

Carte Mariage
Printemps-Été 2025

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1^{er} mai
au 31 octobre 2025



DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

SIMPLEMENT
CK
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

☎ 02 40 08 24 62

VOTRE CONTACT PRIVILEGIE

Servane TISON

☎ 06 85 72 86 50

@ secretariat@cktraiteur.com

COCKTAIL DE BIENVENUE



COCKTAIL 8 PIECES

Pièces cocktail Gala

COCKTAIL 10 PIECES

Pièces cocktail Gala &
1 thématique culinaire

COCKTAIL 12 PIECES

Pièces cocktail Gala &
2 thématiques culinaires

Tarifs sur demande

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

✿ Pièces végétariennes

LES THÉMATIQUES CULINAIRES

SIMPLEMENT
EXCELLENT

COCKTAIL 8 PIECES

Pièces cocktail Gala

COCKTAIL 10 PIECES

Pièces cocktail Gala &
1 thématique culinaire

COCKTAIL 12 PIECES

Pièces cocktail Gala &
2 thématiques culinaires

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

SUSHI (par notre partenaire SUKO)

Assortiment de maki
Sashimi / Futomaki

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

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

PLANCHAS

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

PANINIS

Jambon emmental tomate & basilic
Légumes rôtis & mozzarella



MENU MARIAGE PLATS À LA CARTE

SIMPLEMENT
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

Tarifs sur demande

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, 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 - Tarif sur demande

 **Ceviche de légumes croquants**
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

Brochette de gambas en persillade

Etuvé de légumes à l'huile de sésame, crème de coquillages

Crèmeux de céleri et tourteau aux agrumes

Radis croquant

Tataki de thon rouge au gomasio

Crèmeux d'avocat et coulis piquillos

 **Tartelette de légumes croquants**
A l'orange



MENU MARIAGE PLATS À LA CARTE

SIMPLEMENT
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

Tarifs sur demande

POISSON

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

Filet de bar à la plancha
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 noisette et œuf parfait

 **Aumônière, de légumes, croustillante**
Au tofu fumé, huile aux herbes fraîches et grenade

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 sarrasin

OPTIONS MENU

Mini beurre de la Viette
Tarif sur demande (1/pers.)

MENU MARIAGE FROMAGE, TROU NORMAND & DESSERT

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

Tarifs sur demande

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

Trio de fromages affinés

Salade Gourmande & mini beurre
Tarif sur demande

Ardoise 4 Fromages

Affinés de notre Maître Fromager & son mini beurre de la Viette
Tarif sur demande

Brie de Meaux au chèvre

Noisettes torréfiées
Tarif sur demande

Croustillant au Curé Nantais

Sur Mesclun de Salade
Tarif sur demande

TROU NORMAND

Trou normand

Alcool et sorbet au choix
Tarif sur demande

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX (INCLUS DANS LES MENUS)

Le Macaron

Macaron garni de framboises fraîches & crème légère vanille

Le Délice chocolat

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

Le Millefeuille

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

PIÈCE MONTÉE - Supplément – Tarif sur demande.

La Pièce montée classique

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

DECLINAISON GOURMANDE (trilogie) - Supplément – Tarif sur demande.

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

WEDDING CAKE - Supplément – Tarif sur demande.

MENUS ENFANTS & INTERVENANTS

COCKTAIL ENFANT

Cocktail 4 pièces

BOX PIQUE NIQUE

MENU « P'TIT DIABLE »

MENU ADO

MENU INTERVENANT

Tarifs sur demande

COCKTAIL ENFANTS

(Minimum de 10 enfants)

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Pic tomate cerise mozarella
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 P'TIT DIABLE

Filets de poulet maison panés à la chapelure Ottogi

Pommes de terre sautées

Mousse chocolat caramel

Perles craquantes

MENU ADO

Assiette de saumon fumé

Et crème citronnée

Filets de poulet maison panés à la chapelure Ottogi

Pommes de terre sautées

Mousse chocolat caramel

Perles craquantes

MENU INTERVENANT

Repas avec plat chaud

Boissons sans alcool

IMPLEMENT
EXCELLENT

NOS VINS PÉTILLANTS* & COCKTAILS APÉRITIFS

SIMPLEMENT
CK
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

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

VIN BLANC

Muscadet sur lie

Domaine Stéphane Orieux 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 crévés

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**
Elégant, 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
CK
EXCELLENT

PERSONNEL DE SERVICE

BAR DU SOIR

Minimum 2 serveurs pour
la bonne gestion du bar

Tarif /h par serveur
Sur demande

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
Bouteille de 25cl - 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



AUTRES GOURMANDISES & BUFFET DU SOIR*

CK
EXCELLENT

CÔTÉ SALÉ *

Snacking salé – 4 pièces/pers.

Gaufre de pomme de terre, crème chimichurri 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

**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



SIMPLEMENT
EXCELLENT

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.

Mise à disposition du pain et des condiments.

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.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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.



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 plait, nous vous convierons alors à notre événement dégustation, une véritable projection d'une prestation mariage.
- Puis nous entrerons dans la partie coordination. Nous organiserons 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 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 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.*** »

