



CK TRAITEUR



# VOTRE ÉVÉNEMENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

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

CARTE BUFFET - PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

# 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.

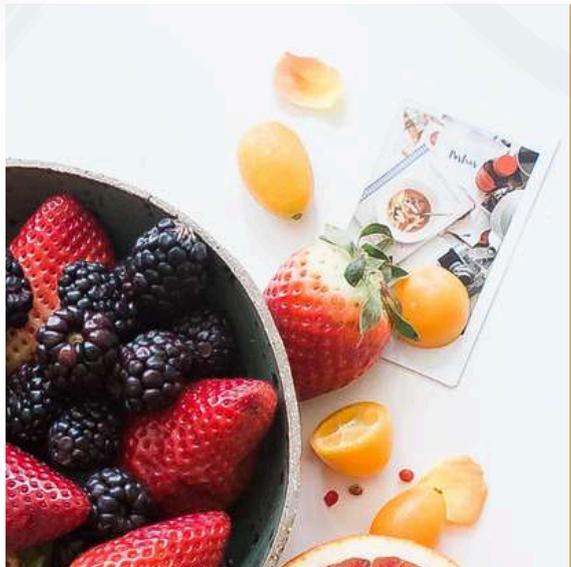


Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

**SIMPLEMENT EXCELLENT.**

# NOTRE BUFFET

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



## LES SALADES

### DUO DE SALADES DE SAISON

*Découvrez à la page suivante nos différentes salades, toutes pensées pour apporter fraîcheur, saveurs et variété à votre buffet.*

*À vous de composer selon vos envies !*

## LA MER

### PAVÉ DE SAUMON À LA PARISIENNE

*Et perle de citron*

### BLINIS AU SAUMON FUMÉ

*Crème citron et anis sauvage*



## LA TERRE

### PLATEAU IBÉRIQUE

*Assortiment de charcuterie*

### DÉGUSTATION DE VIANDES FROIDES 1

*Emincé de boeuf au soja et sésame*

*Emincé de quasi de veau aux épices méditerranéennes*

### DÉGUSTATION DE VIANDES FROIDES 2

*Rôti de boeuf laqué sauce barbecue*

*Echine de porc marinade à l'orange*



## LE SUCRÉ

### AU CHOIX :

#### TARTELETTE MERINGUÉE AU CITRON,

*Cœur framboises.*

#### DÉLICE FRUITS ROUGES,

*Chocolat blanc & spéculos.*

#### CHOUX CRAQUELIN AU CAFÉ ARABICA,

*Chantilly gianduja noisette et sarrasin grillé.*

#### GÂTEAU SACHER CHOCOLAT FRAMBOISE,

*Ganache onctueuse.*

#### « ZE » MOUSSE CHOCOLAT,

*Sauce caramel et mini tablette 65%.*

#### FRAÎCHEUR DE FRUITS FRAIS,

*Jus d'abricot vanillé.*



# NOS SALADES DE SAISON

UN DUO AU CHOIX PARMIS LES VARIÉTÉS PROPOSÉES

## **SALADE DE PÉPINETTES**

*L'originalité des pépinettes mariées au jambon de pays colorées par les incontournables olives.*

## **SALADE DE CAROTTES AU CUMIN**

*Le contraste du croquant de la carotte et sa vinaigrette au cumin et au miel.*

## **SALADE DE CAROTTES AU CUMIN**

*Tomates, oignons, menthe fraîche.*

## **TAGLIATELLES DE LÉGUMES**

*Carottes, fenouil, céleri, oignons, vinaigrette à l'orange.*

## **SALADE DU TERROIR**

*Tomates, œufs, pommes de terre, cornichons.*

## **SALADE CROQUANTE**

*Chou rouge, pommes de saison, noix, fourme d'Ambert & sa vinaigrette de framboise.*

## **SALADE DE PÉPINETTES**

*Tagliatelles, tomates, poivrons, écrevisses marinées au pesto.*

## **SALADE NORVÉGIENNE**

*Tagliatelles au saumon mariné et pesto.*

## **SALADE PAYSANNE**

*Pommes de terre, emmental, lardons, ciboulette.*

## **SALADE DE TOMATES D'ANTAN**

*Mix de tomates d'antan et mozzarella.*

## **SALADE DE TOMATES D'ANTAN**

*Riz, olives, tomates, carottes, poivrons, thon, œufs.*

## **SALADE DE CONCOMBRE**

*La fraîcheur du concombre et sa sauce légère à la menthe.*



# 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



## NOS PLATS CHAUDS AU CHOIX

Filet de saumon *aux agrumes*  
Magret de canard à l'ananas  
Cuisson de porclet confit, miel et orange  
Rouelle de veau braisé à l'estragon  
Traditionnelle blanquette de veau  
Tajine d'agneau *aux saveurs orientales*  
Colombo de poulet à la coriandre  
Blanquette de la mer safranée *aux fruits de mer*

## NOTRE PLANCHA TOUT INCLUS

Brochettes de gambas *au piment d'Espelette*  
Brochettes de boeuf *tandoori*  
Brochettes de volaille *aux épices*  
Poêlée de grenailles rôties *et de légumes de saison*



**EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES.  
TARIF SUR DEMANDE / PERS.**

## COCKTAIL DE BIENVENUE

Sélection de pièces cocktail

**3 OU 5 PIÈCES / PERS.  
TARIF SUR DEMANDE.**

## PLATEAU DE FROMAGE

Planche fromage affinée (maison Beillevaire)

**TARIF SUR DEMANDE / PERS.**



# LES FORFAITS BOISSONS

TARIFS SUR DEMANDE.



