



Ok traiteur
simplement excellent.

Carte Mariage Printemps - Eté 2021/2022

valable du 1^{er} mai au 31 octobre

Partageons ensemble notre
Passion des
saveurs...

Découvrez nos prestations

Cocktail de bienvenue & Animations culinaires

Menu mariage

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

CK Traiteur

9 rue Louis Delage

44360 VIGNEUX DE BRETAGNE

☎ 02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

Ok traiteur
simplement excellent.

Cocktail 6 pièces

Pièces cocktail Gala

Cocktail 8 pièces

Pièces cocktail Gala &
1 animation culinaire

Cocktail 12 pièces

Pièces cocktail Gala &
2 animations culinaires

Cocktail de bienvenue

Pièces Cocktail Gala

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 sucrine

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



Cocktail 6 pièces

Pièces cocktail Gala

Cocktail 8 pièces

Pièces cocktail Gala &
1 animation culinaire

Cocktail 12 pièces

Pièces cocktail Gala &
2 animations culinaires

Cocktail de bienvenue

Animations culinaires

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 gravelax & saumon fumé sur blinis de sarrazin

Sushi

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

Gaspacho

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



Menu mariage « Passion des saveurs »

Menu « Gourmet »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & Café

Menu « Convivial »

Poisson ou viande
Fromage au choix
Dessert & Café

Menu « Gastronomes »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & Café



Plats à la carte

Mise en bouche

Fondant de foie gras

Pain d'épices, miroir de Porto

Panna cotta de homard

Fines pousses d'herbes fraîches

Magret de canard

Cromesquis de patate douce à la coriandre, jus au saté

Verrine de tartare de saumon et coriandre

Crème Yuzu et jeunes pousses de betteraves

Brick de langoustine au basilic

Guacamole, chips de betterave

Supplément de 1,00€ TTC/pers.

Céviche de légumes croquant 

A l'estragon

Crèmeux d'avocat pamplemousse 

Radis croquants



Plats à la carte

Entrée

Cassolette de homard breton

Brunoise de légumes croquants et écrevisse, chips aux épices douces

Pressé de foie gras

Gelée de granny Smith et figues fraîches rôties

Saint Jacques snackées

Etuvé de légumes à l'huile de sésame, sauce au Malvoisie

Filet de rouget mariné au citron confit

Mini ratatouille au basilic

Tataki de thon rouge au gomasio

Crèmeux d'avocat et coulis piquillos

Tartelette de légumes croquants 

Aux agrumes

Maki de courgette à la coriandre 

Vinaigrette wakamé



Plats à la carte

Poisson

Pavé de sandre au piment d'Espelette

Risotto de céleris et beurre nantais

Filet de bar à la plancha

Asperges vertes, crémeux de patate douce, câpres à queues au beurre noisette

Dos de cabillaud

Sur fondue de poireaux, asperge verte à l'huile de noisette

Roulé de filet de sole à la Ventrèche

Risotto de pommes de terre, sauce aux champignons

Supplément de 4.90€ TTC/pers.

Viande

Magret de canard rôti

Mousseline de pommes de terre, ananas caramélisé, sauce miel aux épices

Suprême de pintade rôti

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, lentins de chênes, crème de lard fumé

Pavé de veau à l'estragon

Galette de pommes de terre et oignons, champignons sauvages

Carré d'agneau au romarin

Pomme de terre confite, carottes glacées et cèpes rôtis

Filet de bœuf, jus corsé

Escalope de foie gras chaud, pomme-anna gratinée au beurre

Supplément de 4.50€ TTC/pers.



Ok traiteur
simplement excellent.

Fromage & trou normand

De notre maître fromager BEILLEVAIRE

Trio de fromages
Affinés et sa Salade Gourmande

Ardoise de Fromages
Affinés de notre Maître Fromager

Brie de Meaux au chèvre
Noisettes torréfiées

Croustillant au Curé Nantais
Sur Mesclun de Salade

Trou normand

Trou normand
Alcool et sorbet au choix



Desserts

Dessert individuel

Le Délice chocolat

Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat et ganache chocolat au lait

Le Macaron

Macaron garni de framboises fraîches & crème légère vanille

Le Millefeuille

Caramélisé, ganache à la vanille, crémeux au caramel au beurre salé

Pièce montée

La Pièce montée classique

Choux à la crème pâtissière, caramélisés (parfum au choix)

Trilogie de desserts

Délice chocolat noisette

Dacquoise craquante au praliné, ganache lactée et fines feuilles de chocolat

Dôme fraisi

Comptée de fraise, crémeux à la vanille sur sablé-pressé

Verrine Fraicheur

A l'ananas vanille et citron vert

... Une autre envie

N'hésitez pas à nous consulter



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 Chantonnay - *Domaine de la Barbinerie*
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 et repas – *A volonté*

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits

Formule cocktail, repas 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

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 

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 tzatziki)

Assortiment de fromages

Fromages affinés de la maison BEILLEVAIRE, pain & beurre fournis

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



Détails 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 et des condiments.

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

Participation à la mise en place de la salle.

Nettoyage des cuisines.

Informations complémentaires

La dégustation est offerte aux futurs mariés pour tout contrat signé.

Nos tarifs sont toutes taxes comprises.

Nous vous offrons la possibilité de personnaliser votre prestation.

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 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, bienvenue à votre dégustation qui vous permettra d'affiner votre menu de mariage, de rencontrer notre personnel de service et de découvrir nos arts de la table.

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 événement 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

