



# VOTRE ÉVÉNEMENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

[www.cktraiteur.com](http://www.cktraiteur.com)

CARTE COCKTAIL APERITIF  
AUTOMNE-HIVER 2025/2026

# À PROPOS...

20

années d'engagement dans l'excellence culinaire et l'accompagnement sur-mesure de chaque événement. Chaque prestation est pensée avec rigueur, alliant créativité, maîtrise et exigence.

Nos recettes sont élaborées à partir de produits sélectionnés avec soin, en privilégiant les producteurs locaux et les circuits courts.

Cette exigence se retrouve dans la qualité de nos plats, dans le savoir-faire de nos équipes et dans le service attentif que nous déployons à chaque événement.

Notre engagement ne s'arrête pas à l'assiette. CK Traiteur est fier d'avoir obtenu la certification ISO 20121, reconnaissant notre démarche responsable dans l'organisation d'événements durables.

Cette distinction reflète notre volonté de conjuguer excellence et impact positif.

Enfin, au-delà des saveurs, nous mettons un point d'honneur à assurer un suivi de proximité avec chacun de nos clients, en les accompagnant avec réactivité et attention tout au long de leur projet.

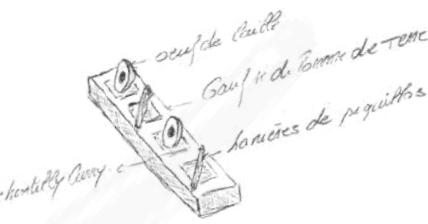


Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

S I M P L E M E N T E X C E L L E N T .

# VOTRE COCKTAIL APÉRITIF

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.  
8 PIÈCES / PERS.



## LA MER

Brioche moelleuse  
*thon et wasabi*

Tortilla de pommes de terre  
*tapenade et anchois marinés*

Mini bouchée avocat écrevisse  
*au citron confit*

Club de pain Suédois  
*au saumon et curry*

Brochette de crevette et ananas  
*au sésame*

## LA TERRE

Foie gras au pain d'épice  
*et magret fumé*

Pain naan

Poulet rôti au massala

Effiloché de canard confit  
*mangue et noisettes concassées*

Pain bagnat de dinde  
*épices cajun et laitue iceberg*

## LE VÉGÉTARIEN

Tartelette de potimarron  
*au miel et noix*

Sablé moutarde  
*au chèvre et paprika fumé*

Bouchée de pomme de terre  
et champignon grillé à l'huile de sésame

Macaron au figue  
*chèvre et thym*

Wrap de choux rouge, pomme et roquette  
*au vinaigre de framboises*

Tartare de carotte

*au gingembre et agrume*

## LE CHAUD

Brochette de poulet tandoori

Nachos au cheddar et mozzarella

Croustillant de crevette  
*en chemise de pomme de terre*

Accras de morue



# NOTRE INVITATION

## À ALLER PLUS LOIN.

Vous venez de découvrir une proposition construite avec attention, fidèle à vos attentes et à l'esprit de votre événement.

Mais parce que **chaque réception est aussi une opportunité d'aller plus loin dans l'expérience**, nous vous suggérons quelques options complémentaires.

**Des idées à personnaliser selon vos envies**, pour accentuer une ambiance, ajouter une touche festive ou créer un moment signature.

- Scénographie
- Accords mets & vins
- Ateliers culinaires
- Détails logistiques...

**Des petits plus qui font parfois toute la différence.**

À vous de piocher, selon l'inspiration du moment.

Et si une idée vous séduit, notre équipe est là pour la concrétiser.



# NOS PETITS PLUS

2 PIÈCES / PERS.

## CHARCUTERIE/FROMAGE

Planche de charcuterie traditionnelle  
Planche de charcuterie ibérique  
Planche de fromage affinée (maison Beillevaire)

## MINI COCOTTES CHAUDES

Parmentier de canard confit  
Risotto aux herbes et parmesan  
Brandade de morue à l'ail confit

## DIP'S ET ANTIPASTI

Poulpe mariné aux épices  
Olives et involtinis  
Légumes croquants  
Sauces tzatziki et houmous