## GESTION DES BOISSONS

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

*Tarif sur demande*

## 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

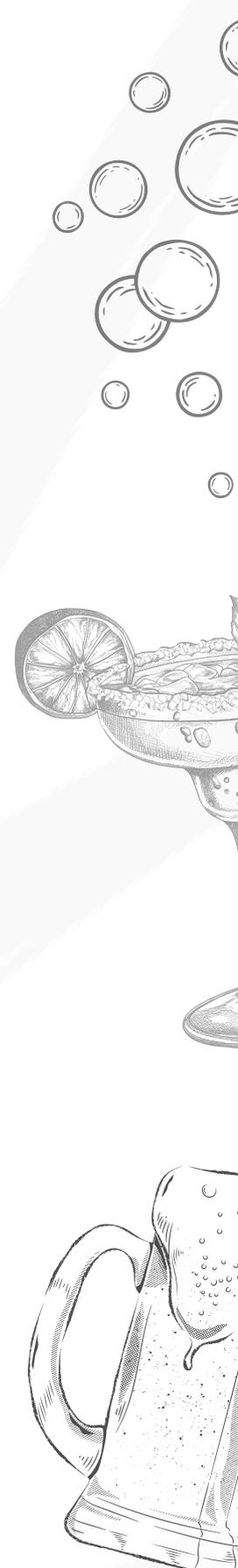
### AMBRÉE NAO 5°

Fût de 20 litres

### BLONDE BIO COREFF 5°

Fût de 20 litres

*Location tireuse incluse*



# NOS FORMULES VINS ET CHAMPAGNE

TARIFS SUR DEMANDE.



## 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 Orioux*

### **CUVÉE JOSEPH (IGP VAL DE LOIRE)**

*Domaine Stéphane Orioux*

25 cl/pers.

## **SELECTION PRESTIGE**

### **PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)**

### **SAINT 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 sur demande.*
- **Table buffet (180x80) :**  
*Tarif sur demande.*
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**

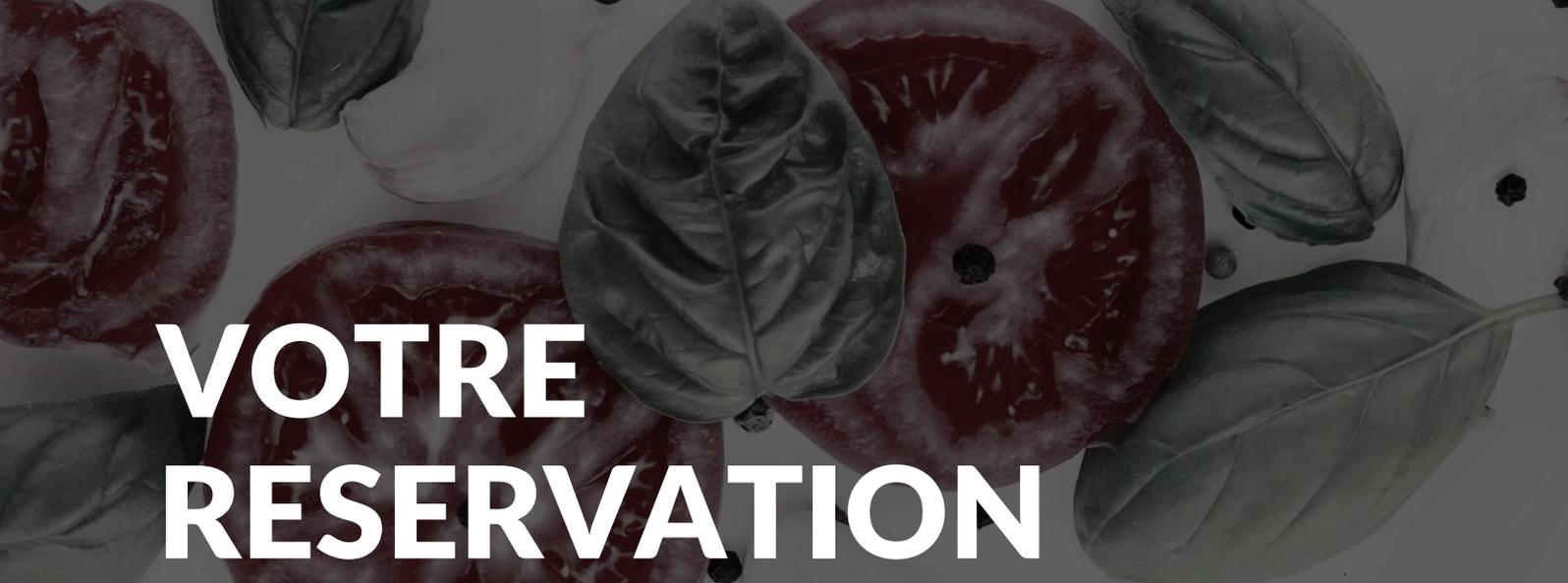
Casses et/ou pertes facturées

Heure supplémentaire (non prévue) facturées

**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  $\pm 5\%$*
- **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](mailto: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
- Vacation 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

