

Carte Cocktail Mariage 2025



CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT



DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

DÉCOUVREZ VOTRE PRESTATION COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE

- Cocktail de bienvenue & Thématiques culinaires
- Fromages & Desserts
- Les enfants & Intervenants
- Cartes des vins
- Autres boissons
- Gourmandises du soir
- Retour de mariage
- Location de matériel
- Détails de la prestation
- Les petits plus de CK Traiteur

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

☎ 02 40 08 24 62

VOTRE CONTACT PRIVILEGIE

Servane TISON

☎ 06 85 72 86 50

@ secretariat@cktraiteur.com

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE



PIÈCES COCKTAIL GALA

- ✿ 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

- ✿ Clafoutis à l'aneth, yuzu et écrevisse
- ✿ Pain suédois crème de poivron et chorizo
- ✿ Blinis de sarrasin au cumin et betterave croquante

- ✿ Blinis de chèvre et abricot moelleux
- ✿ Grenaille au poivre timut et brocolis
- ✿ Fraîcheur de concombre et betterave au sésame

- ✿ Tartare de Saint Jacques et mangue aux baies roses
- ✿ Verrine ananas, crevette à la coriandre
- ✿ Pic melon au poivre

PIÈCES CHAUDES GOURMANDES

- ✿ Falafel de pois chiches et menthe
- ✿ Gyoza de poulet
- ✿ Assortiment de gougères persillées, escargot et pétoncles

DIP'S LEGUMES

- ✿ Légumes à croquer
- ✿ Accompagnés de ses condiments

- ✿ Pièces végétariennes

COCKTAIL 24 PIÈCES

Pièces cocktail Gala
3 thématiques culinaires
Pics fromagers
Dessert & Café

Tarifs sur demande

LES THÉMATIQUES CULINAIRES

SIMPLEMENT
EXCELLENT

COCKTAIL 24 PIÈCES

Pièces cocktail Gala
3 thématiques culinaires
Pics fromagers
Dessert & Café

Tarifs sur demande

BARQUE DE FRUITS DE MER

Huîtres bretonnes & bouquet de crevettes
Pain de seigle, beurre au sel de Guérande et condiments

DÉCOUPE DE JAMBON SUR GRIFFE

Coupe de jambon sec race Duroc

FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons

DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ

Sur blinis et sa crème citron aneth

TARTARE FRAÎCHEUR

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

GASPACHO

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

POKE BOWL

Composez votre poke bowl : avocat, roquette, haricot mungo, poivron, nouille de riz, oignons grillés, coriandre, graines croustillantes (lin, sarrasin, sésame).
Sauce au choix : soja - sésame - gingembre / sauce chili épicé

ŒUFS BROUILLES

Œufs brouillés aux herbes
Œufs brouillés à la truffe (supplément - Tarif sur demande)

GALETTES (façon samoussa)

Jambon fromage
Pétoncle fromage
 Légumes confits mozzarella

MINI BURGERS

 Burger de bœuf
Burger veggie tomate basilic

PLANCHA

Entrecôte de bœuf à la fleur de sel
Pluma de porc ibérique
Gambas au piment d'Espelette

ACCOMPAGNEMENT PLANCHA

Pommes de terre grenailles rôties aux oignons
Légumes rôtis aux épices cajuns

PANINIS

 Jambon emmental tomate & basilic
Légumes rôtis & mozzarella



FROMAGE & DESSERT



COCKTAIL 24 PIECES

Pièces cocktail Gala
3 thématiques culinaires
Pics fromagers
Dessert & Café

Tarifs sur demande

FROMAGE

DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER BEILLEVAIRE

Assortiment de fromages à picorer

DESSERTS

Mignardises sucrées de la maison

Sablé vanille fruits rouges
Chou pistache
Bonbon rhubarbe framboise
Macaron chocolat

Ou

La Pièce montée classique

Supplément - Tarif sur demande.

Choux à la crème pâtissière, caramélisés

Ou

Gâteaux festifs (Cadre de 30 personnes)

2 choix possibles

GATEAUX FESTIFS

Royal chocolat, praliné croustillant

Croustillant praliné, dacquoise aux amandes, mousse au chocolat noir, ganache fondante à la vanille

Pom !

