



CK TRAITEUR



# VOTRE ÉVÉNEMENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

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

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 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'être certifié 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.

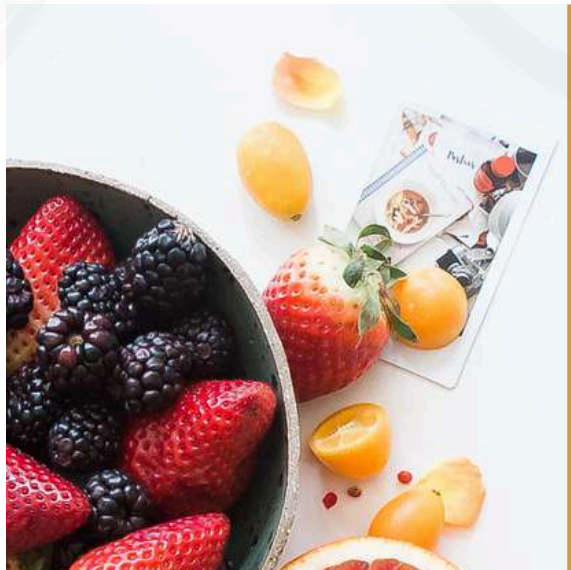


Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

**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 PISTACHE FRAMBOISE,**

*Cœur framboises.*

### **CHEESE CAKE CREMEUX,**

*Citron et sablé breton.*

### **CHOUX CRAQUELIN MOUSSELINE PRALINÉ,**

*Eclats d'amandes et noisettes torréfiées.*

### **LE ROYAL CHOCOLAT,**

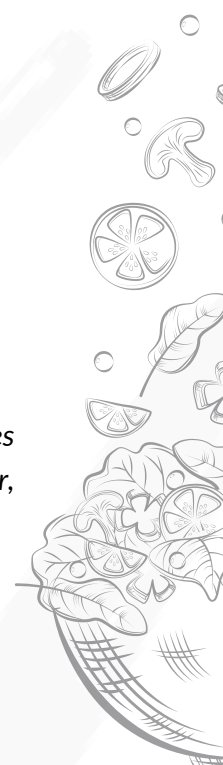
*Croustillant praliné.*

### **PANACOTTA VANILLE,**

*Compotée exotique et streusel coco.*

### **FRAÎCHEUR DE FRUITS FRAIS,**

*Jus passion.*



# 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 porcelet 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*



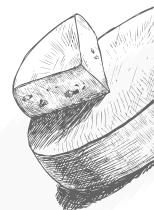
EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES.

## COCKTAIL DE BIENVENUE

Sélection de pièces cocktail

## PLATEAU DE FROMAGE

Planche fromage affinée (maison Beillevaire)



# 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*

## ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT

### EAUX AROMATISÉES

*Avec feuilles de menthe et rondelles de citron*

## 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.*

## CIDRE

### CIDRE BRUT

**MAISON KERTOBAN**

## BIÈRES

### BLONDE NAO 4,6°

Fût de 30 litres

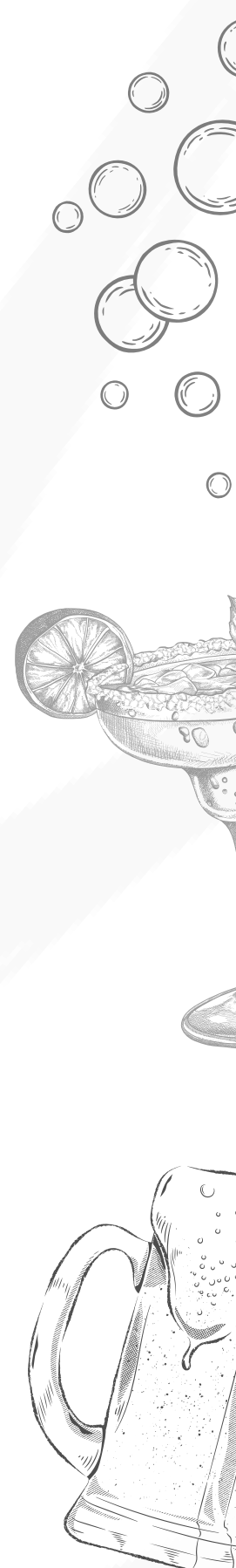
### AMBRÉE NAO 5°

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*

## BALADE NANTAISE

### **CHARDONNAY (IGP VAL DE LOIRE)**

*Domaine Stéphane Orioux*

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

*Domaine Stéphane Orioux*

## BULLES ET CHAMPAGNE

### **SAUMUR BRUT (AOC)**

*Ivoire - Les caves de Grenelle*

### **CRÉMANT DE LOIRE (AOC)**

*Platine - Les caves de Grenelle  
Appellation Crémant contrôlée*

### **MONTLOUIS SUR LOIRE**

*Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites*

### **CHAMPAGNE**

*Marcel Vezien*



---

**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**
- **Table buffet (180x80)**
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**

Casses et/ou pertes facturées  
Heure supplémentaire (non prévue)

**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



## CHARTRE 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.

**Alexandre MORAND, 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

