

A woman wearing a black chef's hat and a brown apron is focused on her work in a kitchen. She is wearing a black t-shirt and has a watch on her left wrist. The background shows a kitchen counter with various items, including a bag of flour and some green vegetables. The lighting is warm and natural, suggesting a daytime setting. The overall atmosphere is professional and focused.

Kitchen Barn

Événements gourmands

Mariages gourmands



Bienvenue dans l'univers de Kitchen Barn !

Créé en 2008 par Marie Lagrange-Rivallan, professionnelle du vin reconvertie aux fourneaux, Kitchen Barn vous propose une cuisine passionnée, savoureuse, gourmande et étonnante.

Vous trouverez ci-après quelques exemples de menus de mariage que nous avons réalisés.

Il ne s'agit pas de « menus types », mais de menus personnalisés que nous composons toujours pour et avec les futurs mariés.

Alors si vous avez un plat préféré, un clin d'œil à faire ou une envie folle pour ce grand jour ...

n'hésitez pas à nous en parler.

Kitchen Barn, c'est une cuisine du jour et des propositions sur mesure !

Contact :  
Héloïse ERIGNAC  
Bras droit du Chef  
06 20 36 48 53

[marie@kitchenbarn.fr](mailto:marie@kitchenbarn.fr) / [www.kitchenbarn.fr](http://www.kitchenbarn.fr)

Kitchen Barn est traiteur résident de l'Hôtel \*\*\*\* de l'Aigle Noir  
27 place Napoléon Bonaparte 77300 FONTAINEBLEAU



**Exemple n° 1 :**

**Pour ce menu, les futurs mariés nous ont demandé de travailler sur un éventail de saveurs internationales allant de l'Iran aux Etats Unis en passant par le Mexique et la Chine.**

**Ils ont choisi l'option d'un long apéritif au vert faisant office d'entrée d'un plat et d'un plateau de fromage servis à table d'un buffet de dessert composé d'une pièce montée principale et de bouchées gourmandes**

# Un long apéritif au vert

## **pour se mettre en appétit**

*petites bouchées apéritives*

Chips de légumes oubliés européens et africains  
Tomates d'amour au caramel sésame-nigelle & pavot-lavande  
Assortiment de canapés, bouchées feuilletées  
Potager gourmand

---

## **pour passer aux choses sérieuses**

*variation de plats à déguster du bout des doigts*

Pizza rossa & pizza bianca  
Pétale de St Jacques à l'huile de noisette et fleur de sel  
Salade de vermicelles thaï au pamplemousse  
Bouchée vapeur asiatiques en feuille de riz et feuille de chou  
Ceviche de crevettes au combawa  
Tacos al pastor  
Kefta d'agneau, sauce au yaourt à la menthe  
Feuilles de vigne farcies  
Petites boules de glaces et sorbets

—:

Bar à huîtres  
Jambo Iberico Pata Negra

---

## **Bar sans alcool**

Thé glacé [Le Parti du Thé](#)  
Sirops Monin  
Smoothies de fruits frais

# Passons à table!

## Un plat à choisir parmi

*Service à table*

Rôti de bœuf façon tataki, purée vert pale au wasabi & légumes rôtis au miel  
Bœuf grillé au caramel de soja, soba au wasabi et tombée de pois gourmands au sésame et tofu  
Médaille de veau aux champignons crévés, légumes rôtis à la fleur de thym  
et gratin de pommes de terre Roseval au bleu d'auvergne  
Jarret de veau braisé au sirop d'érable, riz aux griottes & frites de patate douce épicées

---

## Côté fromage

*Service à table*

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis & chutneys maison

---

## Côté dessert

*Pièce montée accompagnée d'un assortiment servi à chaque table*

Pièce montée façon « death by chocolate »

Carrot cake  
Tarte aux pacanes  
Chocolate chip cookies  
Choux à la crème de coquelicot  
Fraises au gingembre  
Brochettes de bonbons

**Café**



**Exemple n° 2:**

**Ici, il s'agissait de proposer un menu de mariage plus classique  
axé sur les produits de la mer**

**Entrée, plat, fromage et dessert sont servis à table**

## Apéritif

Tomates d'amour au caramel sésame-nigelle & pavot-lavande  
Assortiment de canapés, bouchées feuilletées & mini croque-monsieur  
Tartare aux deux poissons et son blinis au pavot  
Ceviche de crevettes au combawa  
Potager gourmand

