

Ok traiteur
simplement excellent.



Carte Printemps - Été valable du 1er Mai au 31 Octobre 2022

Découvrez votre prestation :

Buffet « Fantaisies Culinaires »
Buffet « Fantaisies Culinaires » - option
Forfait boissons
Forfait vins

Services complémentaires & détail de la prestation buffet
Les petits plus de CK Traiteur



CK Traiteur

9 rue Louis Delage,
44360 Vigneux de Bretagne
27 rue Daguerre,
44600 Saint-Nazaire
Tél : 02 40 08 24 62
www.cktraiteur.com

Contact : Méryl Robert

Tél : 07 83 20 02 05
Email : events@cktraiteur.com

Buffet « Fantaisies Culinaires »

Salades

Salade de piémontaise à l'estragon.

🌿 Fraicheur de concombre à la menthe.

Duo de saumon frais

Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée.

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches.

Ardoise de charcuteries

Chorizo, lomo, saucisson sec.

Dégustation de viandes froides

Rôti de bœuf laqué au pesto et parmesan.

Echine de porc au soja et sésame.

Dessert

Tarte citron, meringue italienne au parfum de basilic.

Petit pot de crème vanille, madeleine au beurre.

Tarte aux noix de pécan, chantilly légère au grue de cacao.

So'choc ! Biscuit croustillant praliné, duo chocolat noir et lait.

Choux craquelin au café arabica et chantilly noisette, sarrasin grillé.



🍽️ choix unique pour l'ensemble des convives

🌿 pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes pour le service.

Buffet « Fantaisies Culinaires » - option

 **Plat chaud en remplacement des viandes froides**
Supplément 5,20€ HT/pers.

Traditionnelle blanquette de veau.
Tajine d'agneau aux saveurs orientales.
Sauté de volaille méditerranéen aux petits légumes.
Blanquette de la mer safranée aux fruits de mer.

Plancha en remplacement des viandes froides
Supplément 5,20€ HT/pers.

Brochettes de canard au pesto.
Brochettes de gambas au piment d'Espelette.
Brochettes de bœuf tandoori.
Brochettes de volaille colombo.
 Poêlée de grenailles rôties et de légumes de saison.

Plateau de fromages affinés
Supplément de fromage 4,15€ HT/pers.

Sélection de notre maître fromager Beillevaire.

Cocktail de bienvenue

Assortiment de 3 pièces cocktail - 4,80€ HT/pers.
Assortiment de 5 pièces cocktail - 7,95€ HT/pers.



 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.

Coca, Coca zéro, jus de pomme La Pommeraie Nantaise & jus d'orange Bio Côteaux Nantais.

20cl /pers. – nous consulter.

Accueil rafraîchissant :

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe, et rondelles de citron.

20 cl/pers. - nous consulter.

Formule cocktail :

Punch, Sangria (envie d'un autre cocktail, contactez-moi).

15 cl/pers. - nous consulter.

Formule bière :

Blonde NAO 4,6°.

Fût de 30 litres - nous consulter.

Ambrée NAO 5°.

Fût de 20 litres - nous consulter.

Blonde Bio Coreff 5°.

Fût de 20 litres - nous consulter.

Location tireuse incluse.

Formule cidre :

Cidre Brut SORRE.

15cl/pers. - nous consulter.

Formule boissons chaudes :

Café percolateur, thé et infusions.

Nous consulter.

Gestion des boissons :

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

Nous consulter.



Ok traiteur
simplement excellent.

Les forfaits vins

Vins sous réserve de disponibilité à la date de l'événement.

Formule vin pétillant & Champagne :

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*.
Appellation Saumur contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*.
Appellation Crémant contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

Champagne - *Marcel Vezien*.
25 cl/pers. - nous consulter.

Formule vins de Loire :

Anjou blanc - *Domaine du Petit Clocher*.
Appellation Anjou contrôlée.
&
Anjou rouge - *Domaine du Petit Clocher*.
Appellation Anjou contrôlée.
30 cl/pers. - nous consulter.

Formule vins de Pays :

Bordeaux blanc - *Château Gabaron*.
Appellation Bordeaux contrôlée.
&
Fronsac - *Château Beau Site de la Tour*.
Appellation Fronsac contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

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



Ok traiteur
simplement excellent.

Services complémentaires

Location mange debout avec housse
Location table buffet (180x80)
Location table ronde (150cm - 8/9 pers.)
Location chaise clip blanche
Tarifs – nous consulter.



Détail de la prestation

Notre formule « Buffet » comprend :

L'agencement et une participation à la décoration florale de votre buffet.
Le nécessaire en nappage, serviette, verrerie et vaisselle.
Le pain et les condiments.

SI VERSION AVEC SERVICE : La présence du personnel de la mise en place au débarrassage.



Pour votre information :

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.
Nos tarifs sont Hors Taxes.

Frais de livraison et transport – nous consulter.

Possibilité de personnaliser votre prestation.
Possibilité de location de vaisselle supplémentaire et de matériel de réception.
Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

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.



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 ou par téléphone au 07 83 20 02 05.

Personnalisation 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, je vous propose de nous rencontrer dans nos locaux ou sur le site de l'évènement. Ce rendez-vous sera l'occasion de faire le point sur vos attentes dans le but que le jour J soit le reflet de ce que vous aviez imaginé.

Pour ne rien laisser au hasard, Yvan, notre coordinateur de réception, aime venir sur le lieu de votre prestation dans le but de découvrir les espaces, d'évaluer les besoins techniques...

Quelques jours avant la prestation et afin de faire connaissance, vous recevrez un appel du maitre d'hôtel qui sera en charge de votre évènement.

Décoration florale de votre évènement :

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

L'idée est de coller à votre univers en se basant sur votre thème couleur par exemple. Cette mission tient particulièrement à cœur à notre maitre d'hôtel qui prête une attention particulière aux fleurs de votre évènement pour que celui-ci soit le plus beau.

Gestion des demandes spécifiques :

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

Nombre de convives à nous transmettre :

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

1 semaine avant la réception : chiffrage définitif.

Hausse du nombre de convives : sur demande.



CK traiteur
simplement excellent.

Les petits plus de CK Traiteur

Je vous invite à cliquer sur les liens ci-dessous si vous souhaitez plus d'informations sur ces thématiques :

- **La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés.**
- **La Maison CK Traiteur s'engage.**
- **Nos Conditions Générales de Vente (en pièce jointe).**

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

A bientôt,

Méryl

