

**CATALOGUE BOUTIQUE
THE KITCHEN**

* Comment bien manger chez soi en moins de 20mn, voilà ce que vous propose The Kitchen avec ses plats préparés sous vide

* Remise en température :

Faire bouillir de l'eau, éteindre le feu et y mettre les sacs sous vide :

15 mn pour les viandes , 10 mn pour les accompagnements, 7 mn pour les pâtes et le riz ,

ENTREES FROIDES

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
419	Burrata hawaïenne	burrata, ananas, pestou, tomate confite.	70gr	barquette	24h		77,00
2134	Foie Gras Au Torchon	foie gras cru, porto, cognac, poivre noir.	200gr	sous vide	4jours		250,00
974	Crème Brulée Aux Asperges Et Au Parmesan	asperge, œuf, crème fraîche, parmesan.	90gr	ramequin	24h		45,00
1179	Crème Brulée Tomates Confites Et Parmesan	tomate confite, crème, œuf, beurre.	90gr	ramequin	24h		35,00
442	Gaspacho De Betterave Epicée	betterave, oignon, cannelle, piment thai.	200gr	sous vide	24h		25,00
1265	Houmous à La Betterave	betterave, pois chiche, pâte de sésame.	100gr	sous vide	24h		45,00
485	Houmous De Petits Pois	petit pois, ail, persil, pâte de sésame.	100gr	sous vide	24h		30,00
966	Houmous Du Soleil Amande Courgette	amande, courgette, pâte de sésame, ail.	100gr	sous vide	24h		38,00
428	Pad Thai Vegan	courgette, radis, poivron, noix de cajou.	150gr	barquette	24h		47,00
975	Panna Cotta Aux Aspèrges (Gambas au piment d'espelette)	asperge, lait, crème, gambas, huile olive.	70gr	ramequin	24h		60,00
426	Ravioli De Betterave Vegan	betterave, jus de citron, mangue, pomme de terre.		barquette	24h		15,00
1629	Salade Quinoa,Grenade & fines herbes	quinoa, grenade, miel, noix de pin, citron.		barquette	24h		70,00
399	Salade Polynésienne	roquette, noix de coco, kiwi, vinaigrette.	200gr	barquette	24h		70,00
2002	Sashimi Salade De Thon	thon rouge, carotte, daikon, wasabi, sauce soja.		barquette	24h		50,00
2145	Taboule Libanais Revisité	borghol, tomate, échalote, persil.		barquette	24h		30,00
2209	Salade De Roquette Champignon Sauce à La Truffe Blanche	roquette, champignon, sauce truffe.		barquette	24h		100,00
1272	Flans De Poivrons Rouges Grillés	poivron rouge, lait de riz, tofu, noix de cajou.		ramequin	24h		60,00
1059	Salade Roquette Artichaut	roquette, tomate séchée, artichaut, parmesan.		barquette	24h		70,00

ENTREES CHAUDES

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
937	Soupe De Champignon	champignon, oignon, beurre, lait, crème.	250gr	sous vide	24h	10mn	35,00
1557	Soupe De Mais	épis de maïs, poireau, piment thai.	250gr	sous vide	24h	10mn	35,00
438	Soupe De Poisson Des Roches	rascasse, fumet de poisson, oignon, poireau.	250gr	sous vide	24h	10mn	50,00
439	Soupe Miso Vegan	champignon, baies de goji, wakame.	250gr	sous vide	24h	10mn	60,00
942	Velouté Thai De Potiron	potiron, poireau, oignon, citronnelle.	250gr	sous vide	24h	10mn	45,00
2188	Crème De Parmesan Aux Cèpes	cèpes, parmesan, oignon rouge, crème,lait.	250gr	sous vide	24h	10mn	90,00