Mousse granny smith, moelleux praliné aux noix, pommes rôties au beurre vanillé

Le Monte Carlo Cherry

Biscuit pain de Gênes, compotée de cerises griottes, mousse légère au mascarpone

Fraisier

Crème mousseline vanille, fraises fraîches, biscuit génoise et grand Marnier, pâte d'amande

Le Guérande

Cœur caramel au beurre salé, mousse chocolat au lait caramel, brownies noix de pécan cacahuètes

Le succès choco'noisette

Bavaroise au Gianduja, onctueux praliné noisette, biscuit croustillant amande cacao



MENUS ENFANTS & INTERVENANTS

COCKTAIL ENFANT

Cocktail 4 pièces

BOX PIQUE NIQUE

MENU INTERVENANT

Tarifs sur demande

COCKTAIL ENFANTS

(Minimum de 10 enfants)

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Pic tomate cerise mozzarella
Club sandwich jambon fromage
Navette méditerranéenne sauce cocktail
Club nordique au saumon fumé

BOX PIQUE NIQUE

Roulé saumon fumé fromage frais
Sandwich jambon emmental
Chips
Muffin chocolat noisette
Eau

MENU INTERVENANT

Repas avec plat chaud
Boissons sans alcool

IMPLEMENT
EXCELLENT

NOS VINS PÉTILLANTS* & COCKTAILS APÉRITIFS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

GESTION DES BOISSONS

Si boissons fournies
par vos soins,
gestion et service par
CK Traiteur.

Tarif sur demande

CASCADE DE CHAMPAGNE

Mise en scène & Montage
des coupes

Forfait - Tarif sur demande

VINS PÉTILLANTS

Saumur brut

Les Caves de Grenelle
AOP Blanc ou Rosé – **Tarif sur demande**

Véritable cuvée d'apéritif pour le blanc et dessert pour le rosé,
vin à la bulle fine et franche

Crémant de Loire

Les Caves de Grenelle
AOP – **Tarif sur demande**

Eclatant, vif & délicat, nez franc

CHAMPAGNE

Champagne

Marcel Vézien Cuvée Illustre
AOP – **Tarif sur demande**

Dominé par le Pinot noir, Champagne d'apéritif complexe et
gourmand, désaltérant, généreux & fruité

Champagne

Besserat de Bellefon – Bleu Brut
AOP – **Tarif sur demande**

Gorgé de fruits, d'épices et d'une grande énergie. Lumineux et
cuvré, d'une grande profondeur

COCKTAIL APÉRITIF

Punch

Rhum et mélange de jus de fruits
30cl./pers – **Tarif sur demande**

Soupe angevine

Pétillant, jus de citron, sucre de canne, cointreau
30cl./pers. – **Tarif sur demande**

CK TRAITEUR

*Vins sous réserve de disponibilité à la commande | Facturation au nombre de bouteilles ouvertes

NOS VINS BLANCS & ROUGES*

SIMPLEMENT
EXCELLENT

AUTRES VINS

Faites appel aux conseils
de notre sommelier

VIN BLANC

Muscadet sur lie

Domaine Stéphane Orioux Cuvée La Brégeonnette
AOP BIO – **Tarif sur demande**
Mariage parfait avec fruits de mer, coquillages, poisson grillé, sushis

Anjou blanc

Domaine Petit Clocher
AOP – **Tarif sur demande**
100% chenin, sec, poissons crémés

Bergerac

La Tour des Gendres Cuvée des Conti
AOP BIO – **Tarif sur demande**
Sec avec beaucoup de rondeur, poissons, crustacés, apéros

Pouilly Fumé

Domaine Bardin
AOP – **Tarif sur demande**
100% Sauvignon, vin aromatique, frais et minéral, fruits de mer et poissons

Chardonnay

Domaine de la Fessardière La sirène
BIO – **Tarif sur demande**
Nez riche et fruité. Sa fraîcheur vient raviver les papilles pour terminer sur une note saline

VIN ROUGE

Fronsac

Château Beau Site de la Tour
AOP – **Tarif sur demande**
Classique & polyvalent, s'associe avec la cuisine traditionnelle du sud ouest

Bordeaux

Château du Petit Puch
AOC – **Tarif sur demande**
Fruité, équilibré et tannique, 100% Merlot

