

CK Traiteur

créateur & gastronome



Menu à la carte

Carte Automne - Hiver 2019 / 2020*

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

Découvrez nos prestations :

Menu « Fantaisies Culinaires »

Menu « Saveurs Festives »

Carte des desserts

Cocktail de bienvenue

Accueil & Pause café

Forfaits boissons & vins



Menu « Fantaisies Culinaires »

Mise en bouche

Panna cotta de homard

Fines pousses d'herbes fraîches

Magret de canard

Cromesquis de patate douce à la coriandre, jus au saté

Fondant de foie gras

Pipette de miroir de Porto

Poisson ou Viande

Suprême de pintade rôtie à la cacahuète

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

Pavé de veau sauce au thé noir

Galette de pommes de terre et oignons pissaladière
Champignons sauvages

Dos de saumon au sésame

Riz vénéré et poireaux rôtis

Dessert & Café

Consulter notre carte pâtisserie (page 4)

Option fromage

Trio de fromages affinés et sa salade gourmande
Croquant de nem au curé Nantais sur mesclun de salade
Plateau de fromages affinés de notre maître fromager

CK Traiteur

créateur & gastronome



Menu « Saveurs Festives »

Entrée

Pressé de foie gras

Gelée de granny smith, balsamique
Figue fraîche rôtie

Filet de rouget mariné au salicorne

Mini ratatouille à l'huile de sésame

Velouté de potiron et son croustillant de champignons

Chantilly à la cacahuète

Poisson ou Viande

Dos de cabillaud rôti

Risotto au chorizo

Filet de canette rôtie

Pomme caramélisée, sauce cidre

Carré D'agneau

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

Dessert & Café

Consulter notre carte pâtisserie (page 4)

Option Fromage

Trio de fromages affinés et sa salade gourmande
Croquant de nem au curé Nantais sur mesclun de salade
Plateau de fromages affinés de notre maître fromager

CK Traiteur

créateur & gastronome



Carte des desserts

Dacquoise amande

Fin craquant au praliné
Chantilly gianduja noisette

Cup'in cake mascarpone spéculoos

Pamplemousse mariné au poivre timut

Le baba au rhum

Chantilly passion
Salpicon d'ananas à la vanille

Fine tarte sablée meringuée au citron

Palet or pur Chocolat

Chocolat noir 65% de la manufacture Cluizel
Traou Mad au cacao & crème légère à la vanille

Cocktail de bienvenue

Cocktail 3 pièces

Cocktail 5 pièces

CK Traiteur

créateur & gastronome



Café d'accueil

Boissons chaudes

Café, thé, infusion

Rafraîchissements

Jus de fruits, eau minérale

Assortiment de mini viennoiseries (3/pers.)

Croissant

Pain aux raisins

Pain au chocolat

Pause café

Boissons chaudes

Café, thé, infusion

Rafraîchissement

Jus de fruits, eau minérale

Petits fours cocktail (2/pers.)

Mini Brownies

Mini Madeleine

Mini Moelleux coco

Mini Cannelé Bordelais



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 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