



Ok traiteur
simplement excellent.

Carte Printemps - Eté valable du 1er Mai au 31 Octobre 2021

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
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 pépinettes méditerranéenne aux olives.
- Salade croquante de carottes et céleri au citron et gingembre.

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 façon tataki au soja et sésame.
Echine de porc confit au pesto.

Dessert

1 dessert au choix

Tartelette citron-pamplemousse meringuée, confit de framboise.
Cup'in cake mascarpone aux fraises de la Baule.
Duo chocolat noir & lait, comme une religieuse.
Petit pot de crème pistache de la fromagerie Beillevaire, madeleine au beurre.
Royal chocolat, ganache onctueuse à la vanille, croustillant praliné.
Finger abricot lait d'amande.

 pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.



Buffet « Fantaisies Culinaires » - option

Plat chaud en remplacement des viandes froides

Supplément nous consulter. - 1 plat au choix

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 nous consulter.

Brochettes de canard au pesto

Brochettes de gambas au piment d'Espelette

Brochettes de bœuf tandoori

Brochettes de volaille colombo

🌿 Poêlée de de grenaille rôties et de légumes de saison

Plateau de fromages affinés

Supplément de fromage nous consulter.

Sélection de notre maître fromager Beillevaire.

Cocktail de bienvenue

Assortiment de 3 pièces cocktail - nous consulter.

Assortiment de 5 pièces cocktail - nous consulter.



Les forfaits boissons

Formule sans alcool :

Eaux plates et gazeuses.

Sodas et jus de fruits.

30cl/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 :

Fiefs Vendéens Chantonay - *Domaine de la Barbiniere*.

Appellation origine contrôlée.

&

Anjou rouge - *Domaine du Petit Clocher*.

Appellation Anjou contrôlée.

25 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.



Services complémentaires

Location mange debout avec housse - **nous consulter.**

Location table buffet (180x80) - **nous consulter.**

Location table ronde (150cm – 8/9 pers.) - **nous consulter.**

Location chaise clip blanche - **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.





Les petits plus de CK Traiteur

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 et moi-même aimons 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 heureux 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 Danielle qui prête une attention particulière aux fleurs de votre évènement pour que celui-ci soit le plus beau.

La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés, cliquez ici pour découvrir toute l'équipe.

La Maison CK Traiteur s'engage, cliquez ici pour en savoir plus.



Les petits plus de CK Traiteur

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.

Retrouvez nos Conditions Générales de Vente en cliquant ici.

(mettre lien qui va vers notre site internet).

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

A bientôt,

Méryl