---

## Entrée

Au choix

Gambas tièdes servies dans un lait glacé d'amande sur un lit de légumes croquants et colorés  
(Inspiration Claude Maison d'Arblay, restaurant Croquemouche, Fontainebleau)

Raviole ouverte de coques et asperges vertes, émulsion de thym et courgette

---

## Plat

Au choix

Poisson à la goyave, étuvée de légumes & écrasé de patate douce à l'huile de pistache  
Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, risotto à la coriandre & tombé de pois gourmands

---

Plateau de fromage affiné et salade d'herbes folles, vinaigrette balsamique

---

## Dessert

Gâteau fondant au chocolat, praliné feuilleté & éclats de noix de pécan caramélisées

Accompagné d'un assortiment de desserts individuels

Tartelettes aux fraises

Nem au chocolat blanc framboise

Nage de fruits rouges à la citronnelle

Petites boules de glaces et sorbets assortis

Brochettes de bonbons



**Exemple n° 3:**

**Dans une cour d'école,  
nous avons proposé un repas de mariage décontracté pour 130 personnes.  
Deux grands BBQ : des mini hamburgers dans de petits pains au pavot, des brochettes  
de poisson aux épices égyptiennes, du foie gras poêlé pour la touche mariage, des  
sushis, des smoothies ...**

**On mélange les styles et on s'amuse !**



# Un long apéritif ...

## *Choix de 3 pièces apéritives*

Tomates d'amour au caramel de graines et épices & sucettes de fruits au chèvre frais  
Petites brochettes de melon, basilic, figue & prosciutto  
Feuilles de vigne, piquillos et speck farcis  
Potager gourmand de légumes croquants

+

## *Choix de 4 bouchées gourmandes*

Assortiment de petits toasts croquants  
*(magret fumé & réduction de pommes caramélisées / truite fumée et crème de gingembre / chorizo et câpres, ... selon le marché)*

Assortiment de pizzette bianca & rosa

Assortiment mini navettes, mini wrap & mini bagel  
*(Mimosa, cheddar, pastrami ...selon le marché)*

Assortiment de verrines  
*(soupe fraîche, tataki de bœuf, ceviche de crevettes au combawa, fromage frais tapenade tomates confites, ...)\**

Samossas de légumes et mini pastillas de volaille

--

Rouleaux de printemps asperge crevette, sauce acidulée à la mangue & rouleaux de printemps « landais »

Tartare aux deux poissons sur blinis au pavot & carpaccio de St Jacques, parmesan, huile de noisette

Assortiment de sushis & makis

+

## **Option Animation**

Cuillères de foie gras en chapelure de pain d'épice

Bar à huîtres

# BBQ

*Assortiment de 2 ou 3 grillades  
& choix de 4 accompagnements*

Mini hamburgers ou cheeseburgers\*  
*(bacon, oignons, tomates, pickles, sauces ...)*

Brochettes de poulet aux herbes fraîches et au citron

*Kefta* d'agneau sauce à la menthe

Assortiment de petites saucisses

Travers de porc marinés aux épices

Brochettes de poisson et fruits de mer aux épices égyptiennes

---

Frites de légumes rôties aux herbes de Provence

Salade de penne complètes aux tomates confites et légumes croquants

Salade de pomme de terre curry et raisin

Jeunes pousses mêlées de fleurs et vinaigrette balsamique

Cole slow maison à l'indienne

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Ecrasé de patate douce

Polenta crémeuse

Tajine de légumes de saison

Riz pilaf à la coriandre

# Côté sucré

*Gâteau de mariage*

Pièce montée de petits macarons assortis  
(1 macarons par adulte)

+

*Choix de 3 grands gâteaux ou bouchées gourmandes sucrées*

Décadence aux trois chocolats

Simple et sublime gâteau au chocolat

Royal au chocolat (*praliné, chocolat et croustillant de gavottes*)

Fantastique gâteau vert et rose (*framboise, chocolat blanc, matcha*)

Tarte aux poires rôties, caramel au beurre salé

Tarte plume aux poires

Véritable Key Lime Pie

---

Assortiment de petits choux ou de macarons

Assortiment de mini tartelettes (*citron, chantilly fruits rouges, caramel aux noix...*)

Assortiment de mignardises (*mini muffins, mini financiers, cannelés, ...*)