VIANDES

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
2009	Boeuf Et Pommes De Terre Façon Lasagnes	viande fumée, mozzarella, ail, basilic, thym.	250gr	sous vide	24h	15mn	60,00
473	Carré D'Agneau	agneau, romarin, thym,ail ,huile d'olive.	200gr	sous vide	48h	15mn	100,00
1306	Côte de bœuf	bœuf, romarin, ail, sel.	550gr	sous vide	24h	20mn	250,00
1305	Entrecôte	entrecôte, sauce, sel, poivre, huile d'olive.	230gr	sous vide	24h	15mn	120,00
1410	Navarin d'agneau	agneau, ail, oignon, thym, laurier.	240gr	sous vide	48h	15mn	75,00
1307	Queue de Boeuf Mijoté Tomates Et Agrumes	bœuf, citron, thym, oignon.	260gr	sous vide	7jours	15mn	60,00
1406	Souris D'Agneau	agneau, cannelle, anis étoilé, miel.	260gr	sous vide	48h	15mn	110,00
1310	Tanjiya	veau, citron confit, safran pistils.	250gr	sous vide	48h	15mn	75,00
1308	Osso Bucco	veau, tomate, céleri, carotte, oignon.	250gr	sous vide	48h	15mn	70,00
1423	Brochettes De Kefta Marinées	boeuf, sauce soja, miel, huile de sésame.	200gr	sous vide	24h	15mn	50,00
2324	Agneau De Lait Au Four(5kg)	agneau, beurre, safran pistils, sel,poivre.	5kg		24h		1 400,00

VOLAILLES

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
2172	Ballotine De Volaille farcie	blanc de volaille, crème, œuf, noix de cajou.	250gr	sous vide	24h	15mn	70,00
1290	Poulet Aux Gousses D'ail	cuisse de poulet, huile d'olive, thym, romarin.	250gr	sous vide	24h	15mn	60,00
1867	Poulet Thai à La Noix De Coco & Au Basilic	blanc de volaille, chicken rub, huile combava.	250gr	sous vide	24h	15mn	55,00
2281	Confit De Canard	cuisse de canard, graisse de canard.	200gr	sous vide	48h	15mn	200,00
1913	Magret De Canard Au Miel(kg)	magret, miel, cardamome, anis étoilé, cannelle.	200gr	sous vide	24h	15mn	720,00
449	Suprême De Poulet Farci Aux Cèpes Et Fromage	volaille, cèpes, émmental, huile d'olive	250gr	sous vide	24h	15mn	70,00

POISSONS & CRUSTACES

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
1795	Calamars Sous Vide	calamar, sel, poivre.	100gr	sous vide	24h	10mn	40,00
1887	Carpaccio De Noix De Saint Jacques Au Citron	saint jacques, citronnelle, crème, aneth, poivre.	60gr	sous vide	48h		88,00
420	Carpaccio De Poulpe à L'Huile D'Argan	poulpe, carotte, oignon, céleri, pomme verte.	70gr	sous vide	48h		15,00
2391	Langouste à La Thai	langouste, citronnelle, yuzu, lait de coco.	240gr	sous vide	24h	10mn	200,00
429	Huîtres a La Japonaise	huître, poivrons, sriracha, pomme, citron.	piece	sous vide	24h		40,00
417	Saumon Mariné à La Betterave	saumon, sucre roux, betterave, aneth, citron.	70gr	sous vide	5jours		50,00
1177	Curry De Crevette Au Lait De Coco	crevette, riz, lait de coco, oignon, curry poudre.	200gr	sous vide	24h	10mn	130,00

ACCOMPAGNEMENTS

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
480	Asperges Vertes	asperge, huile de gingembre, citron confit.	50gr	sous vide	24h	10mn	25,00
1453	Carottes Glacées, Sucrées et Piquantes	carotte, piment chili, beurre, miel, sel.	100gr	sous vide	24h	10mn	15,00
1989	Navet Au Gingembre, miel et romarin	navet, miel, beurre, gingembre, romarin.	100gr	sous vide	24h	10mn	16,00
2012	Pommes Anna	pomme de terre, beurre, huile, sel.	100gr	sous vide	24h	10mn	16,00
2010	Pommes De Terre Fondantes	pomme de terre, fond blanc de volaille.	100gr	sous vide	24h	10mn	17,00
476	Purée De Pomme De Terre	pomme de terre, beurre, lait, sel.	100gr	sous vide	24h	10mn	17,00
671	Oignons Perlés Glacés	oignon, huile d'olive, poivre, sel.	100gr	sous vide	24h	10mn	12,00
2132	Pommes De Terre Crousti-Fondante	pomme de terre, beurre, ail, poivre, sel.	100gr	sous vide	24h	10mn	10,00

