

RAINBOW KITCHEN

COLLECTION ÉVÈNEMENTIELLE
AUTOMNE/HIVER 2023-2024



CONTENU

- À PROPOS
- ECOLOGIE
- SAVOIR-FAIRE
- INSTALLATION
- REFERENCES
- COLLECTION
- VAISSELLE
- BOISSONS
- ATELIERS
- CONTACT

À PROPOS

CHEZ RAINBOW KITCHEN, L'ÉQUIPE CULTIVE L'ART DU BEAU ET DU BON.

Rainbow Kitchen est né du désir d'imaginer une offre traiteur colorée et festive, pour que chaque évènement soit une expérience unique !

Le concept ? Offrir à la clientèle des buffets imaginés à partir de produits frais de saison, avec une mise en scène végétale et florale pour un effet "WOW" garanti.

Nos buffets sur-mesure sont disponibles à partir de 15 personnes et nous vous proposons également la possibilité d'acheter des plateaux de notre collection prêt-à-poser.





ÉCOLOGIE

Chez Rainbow Kitchen, il nous tient à coeur de créer des évènements écoresponsables et éthiques.

Nos offres sont majoritairement végétariennes et véganes, quand nos clients nous le permettent, avec gestion responsable de nos stocks et de nos emballages sans plastique.

Enfin, nous faisons le choix de préférer des fournisseurs et partenaires ayant les mêmes engagements que les nôtres, en privilégiant les circuits courts.

SAVOIR-FAIRE

CUISINE

Nous avons créé plus d'une centaine de recettes que nous adaptons selon vos besoins. Notre cuisine est située à Paris, dans le 17^e arrondissement, où nous cuisinons exclusivement des produits frais.

LOGISTIQUE

Nous pouvons gérer l'organisation de l'évènement dans son ensemble ou uniquement le buffet. Si nous intégrons la prestation de partenaires externes, nous restons responsables de la coordination.

SERVICE

Nos équipes sont à votre service dès la première prise de contact et nous restons extrêmement réactifs à vos besoins. Ateliers, service au plateau ou prestation "cocktail" sont possibles.





INSTALLATION

LIVRAISON & MISE EN PLACE

Livraison simple : à partir de **45€ HT** à Paris intra-muros.
Prix variable selon le volume et la distance.

Forfait mise en place : comprend la livraison, l'installation du buffet (2h à 3h), création, impression de menu, démontage, reprise, nettoyage de la zone exploitée hors-sol.

Jusqu'à 50 personnes : 165€ HT

De 51 à 100 personnes : 220€ HT

De 101 à 180 personnes : 320€ HT

Plus de 180 personnes : 440€ HT

DÉCORATION VÉGÉTALE & FLORALE

Nous scénarisons et donnons vie à votre buffet grâce à une abondance de fleurs, de fruits et de légumes de saison.

Jusqu'à 50 personnes : 6€ HT/personne

De 51 à 100 personnes : 5,70€ HT/personne

De 101 à 180 personnes : 5,20€ HT/personne

Plus de 180 personnes : 4€ HT/personne



RÉFÉRENCES



COLLECTION

AUTOMNE HIVER 2023/24

Nos offres s'adaptent à vos besoins en matière de formats (boxes, buffets, service au plateau, ateliers, animation...), de recettes (selon vos préférences et/ou allergies, à partir de notre large base de recettes), et de couleurs, en vous proposant des **buffets monochromes, bicolores ou encore adaptés à votre logo.**

Afin de vous proposer l'offre la plus adaptée, n'hésitez pas à nous communiquer vos besoins mais également vos envies, tant gustatives que décoratives ou organisationnelles. **Plus vous nous en dites, mieux nous pourrons vous répondre !**

Selon vos besoins, Rainbow Kitchen peut vous proposer de nombreux lieux partenaires. Nous adaptons nos recherches à votre budget, au nombre de convives et au type d'évènement.