Trifle framboise-rhubarbe-calisson & White (*compotée de bananes, chantilly de chocolat blanc, éclats de dragée et poivre blanc*)

Pot de crème au carambar & Pot croustillant au chocolat

Panna cotta au miel et compotée pomme-régliasse & Tiramisu au Nutella et noisettes craquantes

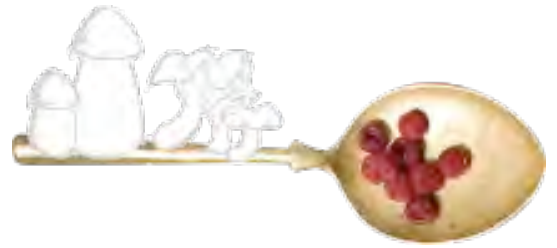
Nems chocolat praliné

Smoothie mangue-ananas-menthe

Brochettes de fruits frais & bonbons

Assortiment de boules de glaces & sorbets

Café



**Exemple n° 4:**

**Ces mariés voulaient un vrai clin d'œil au terroir français.  
Nous avons composé un long cocktail sur mesure avec de beaux produits.**

**Ah ! Et la mariée n'aimait pas le fenouil !**

# Un long apéritif

## *Choix de pièces apéritives*

Grand potager gourmand de légumes croquants (sans fenouil !)  
Tomates d'amour au caramel de graines et épices & sucettes de fruits au chèvre frais  
Assortiment de bouchées feuilletées & mini croque-monsieur  
Pics de vitelotte au reblochon fondant

---

## *Grand buffet pour prolonger le cocktail ou en entrées*

Planche de charcuterie, jambon persillé, mousse de canard, rillettes

+

## *Choix de bouchées gourmandes*

Petit vol-au-vent d'escargot & Œuf de caille en meurette  
Verrine de salade de pot au feu & verrine de poireau vinaigrette  
Toasts craquant à l'os à moelle, fleur de sel & Jolies cuillères de tête de veau  
Bonbons de boudin noir & de boudin blanc aux pommes  
Assortiment de tartelettes oignon, champignon, lorraine

---

# Le plat

Vrai bœuf bourguignon, écrasé de patate douce & tombé de petits légumes verts  
Blanquette de veau tendre, poêlée de champignons des bois & riz aux herbes infusées  
Poulet fermier à l'estragon, pistache & confit de tomates, riz pilaf  
Magret de canard aux cassis & grué de cacao, tian de légumes  
Rôti de canard façon mendiant, écrasé de pommes de terre & frites de légumes rôtis

## Côté fromage

Assortiment de fromages régionaux affinés, jeunes pousses & vinaigrette balsamique

---

## Le dessert

### Croquembouche

*(Pièce montée de petits choux - 3 choux par personne)*

+

*Choix de 3 grands gâteaux ou bouchées gourmandes*

Simple et sublime gâteau au chocolat

Tarte fine aux figues, caramel beurre salé

Véritable Key Lime Pie

Fantastique gâteau vert et rose

Tarte plume aux poires

---

Assortiment de mini tartelettes *(citron, chantilly fruits rouges, caramel aux noix ...)*

Assortiment de mignardises *(mini muffins, mini financiers, cannelés, ...)*

Trifle framboise-rhubarbe-calisson & White *(compotée de bananes, chantilly de chocolat blanc, éclats de dragée et poivre blanc)*

Pot de crème au carambar & Pot croustillant au chocolat

Panna cotta au miel et compotée pomme-réglice & Tiramisu au Nutella et noisettes craquantes

Nems chocolat praliné

Smoothie mangue-fraise-menthe & Brochettes de fruits frais

Assortiment de boules de glaces & sorbets

## Café

## Exemple n° 5 :

**Pour cet anniversaire de mariage, les époux nous ont demandé d'élaborer un menu qui évoque le sud de la France dont ils sont tous deux originaires**

**Nous leur avons proposé une large sélection leur permettant de choisir entre de beaux classiques et des recettes aux influences plus mélangées**

**Entrée, plat, fromage et dessert sont servis à table**



# DÎNER

## ENTRÉE

Au choix

Salade d'asperges et fèves à l'œuf cassé, écume de réglisse

Foie gras de canard poêlé aux pêches de vigne, jus de baie de sureau

Carpaccio de veau à l'huile de noisette, copeaux de mimolette, roquette

Poulpe grillé servi sur une salade de salicorne et noisette

## PLAT

Au choix

Un vrai Navarin d'agneau aux petits légumes d'été

Carré d'agneau rôti arrosé d'un jus au romarin,  
moelleux de pommes de terre truffé aux olives niçoises

Canard au olives, recette de Mita, polenta crémeuse montée à l'huile... d'olive !