PATES & RIZ

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Remise en température	Prix TTC
463	Capellini Saumon Thai	saumon, lait de coco, tomate cerise.	250gr	sous vide	24h	7mn	35,00
1152	Gnocchi Au Poulet Pistaches Ricotta	blanc de volaille, ricotta, pignon de pin.	250gr	sous vide	24h	7mn	75,00
1774	Penne Tomates Artichauts	filet d'anchois, tomate confite, ail confit, artichaut.	250gr	sous vide	24h	7mn	45,00
1074	Spaghettis A l'Ail & Au Piment	echalote, champignon, ail confit, persil, piment.	250gr	sous vide	24h	7mn	45,00
1163	Spaghettis Aux Fruits De Mer	moule, crevette, petits pois, tomate, safran.	250gr	sous vide	24h	7mn	35,00
1080	Spaghettis Aux Kiwis	kiwi, ail, citron, yaourt, sel.	250gr	sous vide	24h	7mn	25,00
1077	Spaghettis Aux Olives & Aux Câpres	oignon, ail, câpre, olive, basilic, romarin.	250gr	sous vide	24h	7mn	55,00
1169	Spaghettis Courgettes Crevettes	crevette, courgette, mascarpone, citron.	250gr	sous vide	24h	7mn	36,00
2189	Risotto Sous-Vide Aspeges & Fromage De chèvre	riz, fromage de chèvre, bouillon légume, asperge.	250gr	sous vide	24h	7mn	220,00

DESSERTS

Ref	Désignation	Ingrédients	poids	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
2068	The Kitchen Rice Caramel	riz au lait, caramel beurre salé, nougatine.	140gr	verrine	24h	50,00
2180	Onctueux Chocolat Café	chocolat noir, lait, œuf, café, crème.	140gr	verrine	24h	40,00
2165	Panna Cotta Mangue	crème, sucre semoule, vanille, mangue.	140gr	verrine	24h	30,00
1808	Cup Cake Chocolat	chocolat, œuf, miel, cacao, amande poudre.	75gr	caissette	24h	18,00
1807	Cup Cake Nature	crème fleurette, beurre, œuf, farine.	75gr	caissette	24h	10,00
2356	Mini-cheesecakes Aux Citrons verts	crumble, lait concentré, sucre, fromage, citron.	140gr	verrine	24h	35,00

Nouveauté : Plateau Déjeuner Froid Gastro

<i>Ref</i>	<i>Désignation</i>	<i>amuse-bouche</i>	<i>entrées</i>	<i>plats</i>	<i>dessert</i>	<i>Prix TTC</i>
	Plateau Déjeuner Poisson	Houmous petits pois, Salade de quinoa et grenade, Spaghettis de concombre sauce miso.	Pad Thai Vegan, Salade de fenouil et pamplemousse	Carpaccio de thon rouge sauce ponzu, Carpaccio de sardines	The Kitchen Rice	240,00
	Plateau Déjeuner Crustacés	Taboulé libanais revisité, Saumon mariné à la betterave, Houmous betterave.	Salade roquette artichaut, Burrata hawaïenne	Rouleau de printemps gambas, Carpaccio de topinambour & saint jacques sauce miso yuzu	Onctueux chocolat	240,00

EPICERIE FINE**SAUCES**

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
2125	Japanese Sauce	poudre d'oignon, gingembre, vinaigre de riz.	btle250ml	7jours	110,00
764	Sauce Indienne Crèmeuse	pâte de sésame, vinaigre de cidre, cari poudre.	pot106gr	7jours	110,00
1417	Sauce Matsushita Piquante	oignon, sauce soja, sriracha, huile de piment épicé.	btle250ml	7jours	65,00
618	Sauce Pad Thai	tamarin, nectar d'agave, sauce tamari.	btle250ml	7jours	210,00
619	Sauce Piquante Aux Cacahuètes	beurre de cacahuète, vinaigre de riz, piment chili.	pot106gr	7jours	40,00
856	Sauce Sriracha	ail, piment, huile de combava, tomate concentrée.	pot106gr	7jours	40,00
608	Sauce Teriyaki	citronnelle, gingembre, sauce soja, miel,	btle250ml	7jours	85,00
722	Sauce Thai The Kitchen	vinaigre de riz, sauce soja, huile de sésame, huile combava.	btle250ml	7jours	120,00
1395	Teriyaki Balsamique Sauce	vinaigre balsamique, dashi, mirin, soja.	pot106gr	7jours	50,00
2435	Sauce Miso Yuzu (combava citronnelle)	miso,yuzu,citronnelle,combava.	btle250ml	7jours	125,00

