

Carte Buffet
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 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

Tél : 02 40 08 24 62

Email : contact@cktraiteur.com

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



BUFFET « FANTASIES CULINAIRES »

Avec ou sans
personnel
de service*.

 Choix unique pour
l'ensemble des convives

 Pièces végétariennes

*minimum de 25 personnes
pour le service.

CK TRAITEUR

SALADES

Salade de céleri,
Pommes granny et radis croquant.

 **Taboulé oriental**
Aux raisins et coriandre.

DUO DE SAUMON FRAIS

Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée.
Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches.

ARDOISE DE CHARCUTERIE

Chorizo, lomo, saucisson sec.

DEGUSTATION DE VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf laqué aux poivrons confits.
Echine de porc marinade à l'orange.

DESSERT

Tartelette au citron, meringue basilic et framboises.
So'choc ! Biscuit croustillant praliné duo chocolat noir et lait.
Choux craquelin au café arabica, chantilly gianduja noisette et sarrasin grillé.
Gâteau sacher chocolat framboise, ganache onctueuse.
Ze mousse chocolat et fraises au jus.
Fraîcheur de fruits frais au jus d'abricot vanillé.

SIMPLEMENT
EXCELLENT

BUFFET « FANTAISIES CULINAIRES »

- OPTIONS -

Avec ou sans
personnel
de service*.



Choix unique pour
l'ensemble des convives



Pièces végétariennes

*minimum de 25 personnes
pour le service.



PLAT CHAUD EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES Supplément (sur devis).

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 la mer.

PLANCHA EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES Supplément (sur devis).

Brochettes de gambas au piment d'Espelette.
Brochettes de bœuf tandoori.
Brochettes de volaille aux épices.
🌿 Poêlée de grenailles rôties et de légumes de saison.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS Supplément fromage (sur devis).

Sélection de notre maître fromager Beillevaire.

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de 3 pièces cocktail
Assortiment de 5 pièces cocktail

SIMPLEMENT
EXCELLENT



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
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 !