

# CK Traiteur

créateur & gastronome



## Buffet froid & chaud

### Carte Automne - Hiver 2019 / 2020\*

\*Offre valable du 01/11/2019 au 30/04/2020

### Découvrez nos prestations :

Buffet « Fantaisies Culinaires »

Buffet « Saveurs Festives »

Carte des desserts

Cocktail apéritif de bienvenue

Forfaits boissons & vins



## Buffet « Fantaisies Culinaires »

### Salade authentique

Tomate, œuf, pomme de terre, cornichons

### Tagliatelle de légumes

Carotte, fenouil, céleri, oignon, vinaigrette à l'orange

### Duo de saumon frais

Pavé de saumon à la Parisienne et sa crème légère citronnée

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches

### Ardoise de charcuteries

Chorizo, lomo, saucisson sec

### Dégustation de viandes froides

Rôti de bœuf laqué au pesto

Rôti de porc à l'ail

Tortilla de pommes de terre

### Dessert

Consulter notre carte pâtisserie (page 4)

## Buffet « Fantaisies Culinaires » - option

### Plat chaud en remplacement des viandes froides

1 plat au choix

Traditionnelle blanquette de veau

Tajine d'agneau aux saveurs orientales

Sauté de volaille méditerranéen aux petits légumes

Blanquette de la mer safranée aux fruits de mer

### Plateaux de fromages affinés

Sélection de notre maître fromager



## Buffet « Saveurs Festives »

### Taboulé Libanais

Boulgour aux petits légumes rôtis, pomme fruit et raisins à la coriandre

### Salade fraîcheur

Tagliatelle, tomate, poivron, écrevisse marinée au pesto

### Tortilla de pomme de terre

Œufs de caille au sésame & coppa

### Blinis festif aux herbes fraîches

Mousse citronnée, saumon Gravelax

### Dégustation de viandes froides

Lard Nantais rôti

Rôti de volaille à la provençale

### Dessert

Consulter notre carte pâtisserie (page 4)

## Buffet « Saveurs Festives » - option

### Plat chaud en remplacement des viandes froides

1 plat au choix

Filet de saumon, sauce agrumes

Aiguillette de poulet au poivre vert

Cuissot de porcelet « Confit »

Rouelle de veau, queues d'écrevisses au jus d'estragon frais

### Plateaux de fromages affinés

Sélection de notre maître fromager

# CK Traiteur

créateur & gastronome



## Carte des desserts

1 dessert au choix

### **Tarte exotique meringuée**

Au fruit de la passion & citron vert

### **Cup'in cake Mascarpone spéculoos**

Pamplemousse au poivre Timut

### **Duo chocolat « comme une religieuse »**

Chocolat au lait Gianduja

### **Petit pot de crème Beillevaire**

Madeleine fondante

### **Mousse au chocolat noir**

Biscuit brownies

### **Poire pochée au vin épicé**

Gâteau de voyage

## Cocktail de bienvenue

Cocktail 3 pièces

Cocktail 5 pièces

# CK Traiteur

créateur & gastronome



## Les forfaits « boissons & vins »

Vins sous réserve du millésime disponible à la date de l'événement

### Formule sans alcool

Eau plate & gazeuse  
Soda & jus de fruits

### Formule vin pétillant & Champagne

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*  
Appellation Saumur Contrôlée

Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*  
Appellation Crémant Contrôlée

Champagne - *Marcel Vezien*

### Formule vin de Loire

Fiefs Vendéens Chantonnay - *Domaine de la Barbinierie, Le Silex 2016*  
Appellation origine Contrôlée

Anjou rouge 2015/2016 - *Domaine du Petit Clocher*  
Appellation Anjou Contrôlée

### Formule vin de Pays

Bordeaux blanc - *Château Gabaron 2015/2016*  
Appellation Bordeaux Contrôlée

Fronsac 2011 - *Château Beau Site de la Tour*  
Appellation Fronsac Contrôlée