Poulet sauté aux aubergines, pistache, estragon et chutney de tomate

## FROMAGE

Assortiment de différents fromages de chèvre, accompagnés de petites tomates anciennes et goûteuses,  
de basilic et d'une belle huile d'olive sélectionnée

Jeunes pousses croquantes aux fleurs, vinaigrette balsamique

## DESSERT

Au choix

Salade de pamplemousse rose au nougat de Montélimar, sorbet pamplemousse et écume miellée

Soupe de figue fraîche aux épices légères, glace à l'amande et biscuits croquants

Tatin de mangue, coulis léger aux fruits de la passion, fenouil et citron vert

Nougat glacé au Turrón de Jijona servi sur un coulis d'abricots, tuile caramélisée

### Quelques mignardises et bouchées après le dessert

Petits macarons variés - Cannelés - Brochettes de Bonbons



Exemple n° 6:

Ce couple a souhaité une soirée tout en mouvement  
un dîner tout en *finger food*  
ponctué d'animations chaudes



# Cocktail dînatoire

## Pour commencer ...

Chips de légumes oubliés européens et africains  
Tomates d'amour au caramel sésame-nigelle & pavot-lavande  
Radis au beurre de wasabi & saucisse sèche  
Assortiment de petits roulés feuilletés  
Pizette toute verte

---

## Pour passer aux choses sérieuses ...

### *Côté froid*

Ardoise de charcuterie finement tranchée  
Potager gourmand  
Bouillon glacé de légumes infusés à la coriandre et granité concombre  
Bouchée d'œufs au tourteau, cive, piment et coriandre

Navette tartare d'algues & saumon **ou** blini de moules au wasabi et tartare d'algues  
Ceviche de crevettes au combawa **ou** fraîcheur de saumon à la pomme verte

### *Côté chaud*

Nem au canard et cacahuète en dip acidulé  
Petit bonbon de boudin noir tiède & pomme caramélisée  
Mini pastilla de volaille au citron

Cuillère de foie gras poêlé en chapelure de pain d'épice, chutney de fruit  
**ou**  
Brochette de noix de St Jacques à la citronnelle

---

## Pour finir en douceur...

Brochette de fruits frais  
Banane à la coque  
Trifle framboise-rhubarbe-calisson  
Nem framboise et chocolat blanc  
Pot croustillant au chocolat  
Biscuit choco-lait, caramel au beurre salé  
Petites boules de glaces et sorbets assortis  
Brochette de bonbons



### **Lendemain de fête:**

**BBQ, brunch, pic nique, grands plats traditionnels, nous suivons vos envies et élaborons avec vous votre menu de lendemain de fête.**

**Ici des exemples de brunch et de pique nique.**



## Option Brunch

Jus de fruits fraîchement pressés

Œufs brouillés crémeux au bacon épais

Cuisses de poulet caramélisées

Saumon Gravlaks

Plateau de fromages

Müesli

Fontainebleau meringué aux baies rouges

Salade de fraises au gingembre

Cake citron, framboise et huile d'olive

Sélection de viennoiseries et brioches

Pancakes

Assortiments de sirop d'érable, chocolat fondu,  
miel et confitures maison

## Option Pique-nique

Potager gourmand

Gaspacho de tomates jaunes

Tortilla aux asperges vertes et Serano

Salade de pastèque, fêta et menthe

Tagliatelles de courgettes  
aux anchois frais marinés & basilic

Terrine de poisson aux petits légumes,  
coulis de tomates au basilic

Rôti de bœuf Tataki finement tranché

Plateau de fromages

Salade de kiwi et fruits de la passion au parfum de  
rose

Tiramisu cerise et spéculoos

Mhmm une vraie *Key lime pie* !

Gâteau à l'abricot aux éclats de pistaches

## Sortez des sentiers battus ...

Un dîner entre amis, une fête familiale, un cocktail professionnel, un petit déjeuner ou un repas d'affaires, des kits pique-nique ou spectacle ...

