

Ok traiteur
simplement excellent.



Carte Printemps - Été valable du 1er Mai au 31 Octobre 2022

CK traiteur
simplement excellent.

Découvrez votre prestation :

Café d'accueil et pause café
Services complémentaires & détail de la prestation
Les petits plus de CK Traiteur



CK Traiteur
9 rue Louis Delage
44360 Vigneux de Bretagne
27 rue Daguerre,
44600 Saint-Nazaire
www.cktraiteur.com

Contact : Méryl ROBERT
Tél : 07 83 20 02 05
Email : events@cktraiteur.com

Accueil et pause café

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.

Rafraîchissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Pâtisseries (2/pers.) :
Muffin.
Madeleine.
Cannelé Bordelais.



Services complémentaires

Location mange debout avec housse - **nous consulter.**
Location table buffet (180x80) - **nous consulter**

Détail de la prestation

Notre formule « Café d'accueil et pause café » comprend :

L'agencement et une participation à la décoration florale de votre buffet.

Le nécessaire en nappage, serviette, verrerie et vaisselle.

SI VERSION AVEC SERVICE : La présence du personnel de la mise en place au débarrassage.

Pour votre information :

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos tarifs sont Hors Taxes.

Frais de livraison et transport - nous consulter.

Possibilité de personnaliser votre prestation.

Possibilité de location de vaisselle supplémentaire et de matériel de réception.

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

Conditions de réservation :

40% d'acompte à la réservation avec un DEVIS dûment daté et signé avec la mention obligatoire :

« **BON POUR COMMANDE et ACCEPTATION DES CGV** ».

Le solde à réception de la facture.



Votre contact privilégié :

Je suis votre référente pour cette prestation. Si vous avez la moindre question, je suis joignable par email à l'adresse events@cktraiteur.com ou par téléphone au 07 83 20 02 05.

Personnalisation 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, je vous propose de nous rencontrer dans nos locaux ou sur le site de l'évènement. Ce rendez-vous sera l'occasion de faire le point sur vos attentes dans le but que le jour J soit le reflet de ce que vous aviez imaginé.

Pour ne rien laisser au hasard, Yvan, notre coordinateur de réception, aime venir sur le lieu de votre prestation dans le but de découvrir les espaces, d'évaluer les besoins techniques...

Quelques jours avant la prestation et afin de faire connaissance, vous recevrez un appel du maitre d'hôtel qui sera en charge de votre évènement.

Décoration florale de votre évènement :

La Maison CK Traiteur est heureuse de participer à la décoration florale de ses buffets le jour de l'évènement.

L'idée est de coller à votre univers en se basant sur votre thème couleur par exemple. Cette mission tient particulièrement à cœur à notre maitre d'hôtel qui prête une attention particulière aux fleurs de votre évènement pour que celui-ci soit le plus beau.

Gestion des demandes spécifiques :

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

Nombre de convives à nous transmettre :

15 jours avant la prestation : estimation précise à + / - 5%.

1 semaine avant la réception : chiffrage définitif.

Hausse du nombre de convives : sur demande.



CK traiteur
simplement excellent.

Les petits plus de CK Traiteur

Je vous invite à cliquer sur les liens ci-dessous si vous souhaitez plus d'informations sur ces thématiques :

- La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés.
- La Maison CK Traiteur s'engage.
- Nos Conditions Générales de Vente (en pièce jointe).

Je reste à votre disposition pour faire de cet événement un moment d'exception !

A bientôt,

Méryl

