

Carte Mariage  
Printemps-Été 2025

# CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1<sup>er</sup> mai  
au 31 octobre 2025



# 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

Servane TISON

☎ 06 85 72 86 50

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

# COCKTAIL DE BIENVENUE



## COCKTAIL 8 PIÈCES

Pièces cocktail Gala

## COCKTAIL 10 PIÈCES

Pièces cocktail Gala &  
1 thématique culinaire

## COCKTAIL 12 PIÈCES

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 PIÈCES

Pièces cocktail Gala

## COCKTAIL 10 PIÈCES

Pièces cocktail Gala &  
1 thématique culinaire

## COCKTAIL 12 PIÈCES

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

### PLANCHA

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  
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 grué 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  
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

 **Aumonière, 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.)

**CK TRAITEUR**



Plats végétariens

# MENU MARIAGE FROMAGE, TROU NORMAND & DESSERT

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

## 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

IMPLEMENT  
EXCELLENT

## 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

# NOS VINS PÉTILLANTS\* & COCKTAILS APÉRITIFS

SIMPLEMENT  
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 Orioux 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**  
Élégant, 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  
EXCELLENT

## 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

### PERSONNEL DE SERVICE

#### BAR DU SOIR

Minimum 2 serveurs pour  
la bonne gestion du bar

Tarif /h par serveur  
Sur demande



# AUTRES GOURMANDISES & BUFFET DU SOIR\*

CK  
EXCELLENT

## CÔTÉ SALÉ \*

### Snacking salé – 4 pièces/pers.

Gaufre de pomme de terre, crème chimichurry 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](mailto: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 !

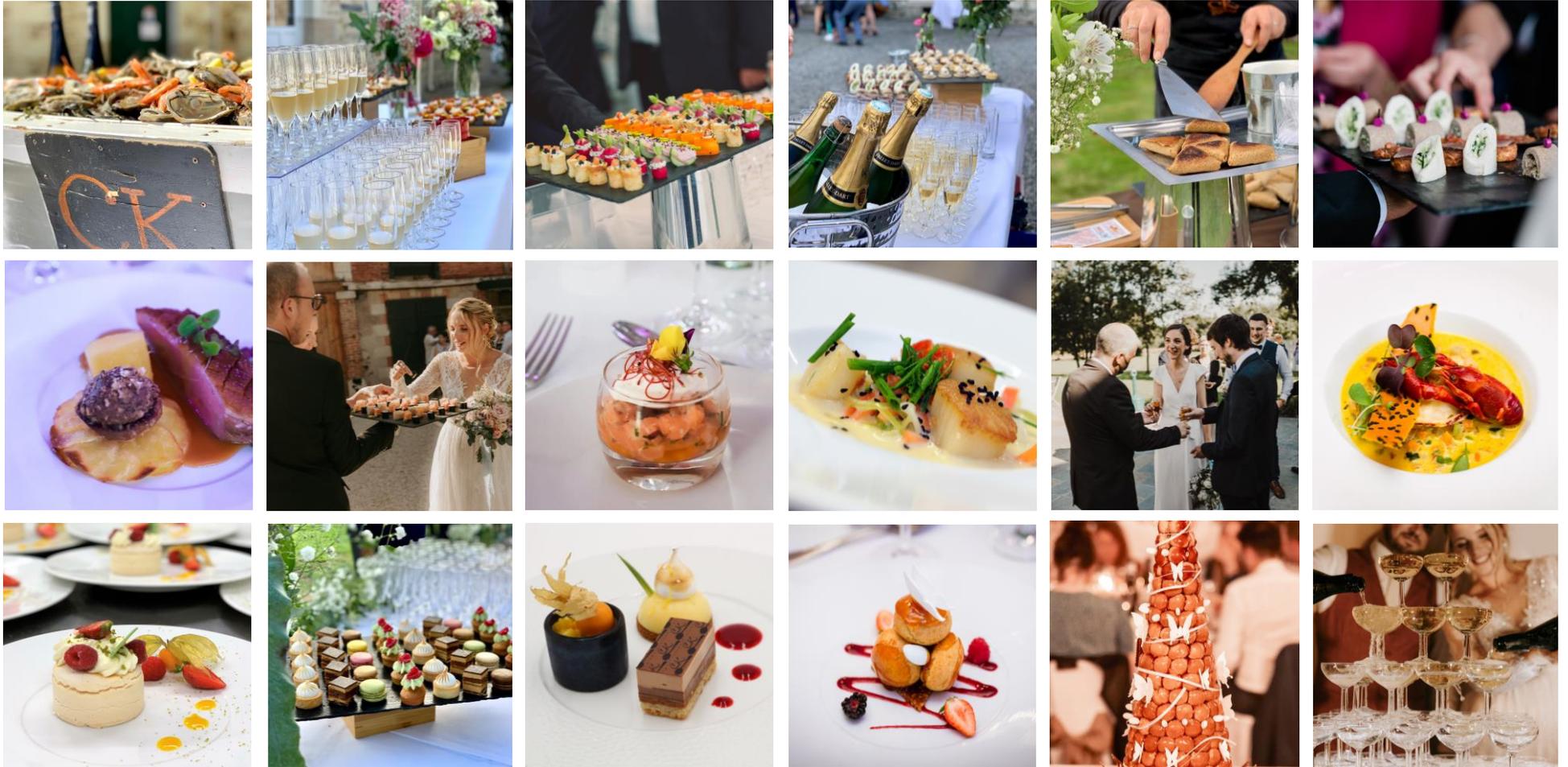
A très vite,

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.*** »

SIMPLEMENT  
EXCELLENT



CK TRAITEUR