Kitchen Barn vous propose une cuisine savoureuse et colorée, croquante et gourmande, des recettes traditionnelles traversées d'influences exotiques.

**Kitchen Barn c'est une cuisine du jour et des réalisations « maison ».**

Basé en région parisienne (75 & 77) Kitchen Barn se déplace également en province.



### Le Chef

Kitchen Barn a été créé en 2008 par Marie Lagrange-Rivallan.

Issue du milieu du vin (représentante aux USA pour plusieurs maisons), Marie est passionnée de vin et de gastronomie. Elle commence à cuisiner pour les particuliers en 2006 et face à l'accueil enthousiaste de sa cuisine, se forme auprès de cuisiniers reconnus, pour certains étoilés, et crée Kitchen Barn en 2008.

Au delà de l'activité de Chef à Domicile, on sollicite très vite Marie sur de plus larges événements (baptême, mariage, soirée). Puis ce sont des professionnels qui font appel à elle pour leurs repas de travail, séminaires, salons et événements professionnels.

Aujourd'hui, Kitchen Barn gère des événements allant de 2 à 400 personnes ...

### Le Bras droit du Chef

Héloïse Erignac rejoint Marie en 2009. De double formation droit & marketing, Héloïse porte son expérience là où la mène son cœur, du packaging à l'architecture puis à la culture, pour se consacrer enfin à l'un de ses principaux centres d'intérêt : la gastronomie.

Elle assure les relations clients, l'organisation d'événements, une pincée de gestion, goûte les plats et rejoint à l'occasion Marie en cuisine.

Et si on vous dit que ces deux là jouaient déjà à avoir un restaurant dans la cour de l'école primaire, vous pourrez penser, sans vous tromper, que Marie et Héloïse forment un vraiment bon binôme.



**Les + de Kitchen Barn :**  
**une cuisine du jour, des propositions sur mesure**  
**et une équipe créative et réactive à l'écoute de vos envies.**

## TARIFS

---

**Repas de mariage en service assis : à partir de 85 € TTC / convive**

**Repas de mariage en buffet : à partir de 70 € TTC / convive**

**Menu enfant : à partir de 15 € TTC/ enfant**

**Lendemain de fête : à partir de 35 € TTC / convive**



*Vin d'honneur & repas, hors boissons*

*Service*

*Nappage, vaisselle, verrerie, matériel de présentation et matériel d'office*

*Glace à rafraîchir*

*Dégustation : 70 € TTC / convive servie dans les Salons de l'Hôtel de l'Aigle Noir à Fontainebleau (77) et déduite à hauteur de deux repas de notre prestation si vous nous confiez votre réception de mariage.*

*Tarifs de 70 à 100 convives pour le repas de mariage – de 40 à 70 personnes pour le lendemain*

## BOISSONS

---

Marie Lagrange-Rivallan, Chef de Kitchen Barn, a durant plusieurs années représenté différentes maisons de Bordeaux et des Côtes du Rhône aux Etats-Unis. Elle sélectionnera pour vous les vins blancs et rouges en accord avec le menu de votre choix et vos préférences en régions d'origine.

- eaux, jus de fruit et soft drinks à volonté à partir de 4 €TTC/pers
- 1/2 bouteille de vin par personne, eaux, jus de fruit et soft drinks à volonté à partir de 10 €TTC/pers
- 2 flutes de champagne (vin d'honneur et dessert), 1/2 bouteille de vin par personne, eaux, jus de fruit et soft drinks à volonté à partir de 20 €TTC/pers

C'est avec plaisir que nous servirons vos propres boissons. Nous ne demandons de droit de bouchon que dans l'hypothèse où vous souhaitez que nous nous chargions de l'évacuation des bouteilles vides (1 €TTC pour les bouteilles en verre / 0,3 €TTC pour les bouteilles en plastique).





KITCHEN BARN – Chef, Marie Lagrange-Rivallan Tél. : 06.10.40.33.78  
marie@kitchenbarn.fr - www.kitchenbarn.fr

Siège social :1, rue des Immeubles Industriels, 75011 Paris

Laboratoire : Hôtel de l'Aigle Noir 27 place Napoléon Bonaparte 77300 Fontainebleau

SIRET 504 757 758 00017 R.C.S PARIS – N° TVA intracommunautaire FR 7850475775800017