

Carte Repas
Printemps - Été 2023

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

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

DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

CK Traiteur

Agence de Saint-Nazaire

27 rue Jacques Daguerre
44600 Saint-Nazaire

Agence de Vigneux de Bretagne

9 rue Louis Delage
44360 Vigneux de Bretagne

www.cktraiteur.com

Tél : 02 40 08 24 62

Email : contact@cktraiteur.com

Découvrez votre prestation :

Repas assis

- Accueil et pause café / cocktail de bienvenue
- Menu à la carte
- Tarif du menu à la carte
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation
- Les petits plus de CK Traiteur

CK TRAITEUR

ACCUEIL ET PAUSE CAFÉ



CAFE D'ACCUEIL

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafraîchissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Assortiment de mini viennoiseries (3/pers.) :
Croissant.
Pain aux raisins.
Pain au chocolat.

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de pièces cocktail en 3 ou 5 pièces.

PAUSE CAFÉ

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafraîchissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Pâtisseries (2/pers.) :
Madeleine.
Muffin.
Cannelé Bordelais

*avec personnel de service :
minimum de 25 personnes.

NOS MENUS



Options :

Fromage :
&
Trou normand :

**MENU de la
« MAISON »**
Entrée
Poisson ou viande
Dessert & café

**MENU
« CONVIVAL »**
Poisson ou viande
Fromage
Dessert & café

**MENU
« GOURMET »**
Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

**MENU
« BISTRONOME »**
Entrée
Poisson ou viande
Dessert & café

**MENU
« GASTRONOME »**
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert et café

Le choix des plats sera à nous communiquer maximum 3 semaines avant la prestation.

NOS MENUS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

MISE EN BOUCHE

Consommé de homard,
À l'estragon et perles du Japon.

Magret de canard,
Cromesquis de patate douce, jus au saté.

Pressé de foie gras,
Gelée de pommes Granny Smith et figue confite.

Verrine de tartare de saumon et coriandre
Crème yuzu et jeunes pousses de betteraves.

 **Ceviche de légumes croquants à l'estragon.**

 **Crèmeux d'avocat, pamplemousse et radis croquants.**

ENTRÉE

Foie gras au grué de cacao,
Chutney de poires aux épices.

Gambas flambées à l'Armagnac,
Étuvé de légumes au sésame, crème de coquillages.

Effiloché de crabe,
Avocat et pomelos, vinaigrette à la mangue.

Tataki de thon rouge au gomasio,
Crèmeux d'avocat et coulis piquillos.

 **Tartelette de légumes croquants aux agrumes.**

 **Maki de courgettes à la coriandre, vinaigrette wakamé.**

VIANDE

Suprême de pintade rôtie,
Écrasé 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.

Filet de canette rôtie,
Courgette farcie chorizo et champignons sauce aux épices douces.

Filet de caille au Raz El Hanout,
Semoule parfumée aux raisins et aubergines grillées.

POISSON

Roulé de filet de sole,
Lentilles corail et poivrons grillés, huile aux herbes.

Filet de bar à la plancha,
Polenta gratinée au parmesan, légumes glacés au beurre et thym.

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

VÉGÉTARIEN

 **Risotto de céleris aux noisettes et jus végétal.**

 **Nage de légumes croquants, raviolis ricotta épinard au tofu.**

 Choix unique pour l'ensemble des convives.

 Pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes pour le service.

CK TRAITEUR



NOS MENUS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

FROMAGE

Trio de fromages affinés,
Et sa salade gourmande.

Plateau de fromages affinés,
De notre maître fromager Pascal Beillevaire.

DESSERT

Cup'in cake mascarpone,
Fraises à l'estragon et gâteau nantais.

Verrine de gaspacho pêches, tomates et menthe,
Œuf à la neige aux pralines roses.

Pavlova vanille citron,
Framboises au jus suzette et poivre Timut.

Terre de sel : mousse de chocolat au lait caramel,
Cœur caramel au beurre salé, biscuit brownies.

Succès amandes noisettes au chocolat gianduja,
Crème légère au citron, coulis de framboise.

 Choix unique pour l'ensemble
des convives.

 Pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.



LES FORFAITS BOISSONS

FORMULE SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses.
Sodas et jus de fruits.
30 cl/pers.

ACCUEIL RAFRAICHISSANT

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe et rondelles de citron.
20 cl/pers.

FORMULE COCKTAIL

Punch, Sangria (envie d'un autre cocktail, contactez-moi).
15 cl/pers.