HUILES

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
1359	Huile d'Olive Au Piment Séché	huile d'olive, piment thai.	btle250ml	7jours	80,00
1627	Huile de Basilic	huile de colza, basilic, ail, poivre.	btle250ml	7jours	100,00
1029	Huile de Combava Et Citronnelle	huile de colza, combava, citronnelle, thym.	btle250ml	7jours	150,00
1513	Huile D'Ail	huile d'olive, ail, romarin, thym.	btle250ml	7jours	60,00
587	Huile De Citron	huile de colza, citron.	btle250ml	7jours	60,00
593	Huile De Crabe	huile de tournesol, carapaces de crustacés.	btle250ml	7jours	85,00
585	Huile De Curry	huile de colza, piment cayenne, poudre de macis.	btle250ml	7jours	120,00
586	Huile De Gingembre	huile de tournesol, gingembre frais.	btle250ml	7jours	100,00
493	Huile De Piment Epicée	huile de colza, piment chipotle, noix de muscade.	btle250ml	7jours	110,00
590	Huile De Romarin	huile d'olive, romarin frais.	btle250ml	7jours	80,00
588	Huile De Thym	huile de colza, thym.	btle250ml	7jours	80,00
1706	Huile De Vanille	huile de tournesol, vanille gousse.	btle250ml	7jours	90,00
1721	Huile De Tonka	huile de colza, fèves de tonka.	btle250ml	7jours	85,00
1353	Huile D'Estragon	huile d'olive, estragon, coriandre graines.	btle250ml	7jours	80,00
594	Huile D'Homard	huile de colza, homard.	btle250ml	7jours	250,00
589	Huile D'Olive à La Menthe Bio	huile d'olive bio, menthe bio.	btle250ml	7jours	120,00
1358	Huile D'Orange	huile de colza, orange.	btle250ml	7jours	90,00

GELEES

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
663	Gelée De Piment	flocons de piment, pomme verte, citron.	pot210gr	7jours	50,00
662	Gelée De Romarin	romarin frais, pomme verte, citron.	pot210gr	7jours	40,00

CONFITURES

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
1474	Confiture De Citron	citron, alcool noix de coco, gélatine.	pot210gr	7jours	40,00
1532	Confiture Fraise,Framboise & Vanille	fraise, framboise, vanille gousse, sucre.	pot210gr	7jours	50,00
1476	Confiture Kiwi & Pomme	pomme verte, kiwi,sucre, jus de citron.	pot210gr	7jours	60,00
760	Confiture Pêche & Noix De Cajou	pêche, noix de cajou, jus de citron, sucre.	pot210gr	7jours	90,00
1561	Confiture Poivrons Rouge & Jaune	vinaigre de vin, poivrons, sucre, sel.	pot210gr	7jours	65,00
598	Confiture Raisins Et Physalis	raisins, physalis, sucre.	pot210gr	7jours	80,00

CONFITS

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
414	Ail Confit	ail, romarin, thym, huile d'olive.	pot210gr	7jours	60,00

VINAIGRETTES

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
1791	Vinaigrette De Jalapeno	jalapeno, échalote, moutarde jaune graines.	bt1e100ml	24h	25,00
604	Vinaigrette Au Fenouil	vinaigre balsamique, fenouil, moutarde, basilic.	bt1e100ml	24h	35,00
756	Vinaigrette Au Miel Et Au Citron	huile d'olive, citron, miel.	bt1e100ml	75h	46,00

EPICES-POUDRES

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
1533	Poudre Olive Et Miso"vegan parmesan"	pâte miso, citron, romarin, olive verte.	pot100gr	7jours	50,00
672	Poudre De Tomate		pot100gr		

BEURRES

Ref	Désignation	Ingrédients	Conditionnement	Délai de commande	Prix TTC
1109	Beurre Au Citron	beurre, citron, sel, poivre.	film aluminum	24h	185,00
1720	Beurre Au Café	beurre, café.	film aluminum	24h	295,00
2295	Beurre Vanille	beurre, vanille.	film aluminum	24h	240,00

*Pour toute commande supérieure à 10 portions, veuillez nous consulter pour conditionnements