Buffet NOËL

Des plats raffinés à base d'ingrédients frais et de saison, créant une symphonie de saveurs qui capture l'esprit des fêtes.

Pièces salées

- ● 2 Rouleau de printemps *foie gras-mangue* et *winter roll*
- ● Tartine de brie et compoté de canneberge
 - Roulée au saumon fumé, chèvre frais et citron caviar
- ● Endive betterave yuzu et feta
 - Pomme de terre, crème fraîche et oeufs de saumon
- ● Saumon gravlax à la betterave, aneth et baies rouges
- ● Canard aux épices 5 parfums et poire confite
 - Poulet rôti à l'orange et canneberge et purée de patate douce
- ● Endive poire rôti et fourme d'Ambert
 - Saumon rôti à la sauce miso et sésame

Fromages

- Bri rôti au poire, miel et noix
- Plateau de fromages AOP et sélection de pains artisanaux Bacillus

Pièce sucrées

- Tartellette à la compoté de poire et pommes
- Mousse au chocolat noir et écorce d'orange
 - Riz au lait à la vanille

● 8 pièces : 36€ HT/personne

● 12 pièces : 47€ HT/personne

● 16 pièces : 57€ HT/personne

Goûter NOËL

Idéal pour un déjeuner d'entreprise, backstage ou showroom. Nos lunchbox sont entièrement personnalisables selon vos envies.

Bûche de Noël Pâtissière

Chocolat Praliné

Mangue Passion Citron

6,9€ HT/part

Goûter sucré salé

- ● ● Biscuit de pain d'épices
- ● ● Sablé de Noël à la confiture de framboise
- ● ● Christmas enery balls de cacahuète, dattes et cannelle
- ● Riz au lait à la vanille et caramel
- 2 ● ● Cake de Noël - chocolat noisette, citron pavot, pain d'épices &
- ● Tartine de brie et sauce cranberry
- ● Roulée de saumon fumé, chèvre et citron caviar
- ● Mini cake butternut truffe

● 6 pièces sucrés : 20€ HT/personne

● 6 pièces sucrés salés : 22€ HT/personne

● 8 pièces : 28,5€ HT/personne



Plateau RACLETTE

Elle nous réconforte à la baisse des températures, découvrez la poésie des plateaux à Raclette Rainbow Kitchen!

Une formule simple, gourmande et sophistiquée pour vos repas autour de la raclette. Trois fromages différents, une sélection de charcuterie auprès de nos partenaires locaux complétés de fruits secs et condiments essentiels à une raclette réussie. Les pommes de terre peuvent être commandées séparément.

Raclette party

Plateaux de fromages à raclette en tranche, charcuterie et condiments*

Essentiel : 22 € HT/personne

Raclette classic et au poivre

Jambon blanc, au herbes et Rosette

Classic : 28 € HT/personne

Juracienne, raclette fumé et au poivre

Jambon blanc, au herbes et Rosette

Premium : 42 € HT/personne

Juracienne, raclette fumé, Suisse, poivre et truffle

Parme, jambon blanc, au herbes, Rosette et Copa Corse

Pomme de terre cuite et salade verte

3€HT par personne

**Formule sans machine*

FROMAGER
AFFINEUR

PARTAGE





Traditionnelle RACLETTE

Location de la machine et demi meule de fromage.

Une formule gourmande incluant la location de la machine à raclette traditionnelle, fromages en meule, charcuterie et condiments, idéale pour une formule buffet. Les pommes de terre peuvent être commandées séparément.

Machine à raclette & demi meule Raclette classic, assortiment de charcuterie et cornichons:

À partir de 29,5€ HT/personne

10 personnes minimum, hors livraison

Demi-meule: 2,5 à 3kg pour 10 personnes

Jambon blanc, au herbes, Serano, Rosette et cornichons

ARTISANS
AFFINEUR

Raclette Jurassienne : 32 € HT/personne

Fumé ou Poivre +9 € HT/personne

Autres variétés sur demande.

