

*Ok traiteur*  
simplement excellent.



*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  
Tél : 02 40 08 24 62  
[www.cktraiteur.com](http://www.cktraiteur.com)

**Contact : Méryl ROBERT**  
Tél : 07 83 20 02 05  
Email : [events@cktraiteur.com](mailto:events@cktraiteur.com)

*Ok traiteur*  
simplement excellent.

## 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

*Petits fours cocktail (2/pers.) :*

Mini Brownies

Mini Madeleine

Mini Moelleux coco

Mini Cannelé Bordelais



\*minimum de 25 personnes  
pour le service.

## 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.



## Les petits plus de CK Traiteur

### 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](mailto: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 et moi-même aimons 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 heureux 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 Danielle qui prête une attention particulière aux fleurs de votre évènement pour que celui-ci soit le plus beau.

**La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés, cliquez ici pour découvrir toute l'équipe.** (cf fiche Présentation de la Maison CK Traiteur dans dossier 16-NOUVEAU SITE + mettre lien vers site internet).

**La Maison CK Traiteur s'engage, cliquez ici pour en savoir plus.** (cf fiche CK Traiteur s'engage dans dossier 16-NOUVEAU SITE + mettre lien vers site internet).



*CK* traiteur  
simplement excellent.

## Les petits plus de CK Traiteur

### **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.

### **Retrouvez nos Conditions Générales de Vente en cliquant ici.**

(mettre lien qui va vers notre site internet).

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

*A bientôt,*

*Méryl*

