

Carte Mariage  
Printemps-Été 2023

# CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1<sup>er</sup> mai  
au 31 octobre 2023

# DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

## NOS SERVICES

- Cocktail de bienvenue & Thématiques culinaires
- Menu mariage
- 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](http://www.cktraiteur.com)

☎ 02 40 08 24 62

## VOTRE CONTACT PRIVILEGIE

Nathalie PATIN WEBER

☎ 06 12 32 54 39

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

CK TRAITEUR

# COCKTAIL DE BIENVENUE

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

## COCKTAIL 8 PIÈCES

Pièces cocktail Gala

## COCKTAIL 10 PIÈCES

Pièces cocktail Gala & 1 thématique culinaire

## COCKTAIL 12 PIÈCES

Pièces cocktail Gala & 2 thématiques culinaires

 Pièces végétariennes

**CK** TRAITEUR

## PIÈCES COCKTAIL GALA

-  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 8 PIÈCES

Pièces cocktail Gala

## COCKTAIL 10 PIÈCES

Pièces cocktail Gala &  
1 thématique culinaire

## COCKTAIL 12 PIÈCES

Pièces cocktail Gala &  
2 thématiques culinaires

 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.

## SUSHI (par notre partenaire SUKO)

Assortiment de maki  
Sashimi  
Futomaki

## FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons.

## GALETTES (façon samoussa)

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

# MENU MARIAGE PLATS À LA CARTE

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

## MENU

### « GOURMET »

Mise en bouche  
Poisson ou viande  
Dessert & café

## MENU

### « GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande  
Fromage au choix  
Dessert & Café

## MENU

### « GASTRONOME »

Entrée ou poisson  
Poisson ou viande  
Dessert & Café

## MISE EN BOUCHE

**Pressé de foie gras**  
Gelée de Granny Smith et figue fraîche rôtie

**Consommé de Homard à l'estragon**  
Et perles du Japon

**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 - Sur devis.

 **Ceviche de légumes croquant**  
A l'estragon

 **Crèmeux d'avocat pamplemousse**  
Radis croquants

## ENTRÉE

**Cassolette de homard breton**  
Brunoise de légumes croquants et écrevisse,  
chips aux épices douces

**Foie gras au gruë de cacao**  
Chutney de poire aux épices

**Gambas flambée à l'Armagnac**  
Etuvé de légumes à l'huile de sésame, crème de coquillages

**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

# MENU MARIAGE

## PLATS À LA CARTE

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

### MENU

#### « GOURMET »

Mise en bouche  
Poisson ou viande  
Dessert & café

### MENU

#### « GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande  
Fromage au choix  
Dessert & Café

### MENU

#### « GASTRONOME »

Entrée ou poisson  
Poisson ou viande  
Dessert & Café

### POISSON

**Pavé de sandre au piment d'Espelette**  
Risotto de céleris et beurre nantais

**Filet de bar à la plancha**  
Asperges vertes, polenta gratinée au parmesan,  
mini légumes glacés au beurre de thym

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

**Dorade rôtie**  
Risotto de pommes de terre à la ventrèche, jus corsé

### PLAT VÉGÉTARIEN

 **Risotto de céleri parfumé à la truffe**  
Chantilly noisettes

 **Nage de légumes croquants**  
Raviolis ricotta épinard au tofu

### VIANDE

**Magret de canard rôti au cidre**  
Pomme Anna et galipette, ananas confit 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**  
Farci de légumes rôtis au piment d'Espelette  
& pommes de terre Vitelotte

**Carré d'agneau au romarin**  
Mousseline de pommes de terre, carottes glacées et cèpes rôtis

**Filet mignon de porc en crumble de fruits secs**  
Tatin d'aubergines grillées au sarrazin



# MENU MARIAGE FROMAGES, TROU NORMAND & DESSERTS

CK  
EXCELLENT

## MENU « GOURMET »

Mise en bouche  
Poisson ou viande  
Dessert & café

## MENU « GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande  
Fromage au choix  
Dessert & Café

## MENU « GASTRONOME »

Entrée ou poisson  
Poisson ou viande  
Dessert & Café

### FROMAGE (INCLUS DANS LE MENU « GASTROLÂTRE ») DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER BEILLEVAIRE

#### Trio de fromages affinés

Salade Gourmande & mini beurre  
Tarif - Sur devis.

#### Ardoise 4 Fromages

Affinés de notre Maître Fromager & son mini beurre de la Viette  
Tarif - Sur devis.

#### Brie de Meaux au chèvre

Noisettes torréfiées  
Tarif - Sur devis.

#### Croustillant au Curé Nantais

Sur Mesclun de Salade  
Tarif - Sur devis.

### TROU NORMAND

#### Trou normand

Alcool et sorbet au choix  
Tarif - Sur devis.

### DESSERT INDIVIDUEL (INCLUS DANS LES MENUS)

#### 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 (SUPPLEMENT - SUR DEVIS)

#### La Pièce montée classique

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

### TRILOGIE DE DESSERTS (SUPPLEMENT - SUR DEVIS)

#### Délice chocolat noisette

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

#### Tarte citron Daisy

Crémeux citron jaune & meringue fondante

#### Verrine Fraicheur

Fraise au poivre Timut

... UNE AUTRE ENVIE

N'hésitez pas à nous consulter.

# MENUS ENFANTS & INTERVENANTS

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

## COCKTAIL ENFANT

Cocktail 4 pièces

## MENU « P'TIT DIABLE »

## 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

## MENU P'TIT DIABLE

Filets de poulet maison panés à la chapelure Ottogi  
Pommes de terre sautées

Tartelette chocolat fraise  
Perles craquantes

## 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 épice et aux tanins soyeux, cuisine épicee, 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  
40€ TTC/h par serveur

### BOISSON SANS ALCOOL

#### Formule cocktail & repas – A volonté

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

#### Formule cocktail, repas & 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.

EXCELLENT  
COMPLÉMENT

# 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 COMPRED

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

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](mailto: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