

CK Traiteur

créateur & gastronome



Carte Mariage

Carte Printemps – Eté 2020 – 2021

« Passion des saveurs »

Cocktail de bienvenue

Menu mariage

Carte des vins

Services complémentaires

Détails de la prestation mariage

CK Traiteur

créateur & gastronome



COCKTAIL DE BIENVENUE

6 pièces – Atelier Gala

8 pièces – Atelier Gala & 1 animation culinaire

12 pièces – Atelier Gala & 2 animations culinaires

Atelier Gala

Pièces de collection

Maki veggie, avocat & sucrine

Grenaille rôtie, saumon et œuf de hareng

Carotte au yuzu, Saint-Jacques à l'huile de vanille

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

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 divines

Pics de volaille aux épices et abricot

Tartelette ratatouille et sa bille de mozzarella

Petit poivron confit au fromage, tapenade olive

Pièces chaudes gourmandes

Cannelé parmesan

Yakitori poulet citron coco

Croustillant de crevette au sésame

CK Traiteur

créateur & gastronome



Animations culinaires

Plancha « snackée et coupée sur place »

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

Barque de Fruits de Mer

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

Foie Gras de canard « snacké »

Foie gras saisi sur plancha
Pains spéciaux & assortiment de chutneys

Le saumon dans tous ses états

Découpe et déclinaison de saumon sur blinis au Sarazin

Galettes bretonnes

Tournées sur Bilig façon samoussa

Saint-Jacques au poivre sauvage
Jambon fromage

Jambon ibérique

Coupe de Jambon sec affiné

Tartare « Terre et Mer »

Assortiment de viandes et poissons en tartare
Coupé au couteau et accompagné de condiments

Burgers sur Plancha

Montage de burgers « minute » sur pains spéciaux

Soupe froide

Gaspacho de tomates au basilic
Velouté de petit pois & menthe fraîche

Foie Gras

Coupe de foie gras frais
Pains spéciaux & assortiment de chutneys

CK Traiteur

créateur & gastronome



MENU « PASSION DES SAVEURS »

Formule « Gourmet »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

Formule « Conviviale »

Poisson ou viande
Fromage
Dessert & Café

Formule « Gastronomique »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & café

CK Traiteur

créateur & gastronome



Mise en bouche

Fondant de foie gras

Pipette de miroir de Porto

Panna cotta de homard

Fines pousses d'herbes fraîches

Magret de canard

Cromesquis de patate douce à la coriandre, jus au Saté

Brick de langoustine au basilic

Guacamole, chips de betterave

Entrée

Cassolette de homard breton

Brunoise de légumes croquants et écrevisses,
Chips aux épices douces

Pressé de foie gras

Gelée de granny smith, balsamique, figue fraîche rôtie

Saint Jacques snackées

Julienne de légumes, sauce champagne, croustillant de parmesan

Filet de rouget mariné au salicorne

Ratatouille à l'huile de sésame



Poisson

Pavé de sandre au beurre blanc

Tombée de poireaux, asperges vertes glacées et beurre blanc

Dos de bar

Asperges vertes, gâteau de patate douce, tiges de câpres revenues au beurre noisette

Dos de cabillaud

Coquillages et condiments relevés, sur fondue de poireaux

Roulé de filet de sole à la Ventrèche

Risotto de pommes de terre, sauce aux champignons

Viande

Magret de canard

Mousseline de pommes de terre, ananas caramélisés, sauce au miel

Suprême de pintade rôti

Ecrasé de pommes de terre de Noirmoutier aux herbes fraîches, lentins de chênes, crème de lard fumé

Filets de caille

Jeune carotte et aubergine gratinées au Miso, sauce gingembre, polenta à la carotte

Pavé de veau sauce au thé noir

Cromesquis de chèvre, galette de pommes de terre et oignons pissaladière, champignons sauvages

Carré d'agneau

Infusion au romarin et safran, pommes de terre, fanes de carottes glacées et cèpes rôtis

