



CK TRAITEUR



VOTRE ÉVÉNEMENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

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.

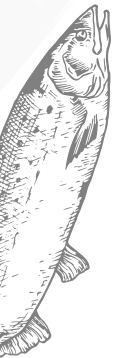
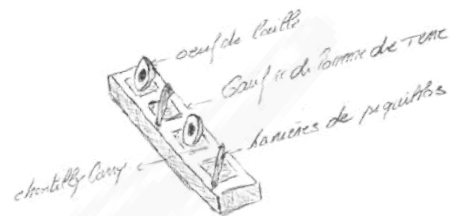


Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

SIMPLEMENT EXCELLENT.

VOTRE COCKTAIL

APÉRITIF / DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE



LA TERRE

Navette moelleuse
poulet aux épices
Tartelette foie gras
mangue et groseille
Shiacciata mozzarella
et jambon de parme

LE VÉGÉTARIEN

Mini cannelé
crème de pesto et parmesan
Sablé basilic
tomate et oeuf de caille
Moelleux poivron
et olive kalamata
Macaron
carotte et cumin
Wrap végétal
comme un grec
Pain suédois
concombre et chèvre frais à l'huile de noisette

LA MER

Effiloché de crabe
estragon et pamplemousse
Briochette de thon
au wasabi
Mini bagel avocat crevette
au sésame
Mini chou garni
gingembre citron vert et oeuf de tobiko
Gaufre moelleuse
mezze d'olive verte et saumon fumé

LE CHAUD

Falafels aux épices
Brochettes yakitori
Croustillant avocat curry
Crevettes en chemise de pomme de terre

LE SUCRÉ

Choux praliné à l'ancienne
éclat d'amandes et noisettes torréfiées
Macaron pistache
Tartelette tout spéculos
Panacotta chocolat/orange
Tartelette pistache/framboise
Le Cornetty vanille



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.

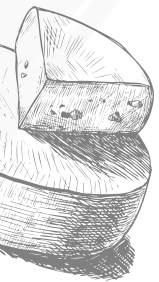
À vous de piocher, selon l'inspiration du moment.

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



NOS THÉMATIQUES DE SAISON

2 PIÈCES / PERS.

FOIE GRAS SNACKÉ

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

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

GASPACHO

Gaspacho de tomates au basilic
Gaspacho de petits pois et menthe fraîche

LES HUÎTRES KARATENG

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

SAUMON FUMÉ BÖMLO

Découpe de saumon fumé sur blinis
et crème citron/aneth

PLANCHA

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

TARTARE FRAÎCHEUR

Tartare de bœuf à l'estragon
Tartare de saumon à la coriandre
Tartare végétarien aux algues et citron confit

PANINIS

Jambon, tomate, basilic, emmental
Légumes rôtis et mozzarella

JAMBON SEC RACE DUROC

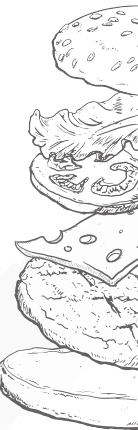
Découpe de jambon sec sur griffe

POKE BOWL

Composer votre poke gourmand et frais

BAR A MOZZA

Une sélection soignée de mozzarella, burrata et stracciatella – à accompagner librement de tomates fraîches, basilic, huiles de caractère et condiments de saison.



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

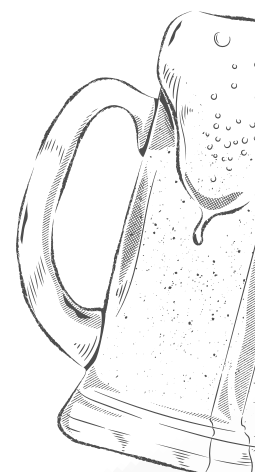
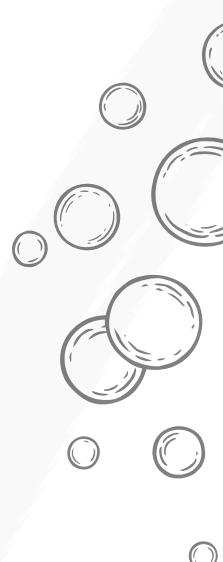
AMBRÉE NAO 5°

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
☎ 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.

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

