UN TRAITEUR
TROIS RESTAURANTS

Dolce Vita et Kuisine

Place Sophie Laffitte 06560 Valbonne

TÉL : 04 83 15 52 83

E-MAIL : contact.dolcevitasophia@gmail.com

Kililie's

21 Rue Delille 06000 Nice

TÉL : 04 93 91 35 65

E-MAIL : kililies@hotmail.fr

PRÉSENTATION

Installés à Nice et Sophia Antipolis depuis plusieurs années, nos trois restaurants proposent une gamme traiteur destinée aux entreprises et administrations mais aussi aux particuliers pour tous types d'évènements.

Nous sommes à votre disposition pour réaliser et vous livrer petits déjeuners, pauses, cocktails, buffets et plateaux repas à partir de produits frais élaborés par nos soins.

Notre savoir-faire est à votre service, n'hésitez pas à nous solliciter pour toute demande d'information ou de devis.

Merci aux clients qui nous ont déja fait confiance

Université Nice Côte d'Azur, Ecoles des Mines, CNRS, Gredeg, Geo-Azur, Fortinet, INRIA, I3S, Polytech, Observatoire de Nice, Le Village By CA, Etsi, CCI Côte d'Azur, Laboratoire Genevrier, Initiative Sophia-Antipolis, Kinaxia, Crédit Agricole, Pôle Emploi, Goood, Pearl Partner, Immaterra, Micromania, Arcadis, Ademe, Abylsen, CPCP Telecom, IRCE, Baya Access, GSF, Cesi, Sictiam, Planet Experience Antibes, Bureau Veritas, Easy Global Market, Sangamo Therapeutics, Luxcarta, Dolby, Angelsbay, Capstan, Square Habitat, Leroy Merlin, MRL, SRE Sophia Antipolis, Parralel Design, Symphony.

PETITS DEJEUNERS ET PAUSES

(Pour 10 personnes minimum)

Pause d'accueil 4,20€ HT

Café en thermo
Assortiment de thés

Pause café 7,10€ HT

Café et assortiment de thés
Jus de fruits 100% pur jus
Eau minérale plate et gazeuse
2 mini viennoiseries
1 Cake maison

Pause gourmande 7,10€ HT

Café et assortiment de thés
Jus de fruits 100% pur jus
Eau minérale plate et gazeuse
1 Cake maison
1 Biscuit sablé
1 Cookie

Gouter gourmand 10,10€ HT

Café et assortiment de thés
Jus de fruits 100% pur jus
Eau minérale plate et gazeuse
2 réductions sucrées
(Tarte au fruit – Cookie – Brownie – Financier)
1 Brochette de fruits

Jus d'orange 100% pur jus 5,50€ HT
Evian ou San Pellegrino 1L 3€ HT

Supplément pour 10 personnes minimum
Prix par personne

Plateau de charcuteries assorties	**3,50€ HT**
Plateau de fromages assortis	**3,90€ HT**
Plateau de fruits frais de saison	**3,50€ HT**

Pause sur mesure et brunch spécial entreprise sur demande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

PANIER DU SUD 11,70€ HT

(Minimum 10 personnes choix unique pour l'ensemble des convives)

Panier 1

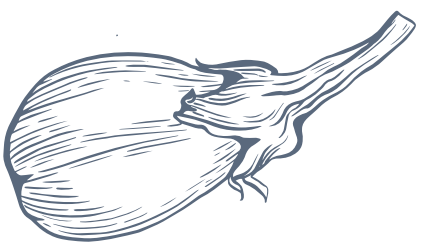
Dos de merlu en aïoli
Légumes de saison

Moelleux aux fruits & son coulis

Panier 2

Falafels & Féta
Ratatouille aux pois chiches

Crumble de pomme au miel



Panier 3

Brochette de volaille au citron
Salade de fusili au pesto de tomate

Tarte fine aux abricots

Servi avec petits pains et couverts

Suppléments

Supplément fromage 2€ ht
Supplément eau 50 cl 2,40€ ht

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

PANIER DU MARAÎCHER 12,90€ HT

(Minimum 10 personnes choix unique pour l'ensemble des convives)

