

Château traiteur
simplement excellent.

Carte Hiver valable du 1^{er} Novembre 2020 au 30 Avril 2021

Découvrez votre prestation :

Cocktail apéritif « Fantaisies Culinaires »

10 pièces

Animations culinaires (en option)

Forfait boissons

Forfait vins

Services complémentaires & détail de la prestation

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

Cocktail apéritif « Fantaisies Culinaires » - 10 pièces

Pièces salées :

- ✿ Assortiment de légumes accompagnés de ses condiments houmous et tzatzíki.
- ✿ Maki avocat et sucrine.
- ✿ Grenaille rôtie crème de chèvre et tomate confite.
Epingle de carotte au yuzu et Saint-Jacques.
- ✿ Pic de jambon à l'ananas.
- ✿ Tartelette ratatouille et feta.
- ✿ Coquille de légumes confits et œuf de caille.
- ✿ Clafoutis comté, olive et coppa.
- ✿ Wrap de carotte et céleri au cumin.
Galette de blé noir jambon serrano et moutarde.
- ✿ Pain pita, tapenade et andouille.
Foie gras sur pain d'épices et oignons grillés.
- ✿ Tortilla de pommes de terre et œuf de caille.

Pièces chaudes (uniquement avec personnel de service) :

- ✿ Yakitori poulet citron coco.
- ✿ Croustillant de crevette au sésame.
- ✿ Cannelé au parmesan.

✿ pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.



2 pièces/pers. :

Uniquement avec
 personnel de service.

Ateliers plancha
 et galettes :

uniquement en
 extérieur sauf accord
 du lieu de réception.

 pièces végétariennes.

Les animations culinaires (en option)

Barque de fruits de mer : service et ouverture d'huîtres bretonnes, bouquet de crevettes, pain de seigle, beurre au sel de Guérande et condiments.

 **Poke bowl :** composez vous même votre poke bowl parmi ces ingrédients de saison : avocat, roquette, haricot mungo, poivron, nouille de riz, oignons grillés, coriandre, graines croustillantes (lin, sarrasin, sésame).

Sauce au choix : soja – sésame - gingembre / sauce chili épicé.

Découpe de jambon sec : coupe de jambon affiné à la griffe.

Tartare fraîcheur : tartare de bœuf à l'estragon / tartare de saumon à la coriandre /  tartare végétarien aux algues et citron confit.

Découpe de saumon sur blinis : saumon gravelax / saumon fumé.

 **Soupe chaude :** Crème parmentière à la badiane, velouté de potimarron à l'huile de noisette.

Sushi : assortiment de maki, sashimi, futomaki élaboré par notre partenaire SUKO.

Foie gras mi-cuit : sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons.

Galettes sur billig : jambon fromage / pétoncle fromage /  légumes confits mozzarella.

Mini burgers : burger de bœuf / burger de volaille /  burger végétarien au tofu fumé.

Plancha : brochette de bœuf tandoori / brochette de volaille colombo / brochette de gambas au piment d'Espelette.



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.**

Détail de la prestation

Notre formule « Cocktail apéritif » comprend :

L'agencement et une participation à la décoration florale de votre buffet.

Le nécessaire en nappage, serviette, verrerie et vaisselle.

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 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 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 Danielle 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.





Les petits plus de CK Traiteur

Je vous invite à consulter notre site internet 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.**

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

A bientôt,

Méryl