Filet de bœuf, jus corsé

Anguille fumée, escalope de foie gras chaud, pomme-anna gratinée au beurre

CK Traiteur

créateur & gastronome



Fromage

Trio de Fromages

Affinés et sa Salade Gourmande

Plateau de Fromages

Affinés de notre Maître Fromager

Croquant de Nem au Curé Nantais

Sur Mesclun de Salade

Dessert

Le Délice chocolat

Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat et ganache chocolat au lait

Le Macaron

Coque macaron garni aux framboises fraîches & crème légère

Le Millefeuille

Caramélisé, ganache à la vanille, crémeux au caramel au beurre salé

La Pièce montée classique

Choux à la crème pâtissière, caramélisés

Parfum au choix

Trilogie de desserts

Délice Chocolat

Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat et ganache chocolat au lait

Dôme frais

Compotée de fraise, crémeux à la vanille sur sablé-pressé

Verrine Fraicheur

A l'ananas vanille et citron vert

Suggestion
« Trou Normand »
Alcool & sorbet au choix

CK Traiteur

créateur & gastronome



Menu P'tit diable

Assiette Gourmande

De melon Frais & jambon Pays

Filet de poulet « Maison »

Pané à la chapelure Ottogi, Pommes de terre Sautées

Gaufre de Liège

Perles craquantes & chantilly

Repas intervenant

Menu découverte

Buffet du soir

Tradition

Brioche sur présentoir
Assortiment de fruits frais de saison
Café

Terroir

Ardoise de charcuteries
Plateau de fromages

Gourmand

Pièces snacking salé (6 pièces)
Brioche sur présentoir
Pics de fruits frais de saison

CK Traiteur

créateur & gastronome



Carte des vins

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

Vins pétillants & Champagne

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*
Blanc ou rosé - Appellation Saumur Contrôlée
Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*
Appellation Crémant de Loire Contrôlée
Champagne - *Marcel Vezien*

Vins blancs

Bordeaux blanc - *Château Gabaron 2015/2016*
Appellation Bordeaux Contrôlée
Muscadet sur Lie – *Château La Perrière 2015/2016*
Cuvée excellence – Appellation Muscadet Contrôlée
Fiefs Vendéens Chantonay - *Domaine de la Barbinière, Le Silex 2016*
Appellation Origine Contrôlée

Vins rouges

Bordeaux supérieur - *Château de la Cour d'Argent 2011/2014*
Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée
Fronsac - *Château Beau Site de la Tour 2011*
Appellation Fronsac Contrôlée
Anjou rouge - *Domaine du Petit Clocher 2015/2016*
Appellation Anjou Contrôlée

Vins moelleux

Côte de Gascogne Moelleux – *Domaine de Laxe 2015/2016*
Indication Géographique Protégée

CK Traiteur

créateur & gastronome



Boissons soft

Formule cocktail & repas

Eau plate & pétillante
Soda & jus de fruits

Formule cocktail, repas & bar du soir

Eau plate & pétillante
Soda & jus de fruits

Bière & cidre pression

Mise à disposition de la tireuse

Bière pression

Bière blonde locale NAO
Bière blonde Bio COREFF
Bière ambrée locale NAO

Cidre pression

Cidre brut SORRE

CK Traiteur

créateur & gastronome



Services complémentaires

Gestion des boissons

Si les boissons sont fournies par vos soins,
Elles sont servies et rafraîchies par nos soins

Pièce Montée de Macarons

Deux macarons

Cascade de champagne

Mise en place & montage des coupes

Corbeille de fruits

Minimum 30 personnes

Brioche & café

Mise à disposition d'une machine à café & d'une grande brioche

Personnel de service bar du soir

Minimum 2 serveurs pour la bonne gestion du bar

Déplacement

Frais de livraison & transport

Location de matériel

Location de verres pour la soirée (2/pers.)

Location de mange debout

Location de table ronde (150cm – 8/9 pers.)

Equipement de cuisine

Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériel de cuisine professionnelle

CK Traiteur

créateur & gastronome



Votre interlocutrice privilégiée

Nathalie PATIN WEBER

06.12.32.54.39

secretariat@cktraiteur.com

CK TRAITEUR

9 Rue Louis Delage – 44360 VIGNEUX DE BRETAGNE – 02.40.08.24.62

www.cktraiteur.com