1 salade au choix :
Salade Caesar au poulet croustillant
(salade , tomates, œuf dur, poulet pané croustillant , croutons, parmesan)

Salade de perles marines au saumon fumé
(Salade, tomates, perles marines, saumon fumé, oeuf dur, citron)

Salade Libanaise
(mesclun boulgour légumes falafels œuf dur & féta)

Salade Provençale
(Pates, ratatouille, parmesan, olives noires, pesto)

1 dessert du moment

1 eau ou un soda

CASSE-CROUTE « EXPRESS »

Choix unique pour l'ensemble des convives
Pour 10 personnes minimum
Dressé sur plateau

3 pièces salées & 2 réductions

Express 1 12,20€ HT

Baguette jambon cru
Quiche au saumon & épinards
Wrap légumes & féta

2 Réductions
Assortiments de dessert du moment

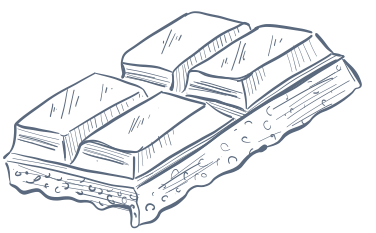
1 Boisson / pers
Eau plate ou gazeuse 50 cl
Soda 33cl

Express 2 13,90€ HT

Wrap Caesar poulet
Suédois saumon fumé
Focaccia omelette fine herbes

2 Réductions
Assortiments de dessert du moment

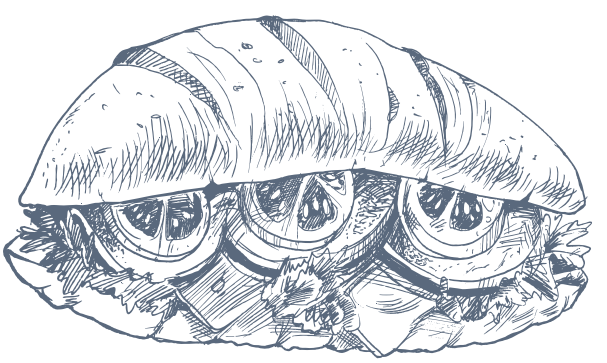
1 Boisson / pers
Eau plate ou gazeuse 50 cl
Soda 33cl



Casse croute express niçois 12,20€ HT

Pan Bagnat au thon
Fromage individuel
Dessert

Eau plate ou gazeuse



Suppléments

Plateau de charcuterie 3,50€ ht
Plateau de fromages 3,90€ ht
Plateau de fruits 3,50€ ht

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

PLATEAUX REPAS « TRIO »

17,90€ HT

(Choix unique pour l'ensemble des convives et à commander 72h à l'avance)
Pour 8 personnes minimum, hors plateau du chef

Plateau du Chef

Offrez plus de choix à vos convives, optez pour le plateau du chef

1 entrée
1 plat
(viande/poisson/vg)
1 dessert

Composé selon
le marché du jour

Servi avec petits pains et couverts

Suppléments

Eaux plates et gazeuses 50 cl 2,40€ HT
Supplément fromage 2 € HT

Trio 1

Salade de riz asiatique

Tataki de saumon
Wok de légumes

Biscuit ananas & son coulis de mangue

Trio 2

Salade de légumes à la grecque

Pavé de merlu en croute d'olive
Boulgour à la sauce tomate

Moelleux poire & caramel

Trio 3

Tarte aux épinards & saumon

Filet de volaille, sauce moutarde à l'ancienne
Salade de pates

Salade de fruits frais du moment

Trio 4

Ratatouille niçoise, tapenade & œuf poché

Tagliata de bœuf, pesto & parmesan
Pommes de terre aux herbes

Crumble de pommes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

PLATEAUX REPAS «PRESTIGE»

