



*Ok* traiteur  
simplement excellent.

Carte Mariage cocktail Printemps - Eté 2021

valable du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre

*Partageons ensemble notre*  
**Passion des**  
**saveurs...**  
Découvrez nos prestations

Cocktail de bienvenue

Animations culinaires

Fromage & desserts

Les enfants

Cartes des vins

Formules boissons

Autres gourmandises

Location de matériel

Détails de la prestation

Les petits plus de CK Traiteur

Retour de mariage



Contact :

Nathalie PATIN WEBER

☎ 06 12 32 54 39

✉ [secretariat@cktraiteur.com](mailto:secretariat@cktraiteur.com)

**CK Traiteur**

9 rue Louis Delage

44360 VIGNEUX DE BRETAGNE

☎ 02 40 08 24 62

[www.cktraiteur.com](http://www.cktraiteur.com)

*Le traiteur*  
simplement excellent.

## Cocktail 24 pièces

Pièces cocktail Gala  
3 animations culinaires  
Buffet de fromages  
Dessert

 pièces végétariennes

# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

## Pièces Cocktail Gala

Dip's de légumes à croquer accompagnés de ses condiments, houmous et tzatziki 

Maki de légumes croquants au wasabi 

Grenaille rôtie crème de chèvre et tomate confite 

Épingle de carotte au caviar d'aubergines et olives 

Tartelette foie gras et pistache

Pain mauricette, crème citron et anguille fumée

Blinis sarazin, moutarde et andouille de Guémené

Clafoutis comté, olive et coppa

Wrap de courgette à la coriandre 

Roulé de galette de blé noir au thon et sucrose

Tartare de tomate au citron vert 

Toast de tapenade de kalamata et féta 

Pic de cœur de palmier et tomate aux algues 

Pain pita, crémeux d'avocat et crevette

Foie gras sur pain d'épices et oignons grillés

Tortilla de pommes de terre et légumes confits 

Gyosa de poulet

Cannelé au parmesan 

Yakitori poulet citron coco

Samoussa de légumes au curry 

Pièces chaudes  
gourmandes



*Ok traiteur*  
simplement excellent.

## Cocktail 24 pièces

Pièces cocktail Gala  
3 animations culinaires  
Buffet de fromages  
Dessert.

 pièces végétariennes

# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

## 3 Animations culinaires à sélectionner

Plancha « snacké et coupé sur place »

Entrecôte de bœuf à la fleur de sel, pluma de porc ibérique, gambas au piment d'Espelette

Galettes bretonnes

Jambon fromage, pétoncle fromage, légumes confits mozzarella 

Mini burgers

Burger de bœuf, burger de volaille, burger végétarien au tofu fumé 

Barque de fruits de mer

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

Foie gras mi-cuit

Coupe de foie gras frais sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons

Jambon sec à la griffe

Découpe de jambon sec affiné

Tartare fraîcheur

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

Le saumon dans tous ses états

Découpe et déclinaison de saumon gravé & saumon fumé sur blinis de sarrasin

Sushi

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

Poke bowl 

Composez vous-même votre poke bowl parmi ces ingrédients de saison : 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

Gaspacho 

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

Accompagnement plancha 

Pommes de terre grenailles rôties aux oignons, légumes rôtis aux épices cajun, risotto aux herbes fraîches



## Cocktail 24 pièces

Pièces cocktail Gala  
3 animations culinaires  
Buffet de fromages  
Dessert

# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

## Fromage

Plateau de fromages affinés  
Sélection de notre maître fromager BEILLEVAIRE

## Desserts

Mignardises sucrées de la maison

Sablé vanille fruits rouges  
Carré pistache ananas  
Bonbon rhubarbe framboise  
Marguerite chocolat 65%

Ou

Pièce montée classique

Choux à la crème pâtissière, caramélisés

Ou

Gâteaux festifs

2 choix possibles parmi :

### **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



# Enfants & intervenants

## Cocktail enfants

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Pic tomate fromage, club sandwich jambon fromage, navette méditerranéenne sauce cocktail, gougère au comté



## Menu P'tit diable

Assiette gourmande

Melon frais et jambon de pays

Filets de poulet maison

Panés à la chapelure Ottogi, pommes de terre sautées

Gaufre de Liège

Perles craquantes et chantilly



## Box pique nique

Roulé saumon fumé fromage frais

Sandwich jambon emmental

Chips

Tartelette chocolat

Eau

## Menu Intervenant

Entrée

Plat chaud

Dessert



*CK traiteur*  
simplement excellent.

## Cascade de champagne

Mise en scène &  
Montage des coupes

## Gestion des boissons

Si boissons fournies par vos soins  
Elles sont servies par CK Traiteur

## Autres vins

Faites appel aux conseils de notre  
sommelier

\*Vins sous réserve de disponibilité  
à la commande

# Carte des vins\*

## Vin pétillant & Champagne

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*  
Blanc ou rosé - Appellation Saumur contrôlée

Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*  
Appellation Crémant de Loire contrôlée

Champagne - *Marcel Vezien*

## Vins blancs

Bordeaux blanc - *Château Gabaron*  
Appellation Bordeaux contrôlée

Muscadet sur Lie - *Château La Perrière*  
Cuvée excellence - Appellation Muscadet contrôlée

Fiefs Vendéens Chantonay - *Domaine de la Barbiniere*  
Appellation origine contrôlée

## Vins rouges

Bordeaux supérieur – *Château de la Cour d'Argent*  
Appellation Bordeaux Supérieur contrôlée

Fronsac - *Château Beau Site de la Tour*  
Appellation Fronsac contrôlée

Anjou rouge - *Domaine du Petit Clocher*  
Appellation Anjou contrôlée

## Vin moelleux

Côte de Gascogne Moelleux – *Domaine de Laxe*  
Indication géographique protégée



*Ok traiteur*  
simplement excellent.

