

Carte Buffet
Eté 2024

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1^{er} mai
au 31 octobre 2024

DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

CK Traiteur

Agence de Vigneux de Bretagne

9 rue Louis Delage
44360 Vigneux de Bretagne

Agence de Saint-Nazaire

27 rue Jacques Daguerre
44600 Saint-Nazaire

www.cktraiteur.com

Tél : 02 40 08 24 62

Email : contact@cktraiteur.com

Découvrez votre prestation :

Buffet « Fantaisies Culinaires »

Buffet « Fantaisies Culinaires » - **options**

Forfait boissons

Forfait vins

Services complémentaires & détail de la prestation buffet

Les petits plus de CK Traiteur

CK TRAITEUR



BUFFET « FANTAISIES CULINAIRES »

Avec ou sans
personnel de
service*.

Tarifs sur demande

 Choix unique pour
l'ensemble des convives.

 Végétariens.

*minimum de 25 personnes
pour le service.

**CK TRAITEUR**

SALADES

-  **Salade de céleri**
Et pommes aux noisettes
-  **Taboulé oriental**
Aux raisins et coriandre.

Blinis au saumon fumé,
crème citron et anis sauvage.

ARDOISE DE CHARCUTERIES

Chorizo, lomo, saucisson sec.

DEGUSTATION DE VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf laqué sauce barbecue.
Echine de porc marinade à l'orange.

DESSERT

Tartelette meringuée au citron et cœur framboise.
So'choc ! Biscuit croustillant praliné duo chocolat noir et lait.
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 au jus d'abricot vanillé.


SIMPLEMENT
EXCELLENT

BUFFET « FANTAISIES CULINAIRES » - OPTIONS -

Avec ou sans
personnel de
service*.

Tarifs sur demande

 Choix unique pour
l'ensemble des convives

 Pièces végétariennes

*minimum de 25 personnes
pour le service.


CK TRAITEUR

 **PLAT CHAUD
EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES**
Supplément (tarif sur demande).

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.

**PLANCHA
EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES**
Supplément (sur devis).

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

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
Supplément fromage (tarif sur demande).

Sélection de notre maître fromager Beillevaire.

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de 3 pièces cocktail
Assortiment de 5 pièces cocktail

SIMPLEMENT
EXCELLENT



LES FORFAITS BOISSONS

Tarifs sur demande

FORMULE SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses.
Sodas et jus de fruits.
30 cl/pers.

ACCUEIL RAFRAICHISSANT

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe et rondelles de citron.
20 cl/pers.

FORMULE COCKTAIL

Punch, Sangria (envie d'un autre cocktail, contactez-moi).
15 cl/pers.

FORMULE CIDRE

Cidre Brut SORRE.
15 cl/pers.

FORMULE BIÈRE

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.

FORMULE BOISSONS CHAUDES

Café percolateur, thé et infusions.

GESTION DES BOISSONS

Boissons fournies par vos soins, rafraîchissement et service par CK Traiteur.

SIMPLEMENT
EXCELLENT

LES FORFAITS VINS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

Tarifs sur demande

FORMULE VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Saumur contrôlée.
25 cl/pers.

CRÉMANT DE LOIRE LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Crémant contrôlée.
25 cl/pers.

CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

25 cl/pers.

FORMULE VINS DE LOIRE

ANJOU BLANC DOMAINE DU PETIT CLOCHER

Appellation Anjou contrôlée.

ANJOU ROUGE DOMAINE DU PETIT CLOCHER

Appellation Anjou contrôlée.

25 cl/pers.

FORMULE VINS DE PAYS

BORDEAUX BLANC CHÂTEAU GABARON

Appellation Bordeaux contrôlée.

FRONSAC CHATEAUX BEAU SITE DE LA TOUR

Appellation Fronsac contrôlée.

25 cl/pers.

Si vous souhaitez d'autres vins,
notre sommelier est à votre
disposition.

CK TRAITEUR

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

CK

s'engage ...

[Démarche RSE](#)

[Charte qualité](#)



INCLUS DANS VOTRE PRESTATION :

L'agencement des buffets et des tables.

La livraison, l'installation et la remise en état des lieux.

Le nécessaire en nappage, serviette, verrerie et vaisselle.

Le pain et les condiments.

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

SI PRESTATION AVEC SERVICE :

La présence du personnel de la mise en place, au débarrasage pour une vacation horaire moyenne de 8 h 00 du départ au retour à notre laboratoire.



FRAIS DE LIVRAISON :

Frais de livraison et transport :

Tarif sur demande.

GESTION DES DECHETS :

A la charge de CK Traiteur (verres, cartons ou déchets ménagers) – **Tarif sur demande.**

LOCATION DE MATÉRIEL :

Location mange debout avec housse

Location table buffet (180x80)

Location table ronde (150cm – 8/9 pers.)

Location chaise clip blanche

-> **Tarifs sur demande.**

HEURE SUPPLÉMENTAIRE :

Toute heure commencée, non prévue dans la prestation, sera due - **Tarif sur demande.**



POUR VOTRE INFORMATION :

Nos tarifs sont **Hors Taxes.**

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

Rigueur et organisation sur-mesure sont nos maître-mots pour le respect des échéances et un travail d'équipe efficace : une fiche de liaison est donc mise en place afin de sécuriser la transmission d'information.

Possibilité de personnaliser votre prestation :

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

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

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

SIMPLEMENT
EXCELLENT

15

ans d'expérience
à vos côtés ...

Notre équipe

La Maison CK Traiteur

Valeurs & Vision

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.

Quelques jours avant la prestation, vous recevrez un email avec :

- les coordonnées du maître d'hôtel qui sera en charge de votre évènement.
- son heure d'arrivée.
- les informations logistiques (livraison de matériel et arts de la table sur le lieu de la prestation).



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.

Nombre de convives à nous transmettre :

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

10 jours avant la réception :
Chiffrage définitif à nous confirmer.

Hausse du nombre de convives :
- Sur demande.



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ :

Je suis votre référente pour cette prestation. Si vous avez la moindre question, je suis joignable par email à l'adresse contact@cktraiteur.com ou par téléphone au 02 40 08 24 62.

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

A bientôt !