Saumur Champigny

Château de Villeneuve
AOP BIO – **Tarif sur demande**
Souplesse de la Loire, vin tout en fraîcheur

Pic Saint Loup

Château de Lascaux Cuvée Carra
AOP BIO – **Tarif sur demande**
Languedoc épicé et aux tanins soyeux, cuisine épicée, agneau

Saint Emilion grand cru

Château La Grâce Dieu
AOP – **Tarif sur demande**
Saint-Emilion à maturité, viandes rouges, fromage

VIN ROSE

Tavel

Domaine Maby
AOP – **Tarif sur demande**
Élégant, floral, volaille, viande blanche, cuisine exotique et saumon

Dune gris

Sables de Camargue
AOC – **Tarif sur demande**
Fraîcheur et finesse, repas d'été, grillades, fruits de mer, poisson



NOS FORMULES BOISSONS & BAR

SIMPLEMENT
EXCELLENT

BOISSON SANS ALCOOL

Formule cocktail & repas – A volonté

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
Tarif sur demande

Formule cocktail, repas & bar du soir – A volonté

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
Tarif sur demande

Accueil rafraîchissant

Eaux aromatisées dans bonbonnes en libre-service
Tarif sur demande

Bar à jus bio & locaux

Jus de fruits locaux en bouteilles de verre
Tarif sur demande
Myrtille/Pomme – Pomme/poire – Mangue/Pomme
Ananas - Raisins rouges – Orange – Pomme

BIÈRES

Mise à disposition de la tireuse à bières jusqu'au retour.
Facturation au nombre de fûts percés.

Bière blonde locale NAO

Fût de 30L - Tarif sur demande

Bière blonde bio COREFF

Fût de 30L - Tarif sur demande

Bière ambrée locale NAO

Fût de 20L - Tarif sur demande

Bar à bières

Assortiment de bières bouteilles NAO
Bières blonde – white IPA – ambrée – Origin'Ale
Tarif sur demande (multiple de 24 bouteilles)

CIDRE PRESSION

Cidre brut SORRE

Fût de 30L - Tarif sur demande

PERSONNEL DE SERVICE

BAR DU SOIR

Minimum 2 serveurs pour
la bonne gestion du bar

Tarif /h par serveur
Sur demande



AUTRES GOURMANDISES & BUFFET DU SOIR*

CK
EXCELLENT

CÔTÉ SALÉ *

Snacking salé – 4 pièces/pers.

Gaufre de pomme de terre, crème chimichurry et magret fumé
Wrap de gorgonzola aux noix et endive carmine
Pain bagnat sardine concombre
Navette de jambon serrano et moutarde à l'ancienne
Navette garni tzatziki à la menthe
Roulé de sarrasin, houmous, carotte & roquette
Tarif sur demande

Dip's de légumes

Assortiment de légumes de saison à croquer et ses condiments
Tarif sur demande

Ardoise de charcuterie pour 8/10 pers.

Terrine, lomo, saucisson, chorizo, cornichons
Pain et beurre fournis
Tarif sur demande

Ardoise de fromages pour 8/10 pers.

Fromages affinés de la maison BEILLEVAIRE
Pain & beurre fournis
Tarif sur demande

Ardoise
mixte
possible

CÔTÉ SUCRÉ *

Snacking sucré – 4 pièces/pers.

Sablé vanille fruits rouges
Chou pistache
Bonbon rhubarbe framboise
Macaron chocolat
Tarif sur demande

Pics de fruits frais

Fraise, framboise, ananas, kiwi (selon saison)
Tarif sur demande

Brioche sur présentoir & café

Tarif sur demande

Pièce montée de macarons (min. de 45 macarons)

Assortiment de macarons, parfums au choix – 2 macarons/pers.
Tarif sur demande

* Sans personnel de service



RETOUR DE MARIAGE

SIMPLEMENT
EXCELLENT

**SANS PERSONNEL
DE SERVICE**
Tarif sur demande

VOTRE PRESTATION COMPREND

La verrerie, la vaisselle, les
couverts. Les serviettes et
nappage celisoft.
La mise à disposition du
buffet le samedi ou la
veille du retour

LA PRESTATION NE COMPREND PAS

Le pain qui est prévu par
vos soins.