Supplément charcuterie Premium + 7 € HT/personne

Parme, jambon blanc, au herbes, Rosette, Copa Corse et cornichons

Pommes de terre cuites & salade verte

3€HT par personne

PARTAGE



Buffet

MADEMOISELLE RAINBOW

Idéal pour l'apéritif, "Mademoiselle Rainbow" est un menu coloré, aux saveurs du monde et facile à manger sans assiette.

Pièces salées

- ● 2 Rouleau de printemps Winter Salad et sauce agrume
- ● 2 California signature "Mango Salsa"
 - ● Endive farci de betteraves marinées au yuzu, féta et noix de cajou
- ● Finger sandwich saumon fumé Atlantique et beurre demi-sel
- ● Tartine chèvre butternut, miel et origan
- ● Tartine de brie et sauce cranberry

Pièces sucrées

- ● ● Brownie chocolat aux noix de pécan et caramel au sucre de coco
- ● ● Tartelette compoté de poire et pommes caramélisés

● 6 pièces : 20€ HT/ personne

● 8 pièces : 23€ HT/personne

● 10 pièces : 27€ HT/personne

+ Plateaux de fromage pour 10 à 15 personne: 55€ HT/plateau et pains

FINGER FOOD

Buffet VEGAN RAINBOW

Ce buffet entièrement végétal ravira vos papilles, vous faisant découvrir les possibilités qu'offre le végétal !
Ce buffet ne requiert pas de vaisselle de service.

Pièces salées

- ● Rouleau de printemps trio de betteraves et agrume
Rouleau de printemps crudités et sauce peanut
- ● ● California signature "Mango Salsa"
- ● ● Buns humus, pickles de chou rouge et patate douce grillée
- ● Finger sandwich hummus et betterave
- ● ² Verrine de salade de quinoa, poire, noix et cranberry
 - Tartine végétale, tapenade de carottes, butternut, miel et piment
- ● ● d'espelette

Pièces sucrées

- ● ● Brochette de fruits de saison
- ● ● Verrine de graines de chia et coulis de mangue

- 6 pièces : 20€ HT/ personne
- 8 pièces : 23€ HT/personne
- 10 pièces : 27€ HT/personne

FINGER FOOD





Buffet

RAINBOW MANIA

Ce buffet est idéal tant pour un apéritif gourmand qu'un repas en pièces individuelles. Ce format ne nécessite pas de vaisselle de service.

Pièces salées

- 2 California signature "Dragon roll"
Riz infusé à la betterave, avocat, radicchio, tofu soyeux et mayo saté
- Rouleau de printemps Winter Salad et sauce agrume
- Rouleau de printemps butternut, raisin, chèvre, noix, paprika et sauce teryaki balsamique
- Duo de dip Rainbow, assortiment de crudité, crackers et gressinis
- Tapenade de carotte, poivron au paprika et piment d'Espelette
- Hummus betterave et ail des ours
- Buns briochés au saumon, cream cheese, oignon rouge et concombre
- Mini bowls quinoa, patate douce et betterave rôtie
- Duo de finger sandwich
- Truite Label rouge au beurre et concombre chèvre
- Chèvre et betterave marinée

Pièces sucrées

- Tartelette à la compoté de poire et pommes
- Brownie chocolat et caramel au sucre de coco

● 10 pièces : 35€ HT/personne

● 12 pièces : 39€ HT/personne

+ Plateaux de fromage pour 10 à 15 personne: 55€ HT/plateau et pains

FINGER FOOD

Buffet BIG FAT RAINBOW

Notre buffet estival, très coloré, avec de grandes assiettes à partager ou en verrine individuelle. Idéal pour l'apéritif, comme un repas. Pour ce buffet il faudra ajouter l'option vaisselle de service.

