Ck traiteur

simplement excellent.

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

CK traiteur
simplement excellent.

Découvrez votre prestation :

Cocktail déj / dîn salé sucré
« Fantaisies Culinaires » - 16 pièces
Thématiques culinaires (en option)
Forfait boissons
Forfait vins
Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
Les petits plus de CK Traiteur

CK Traiteur
9 rue louis Delage,
44360 Vigneux de Bretagne
27 rue Daguerre,
44600 Saint-Nazaire
www.cktraiteur.com

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

Ck traiteur
simplement excellent.

Cocktail « Fantaisies Culinaires » - 16 pièces

Pièces salées :

- Assortiment de légumes et fruits à croquer accompagnés de ses condiments.

- Maki de légumes croquants au wasabi.
  Grenaille rôtie au parmesan et bœuf séché.
- Epingle de carotte, tomate et olive kalamata.

  Pic ananas et crevette à la coriandre.
- Tartelette ratatouille et mozzarella au basilic.
- Coquille aux légumes confits et asperge au gomasio.

- Cake olive et feta aux herbes.
- Wrap courgette et coriandre.
  Cube de polenta au comté et magret fumé.

  Burger de crabe à la coriandre.
  Cube de foie gras aux noisettes.
- Tortilla de pommes de terre, brocolis mariné au soja.

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.

Ck traiteur
simplement excellent.

Cocktail « Fantaisies Culinaires » - 16 pièces

Pics fromagers :
sélection de notre maître fromager Pascal Beillevaire.

Pic de chèvre au sésame.
Manchego au gingembre confit.
Mimolette aux olives.

Collection sucrée :

Tartelette citron yuzu.
Macarons assortis.
Gâteau nantais au vieux rhum.
Eclairs chocolat & café.

*minimum de 25 personnes pour le service.

Ck traiteur
simplement excellent.

Les thématiques 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 fumé : *sur blinis et sa crème yuzu.*

Gaspacho : *gaspacho de tomates au basilic, gaspacho de petits pois et menthe fraîche.*

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.*

pièces végétariennes.

Ck traiteur
simplement excellent.

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.

Ck 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.

Ck traiteur
simplement excellent.

Services complémentaires

Location mange debout avec housse
Location table buffet (180x80)
Tarifs – nous consulter.

Détail de la prestation

Notre formule « Cocktail » comprend :

L'agencement et une participation à la décoration florale de votre buffet.
Le nécessaire en nappage, serviette et verrerie.
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 - Ville € HT.
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, 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.

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