P R I X

100 personnes et plus : 69€ TTC

80-99 personnes : 76€ TTC

En dessous de 80 personnes : 84€ TTC

Entre Steppe et Soleil

Vin d'honneur:

-2 verres de cocktail maison, 2 verres de boissons softs (citronnades et infusions, jus de fruit, soda, eaux)

-8 pièces de cocktail au choix dans notre catalogue

-1 Animation au choix (**Raviolis vapeur** : Manty ouzbek, Bouzy bouriate, Khinkali géorgien, Dimsum végétarien **Ou Plancha** : Shashlyk brochettes marinées de boeuf, poulet, poisson, légumes

Ou Poisson gravlax : découpe de saumon, truite, daurade, bar)

Plat chaud servi à table:

Plov festif de l'Asie Centrale au riz pilaf parfumé au safran, carottes, raisins secs et agneau

Ou

Stroganoff filet de boeuf sauce crémeuse au paprika

Ou

Truite farcie aux crevettes, sauce tériyaki

Ou

Aiguillettes de poulet sauce muscat, estragon et raisin

Buffet de fromages:

Fromages affinés, confitures, fruits secs, salade verte

Buffet des desserts:

Assortiment des mignardises sucrées (5 pièces par personne)

Fruits frais sur plateaux

Ou wedding cake / Pièce montée (par un pâtissier partenaire)

P R I X

100 personnes et plus : 79€ TTC

80-99 personnes : 87€ TTC

En dessous de 80 personnes : 96€ TTC

Gastronomique Elégance

Vin d'honneur:

-2 verres de cocktail maison, 2 verres de boissons softs (citronnades et infusions, jus de fruit, soda, eaux)

-6 pièces de cocktail :

Mini burger au foie gras, chutney de figue au cumin et échalotes confites

Velouté glacé de petits pois, espuma menthe

Mini bao au confit de canard, oignon rouge mariné

Badrigiani roulé d'aubergine, crème de noix au paprika fumé

Noix de Saint-Jacques rôtie, gelée d'orange, échalote marinée

Grechanik croquette fine de sarrasin, adjika compotée tomates et piment, aux épices du Caucase

Entrée servie à table:

-Truite confite, crème citronnée à l'aneth, blinis Ou

-Pelmeni aux champignons des sous-bois, pesto d'ail des ours Ou

-Carpaccio de betterave et carottes rôtis, fromage de brebis affiné, huile au cumin noir, pickles

Plat servi à table:

-Filet de veau fondant, jus corsé aux épices d'Orient, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette et ail noir, croustillant de sarrasin et petits légumes glacés Ou

-Pavé de bar rôti, mousseline de carottes au gingembre et coriandre fraîche, beurre blanc aux agrumes et zestes confits Ou

Suprême de volaille fermière, farce fine aux morilles et estragon, polenta de millet crémeuse au fromage fumé, jus perlé au vin doux et épices

Assiette de fromage:

Assiette de fromages affinés et chutney maison

Dessert à l'assiette:

- Entremet au miel, crème légère et fruits rouges, coulis d'airelle Ou

- Savarin aux agrumes de Provence, crème légère et coulis d'abricot

Ou wedding cake / Pièce montée (par un pâtissier partenaire)

P R I X

100 personnes et plus : 98€ TTC

80-99 personnes : 108€ TTC

En dessous de 80 personnes : 119€ TTC

Options valables pour les 3 offres :

Animation supplémentaire : 6€ / pers

Trou normand (Vodka ou Calvados et sorbet) : 5€ TTC / pers

Menu enfant (5-10 ans) : boulettes de boeuf sauce tomate ou pilons de poulet au paprika, accompagnés de pommes de terre duchesse : **20€ TTC**

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)

Boissons avec alcool :

- cocktail alcoolisé fait maison : Punch, Soupe champenoise, Sangria: 5€ / verre
- tireuse à bière : à partir de 6€ / pers (minimum 60 personnes)
- Vin (Blanc, Rosé, Rouge): à partir de 4,70€/ pers (1 bouteille pour 3 personnes)
- Champagne: à partir de 7€ / pers (1 bouteille pour 4 personnes)

Informations pratiques:

Dégustation : Des dégustations sont proposées sur rendez-vous, après validation du devis, afin de découvrir et d'affiner ensemble votre menu.

Organisation : Chaque prestation est personnalisée selon votre lieu, le nombre d'invités et le déroulé de votre journée.

Contact

Pour toute demande d'information ou de devis personnalisé :

traiteur@provence-event.fr

Tél: 06 83 49 42 70