27,90€ HT

(Choix unique pour l'ensemble des convives. A commander 72h à l'avance)
Pour 8 personnes minimum, hors plateau du chef

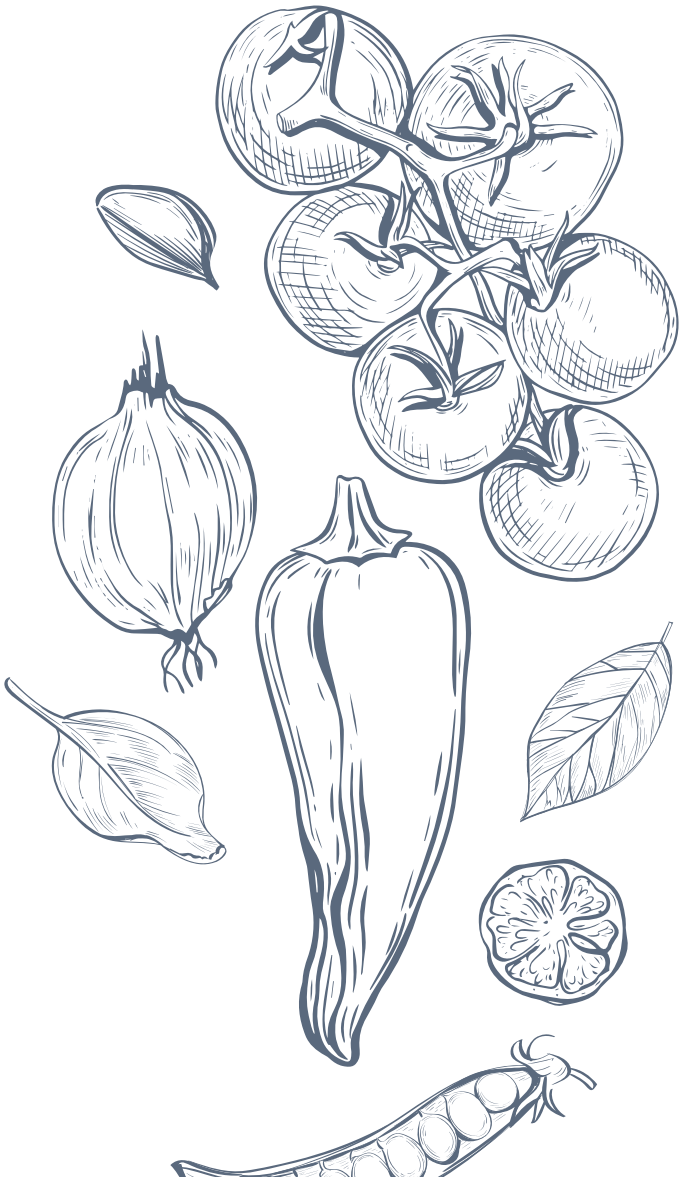
Plateau du Chef

Offrez plus de choix
à vos convives

Optez pour le plateau du chef

1 entrée
1 plat
(viande / poisson / végétarien)
1 fromage
1 dessert

Composé selon
le marché du jour



Prestige 1

Salade de légumes croquants aux crevettes
Filet de loup à la plancha, sauce vierge
Boulgour aux lentilles
Duo de fromages
Crumble de mangue à la menthe fraiche

Prestige 2

Crumble de légumes confits & falafels
Tofu grillé
Pois chiches aux légumes & œuf poché
Duo de fromages
Opéra chocolat & café

Prestige 3

Salade de saumon fumé & œuf poché
Navette briochée
Émincé de cœur de rumsteack, sauce béarnaise
Pommes de terre aux herbes
Duo de fromages
Croustillant au chocolat

Le fromage peut être remplacé par une deuxième entrée
Servi avec petit pain & couverts