## TARIF / PERS. LA THÉMATIQUE.

## NOS ATELIERS SIGNATURES

### LES HUÎTRES KARATENG

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

### JAMBON SEC RACE DUROC

Découpe de jambon sec sur griffe

### SAUMON FUMÉ BÖMLO (MÉTHODE IKEJIME)

Découpe de saumon fumé sur blinis  
et crème citron/aneth

## TARIF / PERS. L'ATELIER.

# NOS ATELIERS DE SAISON

2 PIÈCES / PERS.

## LA FONDUE SAVOYARDE

Traditionnelle aux 3 fromages  
*Et ses petites croutons de pain*

## FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits  
*Chutney de figues et oignons*

## SUSHI

Assortiment de maki, sashimi, futomaki  
*élaboré par notre partenaire SUKO*

## ŒUFS BROUILLES AUX HERBES & À LA TRUFFE\*

Œufs, crème, beurre, herbes fraîches  
Œufs, crème, beurre, truffes  
*\*Sur demande avec supplément*

## SOUPE CHAUDE

Velouté de potimarrons au curry  
Crèmeux de céleris à l'huile de noisettes

## PLANCHAS

Brochette de bœuf *tandoori*  
Brochette de volaille *colombo*  
Gambas au piment d'Espelette

## GALETTES FAÇON SAMOSSA

Jambon *fromage*  
Pétoncle *fromage*  
Légumes confits *mozzarella*

## MINI BURGERS

Burger de bœuf  
Burger veggie tomate basilic

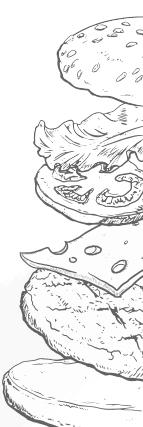
## FOIE GRAS SNACKÉ

Escalopes de foie gras sur plancha  
*Chutney de figues et pain aux fruits secs*

## PANINIS

Jambon, tomate, basilic, emmental  
Légumes rôtis et mozzarella

**TARIF / PERS.  
L'ATELIER.**



# LES FORFAITS BOISSONS



## GESTION DES BOISSONS

BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS  
*Rafraîchissement et service par CK Traiteur*

2,00€ HT/pers.

## SANS ALCOOL

### EAUX PLATES ET GAZEUSES

Plancoët

### SODAS ET JUS DE FRUITS

La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais

20 cl/pers.

30 cl/pers.

## ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT

### EAUX AROMATISÉES

Avec feuilles de menthe et rondelles de citron

20 cl/pers.

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ PERCOLATEUR

MAISON 44/CAFÉ

### THÉ ET INFUSIONS

MAISON BARONNY'S

## COCKTAILS

### PUNCH, SANGRIA, MOJITO, SPRITZ...

*Envie d'un autre cocktail ?*

*Contactez-nous.*

15 cl/pers.

## CIDRE

### CIDRE BRUT

MAISON KERTOBAN

15 cl/pers.

## BIÈRES

### BLONDE NAO 4,6°

Fût de 30 litres

### AMBRÉE NAO 5°

Fût de 20 litres

### BLONDE BIO COREFF 5°

Fût de 20 litres

*Location tireuse incluse*



# NOS FORMULES VINS ET CHAMPAGNE



## LES INCONTOURNABLES DE LA LOIRE

### ANJOU BLANC (AOC)

*Domaine du petit Clocher*

### ANJOU ROUGE (AOC)

*Domaine du petit Clocher*

25 cl/pers.

## BALADE NANTAISE

### CHARDONNAY (IGP VAL DE LOIRE)

*Domaine Stéphane Orieux*

### CUVÉE JOSEPH (IGP VAL DE LOIRE)

*Domaine Stéphane Orieux*

25 cl/pers.

## SELECTION PRESTIGE

### PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)

### SAINTE EMILION

25 cl/pers.

## BULLES ET CHAMPAGNE

### SAUMUR BRUT (AOC)

*Ivoire - Les caves de Grenelle*

25 cl/pers.

### CRÉMANT DE LOIRE (AOC)

*Platine - Les caves de Grenelle*

*Appellation Crémant contrôlée*

25 cl/pers.

### MONTLOUIS SUR LOIRE

*Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites*

25 cl/pers.

### CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

25 cl/pers.



---

**SI VOUS SOUHAITEZ D'AUTRES VINS,  
NOTRE SOMMELIER EST À VOTRE DISPOSITION.**

# LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

## AMBIANCES & SCÉNOGRAPHIES

Parce qu'un événement se vit aussi avec les yeux...

Trois univers immersifs au choix, avec décors, tenues et détails assortis :

- **Champêtre & Bohème :**  
*naturel, élégant, chaleureux*
- **Guinguette & Circus :**  
*festif, coloré, décalé*
- **Contemporain :**  
*graphique, épuré, raffiné*

*Chaque scénographie est personnalisable selon vos envies.*

## MATÉRIEL & OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Locations possibles :

- **Mange-debout avec housse :**  
*Tarif/unité*
- **Table buffet (180x80) :**  
*Tarif/unité*
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**

Casses et/ou pertes facturées

Heure supplémentaire (non prévue)

Tarif/heure

**Possibilité de personnaliser votre prestation.**

Nous restons à votre écoute pour toute demande particulière, afin d'étudier la faisabilité de celle-ci.



