

Carte Repas  
Printemps - Eté 2024

**CK TRAITEUR**

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1<sup>er</sup> mai  
au 31 octobre 2024

# 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](http://www.cktraiteur.com)

Tél : 02 40 08 24 62

Email : [contact@cktraiteur.com](mailto: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



Café d'accueil  
et/ou Pause-café

Tarifs sur demande.

**Cocktail de bienvenue**  
3 ou 5 pièces / pers.

Tarifs sur demande.

\*avec personnel de service :  
minimum de 25 personnes.

## CAFE D'ACCUEIL

Boissons chaudes :  
Café, thé, infusion.

Rafraîchissements :  
Jus de fruits, eau minérale.

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

## 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.) :  
Clafoutis.  
Madeleines.  
Tropéziennes.

# NOS MENUS



## Options :

- Fromage
- Trou normand

Tarifs sur demande

**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  
ck  
EXCELLENT

## ENTRÉES\*

**Velouté de homards et écrevisses,**  
Aux petits légumes.

**Tartare de saumon et coriandre,**  
Crème yuzu et jeunes pousses de betteraves.

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

**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.

 **Tartelette de légumes cuits et crus aux agrumes.**

(\*) - Ces entrées peuvent également être servies en mise en bouche (format  ½ portion).

## PLATS

**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.

**Dos de merlu,**  
Lentilles corail et poivrons grillés, huiles 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.

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

 Choix unique pour l'ensemble des convives.

 Plats végétariens.

\*minimum de 25 personnes pour le service.

CK TRAITEUR



# NOS MENUS

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

## FROMAGES

Trio de fromages affinés,  
et sa salade gourmande.

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

## DESSERTS

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.

### **CLIN D'ŒIL SUCRÉ**

*supplément (tarifs sur demande)*

Panna cotta pistache.

Tartelette citron.

Entremet chocolat.

 Choix unique pour l'ensemble  
des convives.

 Plats végétariens.

\*minimum de 25 personnes  
pour le service.

**CK** TRAITEUR



# LES FORFAITS BOISSONS

Tarifs sur demande

## 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

Tarifs sur demande

## 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 moyenne de 8 h 00 du départ au retour à notre laboratoire.



### FRAIS DE LIVRAISON :

Frais de livraison et transport :

**Tarif sur demande.**

### GESTION DES DECHETS :

A la charge de CK Traiteur (verres, cartons ou déchets ménagers) – **Tarif sur demande.**

### LOCATION DE MATÉRIEL :

Location mange debout avec housse

Location table buffet (180x80)

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

Location chaise clip blanche

-> **Tarifs sur demande.**

### HEURE SUPPLÉMENTAIRE :

Toute heure commencée, non prévue dans la prestation, sera due - **Tarif sur demande.**



### 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.

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

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

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.

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.**

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 [events@cktraiteur.com](mailto:events@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 !