Suppléments

Café thermo 1,20€ HT
Eau plate ou gazeuse 50cl 2,40€ HT

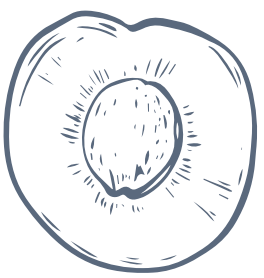
Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant
la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

COCKTAILS

(Pour 10 personnes minimum)

Le Neuf 19,00€ HT

Pissaladière
Quiche saumon & épinard
Wrap jambon & emmental
Navette mousseline de thon
Feuilleté brousse & tomate
Toast de pain de campagne & magret fumé
Brochette de fruits
Entremet au chocolat
Tartelette de saison



Le Quatorze 27,90€ HT

Feuilleté au caviar d'aubergine
Navette au magret fumé
Navette au bœuf mariné
Tartelette au rouget
Brochette ananas & magret
Brochette emmental & jambon
Blinis au saumon fumé
Wrap au pastrami
Crostini crevette teryaki
Tatin de tomate & féta

Muffin amande & poire
Tartelette abricot
Macaron assortis
Brownie au chocolat

Pièces supplémentaires

Falafels sauce menthe 2,50€ HT
Blinis de pois chiche, ricotta et noix 2,50€ HT
Brochette de tomate & mozzarella 2,50€ HT
Sablé au parmesan, tomate & olive 2,10€ HT
Cake à la courgette 2,10€ HT
Feuilleté croustillant au roquefort 2,10€ HT
Nuggets de céleri 2,10€ HT
Navette de poivron et feta 2,50€ HT
Quiche aux poireaux 2,10€ HT
Quiches aux fromages 2,10€ HT
Brochette de fruits 2,50€ HT

Suppléments

Plateaux de charcuteries 3,50€ HT
Plateaux de fromages 3,90€ HT

Eau plates & gazeuse 1l. 3€ HT
Vin & champagne sur demande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

BUFFETS «ENTREPRISE»

20,10€ HT

(Pour 10 personnes minimum et à commander 72h à l'avance)

Buffet du Chef

Laissez vous surprendre et guider par le buffet du chef composé uniquement de produits de saison

Au programme

3 Entrées 1 Plat 1 Garniture 3 Desserts

Entrée ou dessert supplementaire 2,60€ HT

Plat Supplémentaire 5,20€ HT

Entreprise 1

Pissaladière niçoise
Salade de lentilles & chèvre
Salade de gnocchetti

Pavé de merlu en croute d'herbes
Ratatouille

Plateau de fruits frais coupés
Tarte de saison
Biscuit à l'ananas

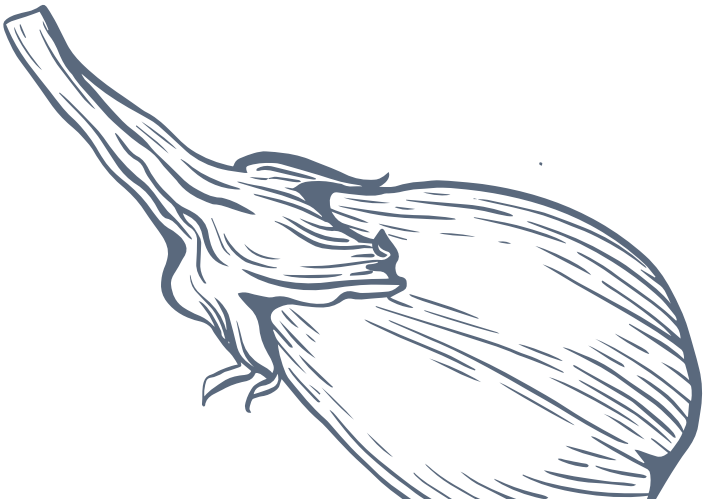
Entreprise 2

Quiche aux fromages
Salade Coleslaw, dés de pomme & noix
Pomme de terre au cumin & olives noires

Falafels sauce yaourt & menthe
Boulgour

Plateau de fruits frais coupés
Tarte à la noix de coco
Gâteau au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.



