

CK Traiteur

créateur & gastronome



Cocktail en ateliers « Fantaisies Culinaires »

Carte Automne - Hiver 2019 / 2020*

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

Découvrez notre prestation :

Atelier de bienvenue
Atelier animations culinaires
Atelier fromage & dessert

Forfaits boissons & vins



Cocktail en ateliers « Fantaisies Culinaires » - 18 pièces

ATELIER DE BIENVENUE

Dip's de légumes de saison

Houmous, guacamole, tzatziki aux épices

Gamme jeux de texture

Burger rillettes de cabillaud, radis croquant

Wrap de carotte & courgette à la coriandre

Clafoutis au comté, andouille de Guémené, moutarde à l'ancienne

Saveurs gourmandes

Tartelette de cerise au foie gras, noisette torréfiée

Pain mauricette aux écrevisses, fromage frais au Colombo

Blinis Sarazin, noix de pétoncle marinée à la baie de Sansho

Snacking revisité

Pita crème de tomates au Chorizo

Club nordique, saumon Gravelax à l'aneth

Navette de roquette et houmous à l'oriental

Pièces chaudes gourmandes

(Uniquement avec personnel de service)

Cannelé parmesan

Yakitori poulet citron coco

Croustillant de crevette au sésame

Mini tapas « Maison »

Ananas et crevette fraîche marinée

Macaron foie gras, pommes caramélisées

Tortilla de pomme de terre, œuf de caille au sésame



ATELIERS ANIMATIONS CULINAIRES

3 ateliers à sélectionner

Burgers

Montage de burgers « minute » sur pains spéciaux

Barque de fruits de mer

Service et ouverture d'huîtres bretonnes, bouquet de crevettes
Pain de seigle, beurre au sel de Guérande et condiments

Plancha « snackée et coupée sur place »

Mini brochette de gambas au piment d'Espelette
Entrecôte de bœuf à la fleur de sel
Pluma de porc ibérique

Galettes bretonnes

(Tournées sur Bilig façon samoussa)
Saint-Jacques au poivre sauvage
Jambon fromage

Foie Gras de canard « snacké »

Foie gras saisi sur plancha
Pains spéciaux & assortiment de chutneys

Soupe chaude

Parmentière de pommes de terre et poireaux à la Badiane
Velouté de potiron à l'huile de noisette

Le saumon dans tous ses états

Découpe et déclinaison de saumon sur blinis au Sarazin

Foie Gras

Coupe de foie gras
Pains spéciaux & assortiment de chutneys

**Convivialité
garantie !**



ATELIERS FROMAGE & DESSERT

Pics fromagers

Chèvre au pain d'épices
Appenzeller et figue séchée
Tomme de Savoie et tomate cerise

Collection sucrée de la maison

Les macarons
Gâteau carrot
Tartelette au citron vert
Cup'in cake chocolat noix de pécan



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 Chantonay - *Domaine de la Barbiniere, 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