Entrées et plats

- Burrata crémeuse, figue rôtie au miel et romarin
- Salade de poire rôtie au miel, trévisse, noix et fourme d'Ambert
- Trio de dips et pains de campagne Balicius
Tapenade de carottes et poivrons au paprika, hummus au cumin et feta rôtie au miel et origan.
- Salade de lentille, grenade, patate douce, concombre et coriandre
- Butternut rôti aux épices cajun, chèvre frais et thym
- Saumon gravlax à la betterave et baies rouges

Fromages

- Plateau de fromages AOP et sélection de pains artisanaux Bacillus

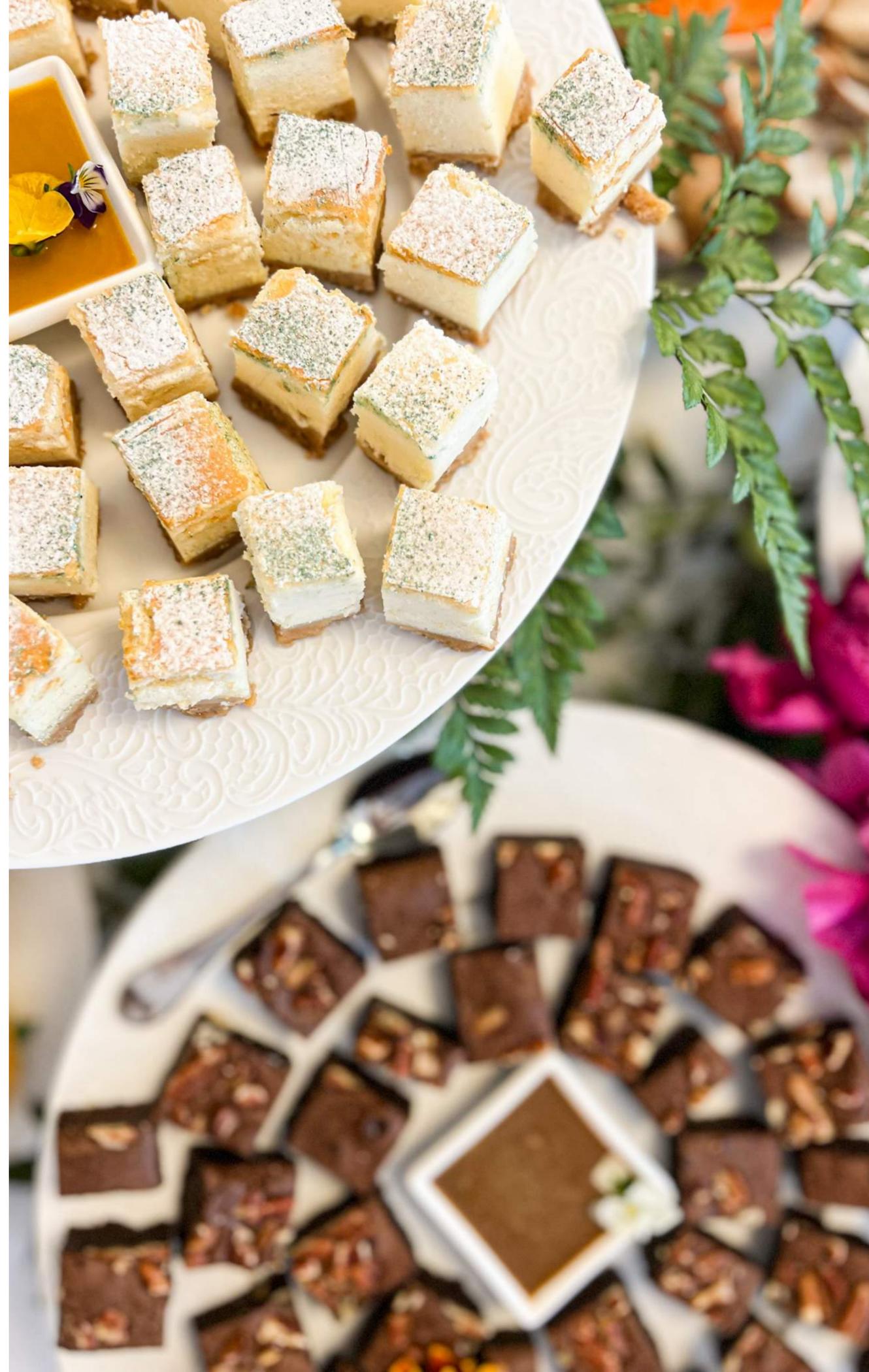
Pièces sucrées

- Tartelette à la compoté de poire et pommes
- Brownie chocolat et caramel au sucre de coco
- Salade de fruit de saison

- **Buffet: 49€ HT par personne.**

Buffet sur-mesure Menu du Chef, à partir de 42€ HT par personne.

PARTAGE



Lunchbox RAINBOW

Idéal pour un déjeuner d'entreprise, backstage ou showroom.
Nos lunchbox sont entièrement personnalisables selon vos envies.

Elaborées par nos chefs, toutes nos recettes sont entièrement faites maison et cuisinées à partir de produits frais.
Les recettes suivent les saisons afin de vous garantir une fraîcheur optimale.

Enfin, nous pouvons adapter l'ensemble de nos recettes à vos besoins, tant en colorimétrie qu'en goûts et allergènes.

Entrée-plat-dessert : à partir de 36,5€ HT/personne

Les lunch box sont préparées dans des boites rondes naturelles en bois.

Télécharger notre Menu du Chef pour en savoir plus.



