

*Ok traiteur*  
simplement excellent.



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

Découvrez votre prestation :

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



## Menu à la carte

### Mise en bouche :

Panna cotta de homard, fine pousses d'herbes fraîches.  
Magret de canard, cromesquis de patate douce, jus au saté.  
Fondant de foie gras au pain d'épices, miroir de porto.  
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 :

Pressé de foie gras, gelée de Granny Smith et figue fraîche rôtie.  
Saint-Jacques snackées, étuvé de légumes à l'huile de sésame, sauce au Malvoisie.  
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.  
Magret de canard rôti, mousseline de pommes de terre, ananas caramélisé, sauce miel aux épices.  
Carré d'agneau au romarin, pommes de terre confites, carottes glacées et cèpes rôties.



❖ pièces végétariennes.

\*minimum de 25 personnes  
pour le service.

## Suite du menu à la carte

### Poisson :

Dos de cabillaud sur fondue de poireaux, asperge verte à l'huile de noisette.  
Filet de bar à la plancha, asperges vertes, crémeux de patate douce et câpres à queues au beurre noisette.  
Pavé de sandre au piment d'Espelette, risotto de céleri et beurre Nantais.

### Végétarien :

- 🌿 Gâteau de pommes de terre et tomates confîtes, jus végétal.
- 🌿 Légumes rôtis aux épices et tofu.

### Fromage : (en option)

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 :

Finger praliné croustillant chocolat au lait, éclats de noisettes et sarrasin grillé.  
Cup'in cake mascarpone, fraises au basilic et gâteau nantais.  
Palet chocolat noir 65% de la manufacture Cluizel, sablé au cacao, fèves torréfiées.  
Fine tartelette citron pamplemousse et son macaron aux framboises.  
Gaspacho de pêches, tomates et fruits rouges à la menthe, île flottante.

🌿 pièces végétariennes.

\*minimum de 25 personnes  
pour le service.



*Ok traiteur*  
simplement excellent.

### Options

#### **Fromage :**

Nous consulter.

#### **Trou normand :**

Nous consulter.

## 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 « Gastronom » :**

Entrée

Poisson

Viande

Dessert et café

**Nous consulter.**



CK traiteur  
simplement excellent.

## 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.



*Ok traiteur*  
simplement excellent.

## 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 « 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.



## 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](mailto: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.**



*CK* traiteur  
simplement excellent.

## 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*