## Personnel de service bar du soir

Minimum 2 serveurs pour la  
bonne gestion du bar

# Formules boissons & bar

## Boissons sans alcool

Formule cocktail – *A volonté*

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits

Formule cocktail et bar du soir – *A volonté*

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits

Accueil rafraîchissant – *20cl/pers.*

Eaux aromatisées, jus détox

Bar à jus – *10cl/pers.*

Jus de fruits locaux en bouteilles

## Bières

Mise à disposition de la tireuse à bières jusqu'au retour

Facturation au nombre de fûts percés

Bière blonde locale NAO

Bière blonde bio COREFF

Bière ambrée locale NAO

Bar à bières

Assortiment de bières bouteilles

## Cidre pression

Cidre brut SORRE



## Autres gourmandises & Buffet du soir\*

### Côté Salé

Ardoise de charcuteries

Terrine, lomo, saucisson, chorizo, pain et beurre fournis

Dip's de légumes de saison 🌿

Assortiment de légumes à croquer accompagnés de ses condiments (houmous et tzatzíki)

Assortiment de fromages

Fromages affinés de la maison BEILLEVAIRE, pain & beurre fournis

Snacking salé – 4 pièces/pers.

Pic jambon serrano & melon, burger crabe & coriandre, club nordique au saumon & aneth

Navette houmous et roquette, tartelette ratatouille et mozzarella, coquille de poivron confit et œuf de caille 🌿

### Côté sucré

Snacking sucré – 4 pièces/pers.

Tartelette choco-caramel, financier amande pistache, macarons assortis

Fraîcheur du fruits

Brochette de fruits

Brioche sur présentoir & café

Pièce montée de macarons

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

Corbeille de fruits

Minimum 30 personnes



## Frais de déplacement & Location de matériel

### Déplacement

Frais de livraison et transport

### Location de matériel

Location de verres pour la soirée  
2/pers.

Location de mange debout avec housse

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

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

Autres matériels  
Sur devis



## Détail de notre prestation mariage

### Notre prestation mariage comprend :

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 leurs départs et leurs retours à notre unité

Mise à disposition du pain, des condiments et du café.

Le Kit Menu qui comprend la verrerie, la vaisselle, les couverts, les serviettes et le nappage en tissu blanc

Participation à la mise en place de la salle

Nettoyage des cuisines

### Informations complémentaires

Nos tarifs sont toutes taxes comprises

Participation à la décoration des buffets

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes

La casse ou la perte du matériel sera facturée

### Conditions de réservation

Pour tout renseignement, consulter nos « Conditions Générales de Vente Mariage »



## Les petits plus de CK Traiteur

### Votre contact privilégié, Nathalie

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](mailto:secretariat@cktraiteur.com) ou par téléphone au 06 12 32 54 39. Vous pourrez compter sur ma disponibilité.

### Une organisation aux petits oignons

Car ce moment est le vôtre, notre équipe est aux petits soins pour faire de celui-ci un évènement inoubliable. Dans un premier temps, je vous propose de nous rencontrer dans nos locaux. Ce rendez-vous sera l'occasion de faire le point sur vos attentes et de vous établir un devis et une proposition personnalisée.

Notre proposition correspond à vos souhaits, nous vous offrons la possibilité de venir retirer un coffret dégustation comportant un assortiment de pièces cocktail salées et sucrées afin de vous faire une idée de la signature culinaire de notre brigade.

Puis, nous entrerons dans la partie coordination. Ensemble, nous nous rendrons sur votre lieu de réception pour envisager les hypothèses beau temps, mauvais temps et tout autre sujet d'organisation de votre mariage. Une fiche de liaison commune nous permettra d'éclaircir chaque point de votre évènement en terme de logistique, de timing, d'organisation générale ou de spécificités particulières.

Votre mariage est ce week-end, le stress monte d'un cran, pas d'inquiétude, votre maître d'hôtel qui sera responsable de votre prestation vous contactera dans la semaine afin de se présenter et de répondre à vos dernières interrogations. Selon notre planning et la disponibilité de votre lieu, nous pourrions envisager de nous rendre sur site, la veille de l'évènement, pour vous accompagner dans la préparation de votre salle.

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 votre traiteur est là, il gère et il respectera toute l'organisation qui a été vue en amont.

### La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés

Cliquez [ici](#) pour découvrir toute notre équipe et les missions de chacun dans la réalisation de votre mariage.

### La Maison CK Traiteur s'engage

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur les actions mises en place par CK dans une démarche éco responsable.



## Détail de la prestation retour

### 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

Sous réserve d'une capacité  
frigorifique suffisante

# Retour de mariage

## Buffet « Big Brunch »

Gourmandises sucrées

Muffins, far breton, cheese-cake, salade de fruits frais, pancakes au sirop d'érable, confitures

Salade de légumes croquants

Carottes, courgettes, poivrons, céleris, oignons, vinaigrette de framboises

Plateaux de Viandes froides et 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 Fromages

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé

## Buffet « Lendemain gourmand »

Ardoise de charcuteries

Chorizo, lomo saucisson sec, terrine de Campagne

Tagliatelle de légumes

Carotte, fenouil, céleri, oignon, vinaigrette à l'orange

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

