

Carte Cocktail Mariage
Printemps-Été 2023

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1^{er} mai
au 31 octobre 2023

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

Nathalie PATIN WEBER

☎ 06 12 32 54 39

@ secretariat@cktraiteur.com

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE

SIMPLEMENT
EXCELLENT

COCKTAIL 24 PIÈCES

Pièces cocktail Gala
3 thématiques culinaires
Pics fromagers
Dessert

 Pièces végétariennes

PIÈCES COCKTAIL GALA

-  Dip's de légumes à croquer accompagnés de ses condiments, houmous et tzatziki
-  Maki de légumes croquants au wasabi
-  Grenaille rôtie au parmesan & bœuf séché
-  Epingle de carotte, tomate & olive Kalamata
- Boudin antillais & pomme confite
- Blinis sarrazin au saumon & raifort
- Pain mauricette, crème yuzu & écrevisse marinée
-  Cake olive & feta aux herbes
-  Wrap de courgette à la coriandre
- Cube de polenta au comté & magret fumé
-  Toast de tapenade Kalamata et féta
- Tartare de légumes au basilic & anchois mariné
- Verrine effeuillé de cabillaud coriandre & citron
- Burger de crabe à la coriandre
- Cube de foie gras aux noisettes
-  Tortilla de pommes de terre, brocolis mariné au soja

PIÈCES CHAUDES GOURMANDES

- Gyosa de poulet
-  Cannelé au parmesan
- Yakitori poulet citron coco
-  Samoussa de légumes

LES THÉMATIQUES CULINAIRES

SIMPLEMENT
EXCELLENT

COCKTAIL 24 PIECES

Pièces cocktail Gala
3 thématiques culinaires
Pics fromagers
Dessert

 Pièces végétariennes


CK TRAITEUR

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 du Roc.

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.

GASPACHO

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

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

SUSHI

Assortiment de maki
Sashimi
Futomaki élaboré par notre partenaire SUKO.

FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons.

GALETTES SUR BILIG

Jambon fromage
Pétoncle fromage
 Légumes confits mozzarella.

MINI BURGERS

Burger de bœuf
Burger de volaille
 Burger végétarien au tofu fumé.

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 cajun, risotto aux herbes fraîches



FROMAGES & DESSERTS

FROMAGE DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER BEILLEVAIRE

Assortiment de pics fromagers

DESSERTS

Mignardises sucrées de la maison

Sablé vanille fruits rouges

Financier pistache ananas

Bonbon rhubarbe framboise

Marguerite chocolat 65%

Ou

La Pièce montée classique

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

EXCELLENT

COCKTAIL 24 PIECES

Pièces cocktail Gala
3 thématiques culinaires
Pics fromagers
Dessert

PIECE MONTEE

Supplément - Sur devis

MENUS ENFANTS & INTERVENANTS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

COCKTAIL ENFANT

Cocktail 4 pièces

BOX PIQUE NIQUE

MENU INTERVENANT

COCKTAIL ENFANTS

(Minimum de 10 enfants)

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Pic tomate fromage
Club sandwich jambon fromage
Navette méditerranéenne sauce cocktail
Gougère au comté

BOX PIQUE NIQUE

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

MENU INTERVENANT

Entrée
Plat chaud
Dessert

NOS VINS PÉTILLANTS* & COCKTAILS APÉRITIFS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

GESTION DES BOISSONS

Si boissons fournies par vos soins, gestion et service par CK Traiteur.
Tarif – Sur devis.

CASCADE DE CHAMPAGNE

Mise en scène & Montage des coupes
Forfait – Sur devis.

VINS PÉTILLANTS

Saumur brut

Les Caves de Grenelle
AOP Blanc ou Rosé - Tarif – Sur devis.

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 devis.

Eclatant, vif & délicat, nez franc

CHAMPAGNE

Champagne

Marcel Vézien Cuvée Illustre
AOP – Tarif – Sur devis.

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

Champagne

Jean Louis Vergnon Cuvée Conversation
AOP – Tarif – Sur devis.

Blanc de blanc, 100% Chardonnay, Grand cru

COCKTAIL APÉRITIF

Punch

Rhum et mélange de jus de fruits
30cl./pers – Tarif – Sur devis.

Soupe angevine

Pétillant, jus de citron, sucre de canne, cointreau
30cl./pers. – Tarif – Sur devis.

NOS VINS BLANCS & ROUGES*

SIMPLEMENT
EXCELLENT

AUTRES VINS

Faites appel aux conseils
de notre sommelier

*Vins sous réserve de
disponibilité à la commande |
Facturation au nombre de
bouteilles ouvertes | Tarifs
dégressifs selon volume.

VINS BLANCS

Muscadet sur lie

Domaine Stéphane Orioux Cuvée La Brégeonnette

AOP BIO – Tarif – Sur devis.

Mariage parfait avec fruits de mer, coquillages, poisson grillé, sushis

Anjou blanc

Domaine Petit Clocher

AOP – Tarif – Sur devis.

100% chenin, sec, poissons crévés

Bergerac

La Tourdes Gendres Cuvée des Conti

AOP BIO – Tarif – Sur devis.

Sec avec beaucoup de rondeur, poissons, crustacés, apéros

Pouilly Fumé

Domaine Bardin

AOP – Tarif – Sur devis.

100% Sauvignon, vin aromatique, frais et minéral, fruits de mer et poissons

Macon Villages

Domaine Nicolas Maillet

AOP – Tarif – Sur devis.