# VOTRE RESERVATION

## CONDITIONS

Afin de valider votre prestation, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner :

- **Un devis daté et signé**, accompagné de la mention :  
« Bon pour commande et acceptation des CGV »
- **Un acompte** de 40% à la réservation
- Le solde sera à régler à réception de la facture

## NOMBRE DE CONVIVES

- **15 jours avant l'événement** :  
Estimation précise à ± 5%
- **10 jours avant** :  
Confirmation du nombre définitif de convives

Toute demande d'ajustement à la hausse pourra être étudiée  
Sous réserve de faisabilité

## INFORMATIONS PRATIQUES

Quelques jours avant votre événement, vous recevrez un email récapitulatif incluant :

- **Le nom et les coordonnées du maître d'hôtel**  
*en charge de votre réception*
- **Son heure d'arrivée sur site**
- **Les détails logistiques**  
*Livraison du matériel, arts de la table, etc...*

## VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Je suis votre interlocutrice dédiée pour cette prestation  
Pour toute question ou précision, je reste joignable :

✉ contact@cktraiteur.com

📞 02 40 08 24 62

***Au plaisir d'échanger avec vous et de faire de ce moment  
un événement d'exception !***  
À très bientôt.

# LES AVANTAGES DE CK TRAITEUR



## PRÉPARATION DE VOTRE PRESTATION

Car ce moment est le vôtre, notre équipe est aux petits soins pour faire de celui-ci **un évènement inoubliable**.

Dans cette optique, nous pouvons si vous le souhaitez **organiser une rencontre sur le site de la prestation** afin de découvrir les espaces ensemble et d'évaluer les besoins techniques.

## UNE ORGANISATION SANS FAILLE

Nous gérons toute la logistique de A à Z :

- Agencement personnalisé des buffets & espaces
- Livraison, installation, remise en état
- Nappage, serviettes, verrerie inclus
- Décoration florale offerte pour les buffets.

## SERVICE & PERSONNEL

Si votre prestation inclut du service :

- Équipe présente de la mise en place au débarrassage
- Vacance moyenne de 8h (départ ↔ retour laboratoire)
- Une fiche de liaison assure la fluidité d'information
- Obligatoire pour pièces chaudes ou ateliers culinaires.

# NOS ENGAGEMENTS

## ISO 20121

### DES ENGAGEMENTS CONCRETS

#### ENVIRONNEMENT

- Choix de fournisseurs locaux en circuits courts
- Maîtrise des déchets et du gaspillage
- Réduction des consommations d'énergie

#### SOCIAL

- Formations régulières pour 100 % de nos collaborateurs sous 3 ans
- Sensibilisation des équipes aux enjeux RSE
- Climat social sain et collaboratif

#### ÉCONOMIQUE

- Soutien aux filières de proximité
- Développement d'une marque employeur engagée
- Objectif de digitalisation de la chaîne de valeur d'ici 5 ans

## CHARTE QUALITE

Des produits irréprochables :

### ■ CIRCUIT COURT

Un service professionnel et adaptable :

### ■ MH INTERNE

Une hygiène irréprochable :

### ■ REGLES HACCP

Une relation transparente et respectueuse :

### ■ ECOUTE ET CLARTE



# DES RECETTES, DES IDÉES, DES MAINS, DES VISAGES.

## NOS CHEFS

Une carte pensée comme **un parcours de saveurs !**

La carte que nous vous proposons est le fruit d'un travail commun entre nos deux chefs :

**Antoine ORVAIN, Chef de cuisine** – Avec plus de 20 ans d'expérience en gastronomie, Antoine s'est formé dans des établissements étoilés, cultivant exigence, précision et passion du goût.

**Sylvain CHESNOT, Chef pâtissier** – maître des équilibres sucrés, ayant œuvré dans les plus belles maisons.

Chaque recette est imaginée avec rigueur, inspirée des saisons et des produits locaux.

L'objectif ? **Créer l'émotion à chaque bouchée.**

### ▪ Savoir-faire & créativité artisanale

Nos chefs conjuguent technique, finesse et sens du détail pour sublimer chaque ingrédient.

De la cuisson d'une viande au dressage d'un entremets, chaque geste compte.

**Chaque création raconte une histoire,** la vôtre.



# BOOK PHOTOS

