

Ok traiteur
simplement excellent.



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

Découvrez votre prestation :

Accueil et pause café / cocktail de bienvenue

Menu à la carte

Tarif du menu à la carte

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
27 rue Daguerre,
44600 Saint-Nazaire
www.cktraiteur.com

Contact : Méryl Robert

Tél : 07 3 20 02 05
Email : events@cktraiteur.com

Menu à la carte

Mise en bouche :

- Consommé de homard à l'estragon et perles du Japon.
Magret de canard, cromesquis de patate douce, jus au saté.
Pressé de foie gras, gelée de pomme Granny Smith et figue confite.
Verrine de tartare de saumon et coriandre, crème yuzu et jeunes pousses de betteraves.
-  Ceviche de légumes croquants à l'estragon.
 -  Crémeux d'avocat, pamplemousse et radis croquants.

Entrée :

-  Foie gras au gruë de cacao, chutney de poires aux épices.
Gambas flambées à l'Armagnac, étuve de légumes au sésame, crème de coquillages.
Filets de rouget mariné au citron confit, mini ratatouille au basilic.
Tataki de thon rouge au gomasio, crémeux d'avocat et coulis piquillos.
-  Tartelette de légumes croquants aux agrumes.
 -  Maki de courgette à la coriandre, vinaigrette wakamé.

Viande :

- Suprême de pintade rôtie, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, lentins de chênes, crème de lard fumé.
Pavé de veau à l'estragon, galette de pommes de terre et oignons, champignons sauvages.
Filet de canette rôtie, courgette farcie chorizo et champignons sauce aux épices douces.
Carré d'agneau au romarin, pommes de terre confites, carottes glacées et cèpes rôties.

 choix unique pour
l'ensemble des convives.

 pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.



Ok traiteur
simplement excellent.

Suite du menu à la carte

OU Poisson :

Dos de cabillaud sur fondue de poireaux, asperge verte à l'huile de noisette.
Filet de bar à la plancha, polenta gratinée au parmesan, légumes glacés au beurre et thym.
Pavé de sandre au piment d'Espelette, risotto de céleri et beurre Nantais.



Alternative végétarienne :

-  Risotto de céleris aux noisettes et jus végétal.
-  Nage de légumes croquants, raviolis ricotta épinard au tofu.

Fromage :

(en option) hors formule

Trio de fromages affinés et sa salade gourmande.
Croustillant de curé Nantais sur mesclun.
Plateau de fromages affinés de notre maître fromager Pascal Beillevaire.



Dessert :

Déclinaison chocolat café caramel comme une religieuse.
Panna cotta pistache, salsa de fruits rouges aux agrumes et biscuit aux amandes (verrine).
Cup'in cake mascarpone, gâteau nantais, fraises marinées à l'estragon.
Merveilleux aux éclats de noisettes et cacahuètes grillées, meringue craquante.
Pavlova vanille citron et framboises fraîches au jus Suzette.



 choix unique pour l'ensemble des convives.

 pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes pour le service.

Ok traiteur
simplement excellent.

Tarif du menu à la carte

Menu « Convivial » :

Poisson ou viande
Fromage
Dessert & Café
Nous consulter.

Menu « Gourmet » :

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & Café
Nous consulter.

Menu « Bistronome » :

Entrée
Poisson ou viande
Dessert & Café
Nous consulter.

Menu « Gastronomique » :

Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert et café
Nous consulter.

Le choix des plats sera à nous communiquer 15 jours avant la prestation svp.



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.



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 « Menu à la carte » 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.

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