La rondeur du Chardonnay, soulignée par une jolie fraîcheur, crustacés Saint Jacques, viandes blanches

VINS ROUGES

Fronsac

Château Beau Site de la Tour

AOP – Tarif – Sur devis.

Classique & polyvalent, s'associe avec la cuisine traditionnelle du sud ouest

Côtes du Castillon

Château Alba Cuvée Grimon

AOP BIO – Tarif – Sur devis.

Fruité & équilibré, dominé par le cépage Merlot

Saumur Champigny

Château de Villeneuve

AOP BIO – Tarif – Sur devis.

Souplesse de la Loire, vin tout en fraîcheur

Pic Saint Loup

Château de Lascaux Cuvée Carra

AOP BIO – Tarif – Sur devis.

Languedoc épicé et aux tanins soyeux, cuisine épicée, agneau

Saint Emilion

Fleur du Prieuré

AOP – Tarif – Sur devis.

Saint-Emilion à maturité, viandes rouges, fromage

NOS FORMULES BOISSONS & BAR

PERSONNEL DE SERVICE BAR DU SOIR

Minimum 2 serveurs pour
la bonne gestion du bar
Tarif par serveur- Sur devis.

BOISSON SANS ALCOOL

Formule cocktail dînatoire – A volonté

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
Tarif – Sur devis.

Formule cocktail dînatoire & bar du soir – A volonté

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
Tarif – Sur devis.

Accueil rafraîchissant

Eaux aromatisées, jus détox
20cl/pers. - Tarif – Sur devis.

Bar à jus bio & locaux

Jus de fruits locaux en bouteilles de verre
Tarif – Sur devis.

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 devis.

Bière blonde bio COREFF

Fût de 30L / Tarif – Sur devis.

Bière ambrée locale NAO

Fût de 20L / Tarif – Sur devis.

Bar à bières

Assortiment de bières bouteilles NAO
Bières blonde – white IPA – ambrée – Origin'Ale
Tarif – Sur devis.

CIDRE PRESSION

Cidre brut SORRE

Fût de 30L / Tarif – Sur devis.



AUTRES GOURMANDISES & BUFFET DU SOIR*



CÔTÉ SALÉ *

Snacking salé – 4 pièces/pers.

Gougère au foie gras & pistache
Club nordique au haddock fumé
Madeleine au curry & coppa
Pic ananas & crevette à la coriandre
Tartelette rata & mozza au basilic
Coquille aux légumes confits & asperge au gomasio
Tarif – Sur devis.

Ardoise de charcuterie

Terrine, lomo, saucisson, chorizo, pain et beurre fournis
Tarif – Sur devis.

Dip's de légumes

Assortiment de légumes de saison à croquer, accompagnés de ses condiments (houmous et tzatziki)
Tarif – Sur devis.

Assortiment de fromages

Fromages affinés de la maison BEILLEVAIRE, pain & beurre fournis
Tarif – Sur devis.

CÔTÉ SUCRÉ *

Snacking sucré – 4 pièces/pers.

Tartelette choco-caramel
Financier amande pistache
Macarons assortis
Tarif – Sur devis.

Pics de fruits frais

Fraise, framboise, ananas, kiwi (selon saison)
Tarif – Sur devis.

Brioche sur présentoir & café

Tarif – Sur devis.

Pièce montée de macarons (min. de 45 macarons)

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

Corbeille « Un amour de fruits »

Fruits de saison prêts à croquer, corbeille pour 20/30 personnes
Tarif – Sur devis.

* Sans personnel de service

RÉVEIL DOUCEUR

Pancake & confiture
Salade de fruits
Gâteau au chocolat
Café
9,50€ TTC/pers.

RETOUR DE MARIAGE

SANS PERSONNEL DE SERVICE

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.

BUFFET « BIG BRUNCH »

Gourmandises sucrées

Muffins, salade de fruits frais, gâteau chocolat façon grand-mère, far breton, cheese-cake, 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 devis.

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

SIMPLEMENT
EXCELLENT



LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

CK

s'engage ...

[Démarche RSE](#)

[Charte de qualité](#)



FRAIS DE DÉPLACEMENT

Frais de livraison et transport

LOCATION DE MATÉRIEL

Location de verres pour la soirée (2/pers.)
Tarif - Sur devis.

Location de mange debout avec housse
Tarif - Sur devis.

Location de table ronde (150 cm - 8/9 pers.)
Tarif - Sur devis.

EQUIPEMENT DE CUISINE

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

AUTRES MATÉRIELS - SUR DEVIS



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.

Mise à disposition du pain et des condiments.

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

Participation à la mise en place de la salle.

Nettoyage des cuisines.



POUR VOTRE INFORMATION

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.

Pour une question de sécurité et pour éviter une surfacturation, les scintillants et bougies sans photophore sont interdits sur les tables.

SIMPLEMENT
EXCELLENT

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.
- Notre offre vous plaît, nous vous convierons alors à notre événement dégustation, une véritable projection d'une prestation mariage.
- Puis nous entrerons dans la partie coordination. Nous nous retrouverons sur votre lieu de réception afin d'aborder la partie organisationnelle et logistique de votre réception. Une fiche de liaison commune nous permettra de détailler chaque point de votre événement.
- Enfin, votre maître 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 12 32 54 39**. Vous pourrez compter sur ma disponibilité.

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

A très vite,

Nathalie



« *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