FORMULE CIDRE

Cidre Brut SORRE.
15 cl/pers.

FORMULE BIÈRE

Blonde NAO 4,6°.
Fût de 30 litres.
Ambrée NAO 5°.
Fût de 20 litres.
Blonde Bio Coreff 5°.
Fût de 20 litres .
Location tireuse incluse.

FORMULE BOISSONS CHAUDES

Café percolateur, thé et infusions.

GESTION DES BOISSONS

Boissons fournies par vos soins, rafraîchissement et service par CK Traiteur.

SIMPLEMENT
EXCELLENT

LES FORFAITS VINS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

FORMULE VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

**SAUMUR BRUT
LES CAVES DE GRENELLE**
Appellation Saumur contrôlée.
25 cl/pers.

**CRÉMANT DE LOIRE
LES CAVES DE GRENELLE**
Appellation Crémant contrôlée.
25 cl/pers.

**CHAMPAGNE
MARCEL VÉZIEN**
25 cl/pers.

FORMULE VINS DE LOIRE

**ANJOU BLANC
DOMAINE DU PETIT CLOCHER**
Appellation Anjou contrôlée.

**ANJOU ROUGE
DOMAINE DU PETIT CLOCHER**
Appellation Anjou contrôlée.

25 cl/pers..

FORMULE VINS DE PAYS

**BORDEAUX BLANC
CHÂTEAU GABARON**
Appellation Bordeaux contrôlée.

**FRONSAC
CHATEAUX BEAU SITE DE LA TOUR**
Appellation Fronsac contrôlée.

25 cl/pers.

Si vous souhaitez d'autres vins,
notre sommelier est à votre
disposition.

CK TRAITEUR

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

CK

s'engage ...

[Démarche RSE](#)

[Charte qualité](#)



INCLUS DANS VOTRE PRESTATION :

L'agencement des buffets et des tables.

La livraison, l'installation et la remise en état des lieux.

Le nécessaire en nappage, serviette, verrerie et vaisselle.

Le pain et les condiments.

La Maison **CK Traiteur** est également heureuse de participer à la décoration florale de ses buffets le jour de l'évènement.

SI PRESTATION AVEC SERVICE :

La présence du personnel de la mise en place, au débarrassage pour une vacation horaire de (à définir).



FRAIS DE LIVRAISON :

Frais de livraison et transport.

LOCATION DE MATÉRIEL :

Location mange debout avec housse

Location table buffet (180x80)

Location table ronde (150cm – 8/9 pers.)

Location chaise clip blanche

Possibilité de location de vaisselle supplémentaire et de matériel de réception.

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

HEURE SUPPLÉMENTAIRE :

Toute heure commencée, non prévue dans la prestation, sera due.



POUR VOTRE INFORMATION :

Nos tarifs sont **Hors Taxes**.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

Rigueur et organisation sur-mesure sont nos maître-mots pour le respect des échéances et un travail d'équipe efficace : une fiche de liaison est donc mise en place afin de sécuriser la transmission d'information.

Possibilité de personnaliser votre prestation :

Nous restons à votre écoute pour toute demande particulière, afin d'étudier la faisabilité de celle-ci.

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

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 est aux petits soins pour faire de celui-ci un évènement inoubliable.

Dans cette optique, nous pouvons si vous le souhaitez organiser une rencontre sur le site de la prestation afin de découvrir les espaces ensemble et d'évaluer les besoins techniques.

Quelques jours avant la prestation, vous recevrez un email avec :

- les coordonnées du maître d'hôtel qui sera en charge de votre évènement.
- son heure d'arrivée.
- les informations logistiques (livraison de matériel et arts de la table sur le lieu de la prestation).



CONDITIONS DE RÉSERVATION :

40% d'acompte à la réservation avec un DEVIS dûment daté et signé avec la mention obligatoire : « **BON POUR COMMANDE** et **ACCEPTATION DES CGV** ».

Le solde à réception de la facture.

Nombre de convives à nous transmettre :

15 jours avant la prestation :
Estimation précise à + / - 5%.

10 jours avant la réception :
Chiffrage définitif à nous confirmer pour le.

Hausse du nombre de convives :
- Sur demande.



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ :

Je suis votre référente pour cette prestation. Si vous avez la moindre question, je suis joignable par email à l'adresse contact@cktraiteur.com ou par téléphone au 02 40 08 24 62.

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

A bientôt !