Entreprise 3

Tarte aux poireaux
Salade de pois chiches aux légumes rôtis
Focaccia, omelette aux herbes
& pesto de tomate

Duo de saumon et colin sauce vierge
Ratatouille

Plateau de fruits frais coupés
Tarte fine aux pommes
Entremet poire & caramel

Entreprise 4

Tatin de tomate, féta & aubergine
Salade Caesar
Wrap aux légumes & chèvre frais

Filet de volaille à la provençale
Carottes en persillade

Plateau de fruits frais coupés
Tarte à la ricotta
Délice de pommes & myrtilles

Suppléments

Café thermo 1,20€ HT
Plateau de fromages 3,90€ HT
Eau plate & gazeuse 1l 3€ HT
Eau plate & gazeuse 20 cl 2,40€ HT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

BUFFETS «SAVEUR»

27,50€ HT

(Pour 10 personnes minimum et à commander 72h à l'avance)

Buffet du Chef

Laissez vous surprendre et guider par le buffet du chef composé uniquement de produits de saison

Au programme

4 entrées
2 plats (viande/poisson/vg)
1 fromage
5 desserts

Suppléments

Plateau de charcuteries 3,50€ HT
Eau plate ou gazeuse 1 l 3€ HT
Eau plate ou gazeuse 50 cl 2,40€ HT
Café thermo 1,20€ HT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

Saveur 1

Toasts de foie gras
Feuilleté d'aubergine & feta
Gnocchi sardes, pesto de tomate & copeaux de grana
Salade de carottes au cumin & raisins

Parmiggiane de volaille
Pavé de saumon à la plancha
Légumes confits à la niçoise

Plateau de fromages
& gressins

Plateau de fruits frais coupes
Tarte au citron meringuée
Muffin amande & fruits
Moelleux au pomme & fruits rouges
Brownie au chocolat

Saveur 2

Blinis de saumon fumé
Crumble de ratatouille en persillade
Compotée de pomme de terre aux olives
Spaghetti de courgette & noisettes grillées

Tagliatta de bœuf
Cabillaud en croute de tapenade
Légumes du soleil

Plateau de fromages
& gressins

Tarte à la ricotta, poires et chocolat
Moelleux aux fruits exotiques
Plateau de fruits frais coupes
Gateau Opéra
Financier à la framboise

Option Végétarienne

Entrée
Salade de pois chiche
Plat
Tofu grillé
Brochette de falafels

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TARIFS VALABLES À PARTIR DU 1ER JANVIER 2024

Nos prix s'entendent hors taxe + TVA applicable.
Livraison incluse à partir de 120€ HT.

Boisson et matériel supplémentaire sur demande.

Chaque commande doit être passée par mail, le nombre de convives confirmé au plus tard 72 H avant la prestation et servira de base minimale de facturation.

Les buffets froids et les plateaux repas individuels sont livrés avec un set de couverts éco-responsables en bois et un pain individuel par personne.

Nos produits doivent être consommés dès réception.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison
ou les contraintes d'approvisionnement.

Liste des allergènes sur demande.

Pour toutes demandes de prestations spéciales un devis sera établi.

Règlement à réception facture sauf accord préalable.

UN TRAITEUR
TROIS RESTAURANTS

Dolce Vita et Kuisine

Place Sophie Laffitte 06560 Valbonne

TÉL : 04 83 15 52 83

E-MAIL : contact.dolcevitasophia@gmail.com

Kililie's

21 Rue Delille 06000 Nice

TÉL : 04 93 91 35 65

E-MAIL : kililies@hotmail.fr

Pour toute demande d'information :

Contactez Jean-Michel au 04 83 15 52 83 ou 06 15 19 77 99

Communication : Avedia.fr