

Carte Cocktail  
Printemps - Eté 2024

# CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

---

Valable du 1<sup>er</sup> mai 2024  
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](http://www.cktraiteur.com)

Tél : 02 40 08 24 62

Email : [contact@cktraiteur.com](mailto:contact@cktraiteur.com)

## Découvrez votre prestation :

Cocktail déjeunatoire / dînatoire salé / sucré « Fantaisies Culinaires »

- Fantaisies Culinaires - 16 pièces (12 salées & 4 sucrées)
- Thématiques culinaires - **en option**
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
- Les petits plus de CK Traiteur

## NOTES :

Pièces chaudes possibles uniquement si le lieu nous met à disposition un office avec autorisation de brancher notre four.

Pour information, nous ne faisons pas de cuisson sur place, uniquement de la réchauffe.

CK TRAITEUR

# COCKTAIL FANTASIES CULINAIRES

## - 16 PIÈCES -

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

Avec ou sans personnel  
de service\*.

Tarifs sur demande

### PIÈCES SALÉES

- Assortiment de légumes à croquer.
- Rouleau de printemps de légumes à la menthe.  
Cube de saumon gravelax au sésame.
- Epingle de carotte, pesto et poivron.
- Sablé parmesan et tomate.  
Tartelette au foie gras et perle de figue.  
Polenta au saumon fumé et câpre à queue.
- Gaufre de pommes de terre crème chimichurri et magret fumé.
- Wrap de gorgonzola aux noix et endive carmine.  
Pain bagnat sardine concombre.
- Blinis de chèvre et abricot moelleux.
- Grenaille au poivre timut et brocolis.
- Fraîcheur de concombre et betterave au sésame.

### PIÈCES CHAUDES

Uniquement avec personnel de service.

- Yakitori de poulet au soja.
- Samoussa de légumes au curry.
- Falafel de pois chiche et menthe.

### PICS FROMAGERS

Sélection de notre maître fromager Beillevaire.

Assortiment de Pics fromagers à picorer

### COLLECTION SUCRÉE

- Macaron au parfum de saison.
- Assortiment de petits choux.
- Sablé cacao caramel, cube brownies.

 Pièces végétariennes

\*minimum de 25 personnes  
pour le service.

CK TRAITEUR



# LES THÉMATIQUES CULINAIRES - EN OPTION -

## 2 pièces/pers. :

Uniquement avec  
personnel de service.

Tarifs sur demande

## Ateliers plancha et galettes :

Uniquement en  
extérieur sauf accord  
du lieu de réception.

 Pièces végétariennes

**CK** TRAITEUR

### BARQUE DE FRUITS DE MER

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

### DÉCOUPE DE JAMBON SEC SUR GRIFFE

Coupe de jambon serrano race Duroc.

### TARTARE FRAÎCHEUR

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

### DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ

Sur blinis et sa crème citron aneth.

### PANINIS

Jambon, tomate, basilic, emmental, légumes rôtis et mozzarella.

### FONDUE SAVOYARDE

Fondue 3 fromages, cubes de pain frais / Pics bambou.

### ŒUFS BROUILLES AUX HERBES / ŒUFS BROUILLES A LA TRUFFE\*

\* Sur demande avec supplément  
Œufs, crème, beurre, herbes fraîches.  
Œufs, crème, beurre, truffes.

### GASPACHO / SOUPE CHAUDE (SELON SAISON)

Gaspacho de tomates au basilic, gaspacho de petits pois et menthe fraîche.  
Ou velouté potimarron au curry, crème de céleri à l'huile de noisette.

### SUSHI

Assortiment de maki, sashimi, futomaki élaboré par notre partenaire SUKO.

### FOIE GRAS SNACKÉ

Escalopes de foie gras, chutney de figues et pain aux fruits sec.

### FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons.

### GALETTES SUR BILLIG

Jambon fromage / pétoncle fromage /  légumes confits mozzarella.

### MINI BURGERS

Burger de bœuf /  burger végétarien.

### PLANCHA

Brochette de bœuf tandoori / brochette de volaille colombo / gambas en persillade.

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 et verrerie.

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 débarrassage pour une vacation horaire moyenne de 8 h 00 du départ au retour à notre laboratoire.



### 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)  
-> Tarif sur demande.

Possibilité de location de vaisselle supplémentaire et de matériel de réception.  
Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

### 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.

CK TRAITEUR

# VOTRE PRESTATION

SIMPLEMENT  
CK  
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 :  
**Chiffage 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](mailto: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 !