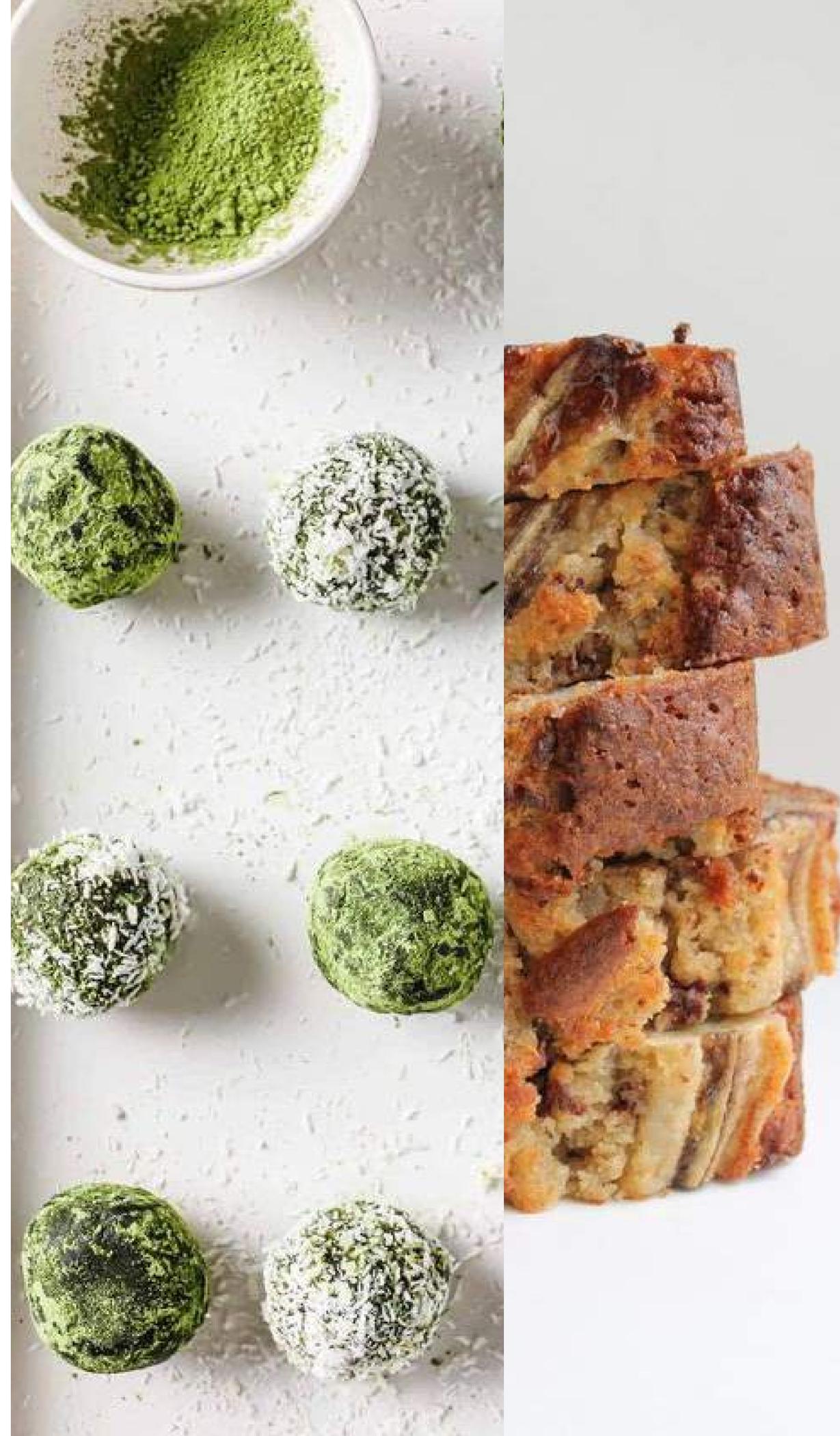
Buffet PETIT DÉJEUNER

- ● Pains au chocolat et croissants au beurre Bacilius
- ● Granola cups, yaourt et fruits
- ● Power balls matcha
- ● Banana Bread
- ● Avocado toast
- ● Brochettes de fruits

- ● Eaux
- ● Infusions detox
- ● Jus d'orange bio

- Buffet Essentiel : 12€ HT par personne sans boissons
- Buffet Essentiel+ : 17€ HT par personne avec boissons

- Buffet Healthy 4 pièces : 20€ HT par personne.
- Buffet Full 6 pièces : 29€ HT par personne.



A photograph showing three glasses of fresh fruit juice on a white, textured table. The top glass contains a green juice with a slice of lime. The middle glass contains an orange juice. The bottom glass contains a yellow juice. Long shadows are cast across the table from the top left towards the bottom right.

Boissons PETIT DÉJEUNER

Jus de fruits frais

Pomme, carotte, gingembre

Ananas, pomme, menthe

4,6€ HT/personne

1 carafe pour 5 personnes

Eaux, jus & Infusions

Eaux plates & pétillantes (bouteille en verre)

2€ HT/personne

Infusion thé vert, gingembre, pomme et citron vert

3,6€ HT/personne

Jus de fruits (orange, pomme) bio (bouteille en verre)

4€ HT/personne

1 bouteille/carafe pour 5 personnes

Boissons chaudes

Thermos eau chaude & assortiment de thé

Thermos café amercain

3€ HT/personne



VAISSELLE BUFFET & SERVICE

L'installation de votre buffet nécessite la location de vaisselle ou l'achat de plateaux en bambou qui ne sont pas compris dans les menus. Il est également possible d'utiliser votre propre vaisselle.

La **vaisselle de buffet** comprend les grandes assiettes, plateaux, saladiers, les couverts de présentation ainsi que les serviettes et pics nécessaire à la dégustation.

La **vaisselle de service** comprend les petites assiettes et couverts des convives (hors verrerie, chiffrée à part).

La location de table et le nappage se font sur devis selon vos besoins.





LOCATION VAISSELLE

Passionnés par notre métier, nous choisissons notre vaisselle avec beaucoup d'attention et nous vous en proposons 3 sortes.

