



# **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.**





# Menus repas pro ou privé - minimum 20 personnes

## TRADITION

Entrée + plat/ plat +  
dessert: 20€ TTC/ pers

Entrée + plat + dessert:  
25€ TTC/ pers

## VOYAGE

Entrée + plat/ plat +  
dessert: 23€ TTC/ pers

Entrée + plat +  
dessert: 28€ TTC/  
pers

## FUSION

Entrée + plat/ plat +  
dessert: 25€ TTC/ pers

Entrée + plat + dessert:  
30€ TTC/ pers

## FUSION+

Entrée + plat/ plat +  
dessert: 32€ TTC/ pers

Entrée + plat + dessert:  
37€ TTC/ pers

### Présentation des plats

Format livraison simple à partager: les plats sont présentés dans des plats recyclables micro-ondables ou bols krafts individuels

Format livraison - plateaux repas (+1€ par personne): les plats sont présentés dans des bols krafts individuels

Format buffet sans ou avec mise en place : Tarif sur demande

Format réception service à l'assiette: 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.





# Menu TRADITION

## *ENTRÉE*

- Salade de betterave, orange, roquette & feta

Ou

- Salade libre niçoise

## *PLAT*

- Cabillaud à la Moutarde et Crème Citronnée, riz pilaf aux oignons

Ou

- Boeuf mijoté façon bourguignonne, purée de pommes de terre

## *DESSERT*

- Tiramisu

Ou

- Cheesecake





# Menu VOYAGE

## *ENTRÉE*

- Salade géorgienne aux crudités sauce noix

Ou

- Okroshka sibérienne (soupe froide au kefir, crudités, oeufs durs, aneth)

## *PLAT*

- Plov ouzbek riz pilaf au boeuf (ou poisson, ou légumes rôtis ), épices, légumes (oignon, carotte, ail) et fruits (raisin sec, pomme)

Ou

- Buuz-manti (agneau, boeuf, porc) ravioles à la vapeur, crème & herbes

## *DESSERT*

- Verrine Gouriev (crème à la semoule de blé, coulis de cassis, chantilly mascarpone à la menthe)

Ou

- Medovik entremet au miel, coulis d'airelle, crème cheese, fruits rouges





# Menu FUSION

## ENTRÉE

- Terrine de volaille maison, carottes râpées marinées aux épices d'Asie
- Ou
- Œuf parfait, crème de champignons, noisettes
- Ou l'entrée du Menu Tradition ou Voyage

## PLAT

- Brochettes de bœuf façon "Shashlik" à la marinade chermoula, épices d'Asie centrale.
- Ou
- Chakhokbili ragout géorgien au poulet, poivrons, épices du Caucase, pommes de terre rôtis au four
- Ou le plat du Menu Tradition ou Voyage

## DESSERT

- Syrnik gâteau au tvorog brousse et vanille, chocolat, sauce caramel
- Ou
- Salade de fruits frais de saison
- Ou le dessert du Menu Tradition ou Voyage





# Menu FUSION+

## ENTRÉE

- Gravlax de truite de betterave, crème citronnée à l'aneth, blinis

Ou

- Pelmeni raviolis sibériens aux champignons, pesto de fanes de radis, amandes et citron

## PLAT

- 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

## DESSERT

- Bol Gouriev crème à la semoule de blé, coulis de cassis, chantilly mascarpone à la menthe

Ou

- Savarin aux rhum, crème légère et coulis de fraises





# 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!**