CK TRAITEUR

BUFFET « BIG BRUNCH »

Gourmandises sucrées

Muffins
Salade de fruits frais
Gâteau chocolat façon grand-mère
Far breton
Pancakes au sirop d'érable
Confitures

Salade piémontaise

A l'estragon

Plateaux de viandes froides & ses pommes chips

Rôti de porc à l'ail
Rôti de bœuf laqué au Pesto

Duo de saumon frais

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches
Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée.

Plateaux de fromage

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
50cl./pers. - Tarif sur demande

BUFFET « LENDEMAIN GOURMAND »

Ardoise de charcuterie

Chorizo
Lomo
Saucisson sec
Terrine de Campagne

Fraîcheur de concombre à la menthe

En salade

Viandes froides & ses pommes chips

Rôti de porc à l'ail
Rôti de bœuf laqué au Pesto

Duo de saumon frais

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches
Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée

Salade méditerranéenne

Pépinettes, jambon de pays, olives

Plateaux de fromages

Tarte fine aux fruits de saison

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé

PRESTATIONS « RETOUR DE MARIAGE » :

Sous réserve d'une capacité frigorifique suffisante



RÉVEIL DOUCEUR
Pancake & confiture
Salade de fruits
Gâteau au chocolat
Café
Tarif sur demande

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES



CK

s'engage ...

[Démarche RSE](#)

[Charte de qualité](#)



FRAIS DE DÉPLACEMENT

Frais de livraison et transport
Tarif sur devis

GESTION DES DECHETS

Si votre lieu ne prend pas en charge les déchets (verre, carton, déchets ménagers)
Forfait - Tarif sur devis

LOCATION DE MATÉRIEL

Location de verres pour la soirée (2/pers.)
Location de mange debout avec housse
Location de table ronde (150 cm - 8/9 pers.)
Tarifs sur demande

EQUIPEMENT DE CUISINE

Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériel de cuisine professionnelle



INCLUS DANS VOTRE PRESTATION

L'accompagnement dans la réalisation de votre événement par une coordinatrice de mariage.

Un(e) maître d'hôtel expert dédié(e) à votre événement qui réalise la prestation.

La présence de cuisinier et du personnel de service pour le bon déroulement du repas pour une vacation de 12 heures, comprenant leur départ et leur retour à notre unité.

Le nécessaire en verrerie, vaisselle, serviette et nappage en tissu blanc.

Nettoyage des cuisines.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

La Maison CK Traiteur est heureuse de participer à la décoration florale du cocktail de votre mariage.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

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 sera aux petits soins pour faire de celui-ci un événement inoubliable.

Dans cette optique, je vous propose :

- Une rencontre dans nos locaux ou un RDV téléphonique, qui sera l'occasion de faire le point sur vos attentes et de vous établir une proposition personnalisée.
- Un échange téléphonique afin d'aborder la partie organisationnelle et logistique de votre réception. Une fiche de liaison vous sera envoyée à l'issue de cet échange et nous permettra de détailler chaque point de votre événement.
- Enfin, votre maitre d'hôtel vous contactera dans la semaine de votre mariage afin de se présenter et de répondre à vos dernières interrogations.



CONDITIONS DE RÉSERVATION

1. 500€ d'acompte pour bloquer votre date chez CK
2. 30% d'acompte 10 mois avant le mariage
3. 30% d'acompte 5 mois avant le mariage
4. Solde dans la semaine suivant le mariage

N'hésitez pas à consulter nos « **Conditions Générales de Vente Mariage** » pour tout autre renseignement.



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Je suis votre interlocutrice privilégiée jusqu'à la veille du jour J. Une question, une crainte ou besoin d'un conseil, contactez-moi par email à secretariat@cktraiteur.com ou par téléphone au **06 85 72 86 50**. Vous pourrez compter sur ma disponibilité.

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

A très vite,

Servane

SIMPLEMENT
EXCELLENT

« *Ca y est, vous y êtes, le fameux jour tant attendu est là. Profitez, aimez, discutez, dégustez, riez, ne vous souciez plus de rien car CK traiteur est là.* »

SIMPLEMENT
EXCELLENT



CK TRAITEUR