MINIMALISTE

Un mélange de vaisselle blanche, ronde et ovale, et de grands plateaux noirs.

Buffet : 2,6€ HT/personne

Service : 3,5€ HT/personne

ARTISANALE

Un mélange de vaisselle en grès et en céramique, dans un mix de beiges, de bruns et de bleus.

Buffet : 2,8€ HT/personne

Service : 3,9€ HT/personne

FEUILLE DE PALMIER

La formule la plus économique, ne nécessitant aucune reprise.

Buffet : 0,5€ HT/personne

Service : 0,9€ HT/personne

LOCATION VERRERIE

MINIMALISTE

Verres à vin, à champagne, à cocktail et à eau en verre transparent.

3€ HT/personne



RAINBOW

Verrerie artisanale dans un mix de couleurs pastels. Verres à vin, à champagne et à eau.

6€ HT/personne



PAPIER

La formule la plus économique, ne nécessitant aucune reprise.

0,5€ HT/personne





BOISSONS

SOFT, CHAMPAGNE, VIN & COCKTAIL



VIN, CHAMPAGNE & SOFT

Nos équipes sont à votre disposition pour vous conseiller sur le choix de vos boissons selon votre budget et vos envies.

Jus de fruits frais

Pomme, carotte, gingembre

Ananas, pomme, menthe, gingembre

4,6€ HT/personne

1 carafe pour 5 personnes

Vins

Standard :

Rouge - Bordeaux : 16,5€ HT

Blanc - Chardonnay petite cuvée : 15,9€ HT

Rosé - Côte de Provence : 15,9€ HT

Champagnes

Standard :

Brut-Charles Barr Montodon : 33€ HT

Sauts & glaçons

Vasque à Champagne : 30€ HT

Saut à vin : 22€ HT

Glaçons : 30€ HT pour 20kg

Glaçons de fleurs : 30€ HT pour 5kg

Eaux & Softs

Eaux plate & pétillante (bouteille en verre) :

2€ HT/personne

Jus bio bouteille en verre : 4€ HT/personne

1 bouteille pour 5 personnes

Premium :

Rouge - Bourgogne Givry 1er Cru Marceau

Monopole : 34,5€ HT

Blanc - Chablis 1er cru Beauroy Domaine Damp

Frères : 32€ HT

Rosé - Côte de Provence Whispering Angel : 32€ HT

Premium :

Ruinart Brut : 89€ HT

Bières

Bapbab, brassée à Paris : 4,3€ HT





COCKTAILS & BAR

Parfait pour apporter du peps à vos événements, nous proposons des premix de cocktails en bouteilles personnalisées ou du service de bar en atelier.

Bouteille de premix

Idéale pour une expérience cocktail savoureuse sans l'installation de bar. Les cocktails sont personnalisables tant dans leur composition que pour les étiquettes des bouteilles.

A partir de **35€ HT/bouteille de 50cl.**
Liste de cocktails sur demande.
2kg de glaçons offerts.

Animation cocktail

Installation et démontage du bar, animation cocktail show par des mixologues professionnels. Jusqu'à 6 cocktails signature pour votre événement. Quantité fixe ou open bar.

Prestation sur devis selon vos besoins.



ATELIERS
SERVICES SUR-MESURE



ATELIERS

Nos équipes sont à votre disposition pour vous conseiller sur le choix des ateliers selon votre budget et vos envies.

Atelier culinaire

Nous proposons plusieurs options d'ateliers culinaires (bar à jus, stand de sushis, rouleaux de printemps, cuisine végétale ou bar à jus...) qui s'intègrent parfaitement à nos buffets.

Sur devis.





RAINBOW
KITCHEN 

CONTACT

E-mail	matt@wearerainbowkitchen.com
Website	www.wearerainbowkitchen.com
Phone	+33 (0)6 68 03 79 35
Instagram	@rainbowkitchen.off