

CK TRAITEUR

# POUR LES ÉVÈNEMENTS QUI COMPTENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

CARTE BUFFET
AUTOMNE-HIVER 2026/2027



# L’HIVER SELON CK

L’hiver appelle des assiettes franches, chaleureuses et élégantes.
Des cuissons lentes, des légumes rôtis, des sauces parfumées, du croquant et juste ce qu’il faut d’audace pour réveiller la saison.

Cette carte s’adresse aux moments où l’entreprise réunit, remercie, célèbre ou affirme ce qu’elle est.
Dans ces rendez-vous, le repas n’est jamais un simple poste logistique :
il participe à l’image laissée aux invités.

Notre brigade cuisine maison.
Notre équipe prépare le lieu, anticipe les contraintes et pilote la prestation de bout en bout.
Vous gardez le plaisir de recevoir.

## NOTRE PARTI PRIS

Une cuisine lisible et généreuse, soutenue par une organisation précise.
Chaque choix sert l’expérience des invités et la sérénité de ceux qui les reçoivent.

## LA MÉTHODE CK : BIEN PLUS QUE LE REPAS

Cadrer : comprendre l’objectif, les invités, le lieu, le rythme attendu et les contraintes internes.

Concevoir : construire le menu, le service et l’implantation adaptés au format de l’événement.

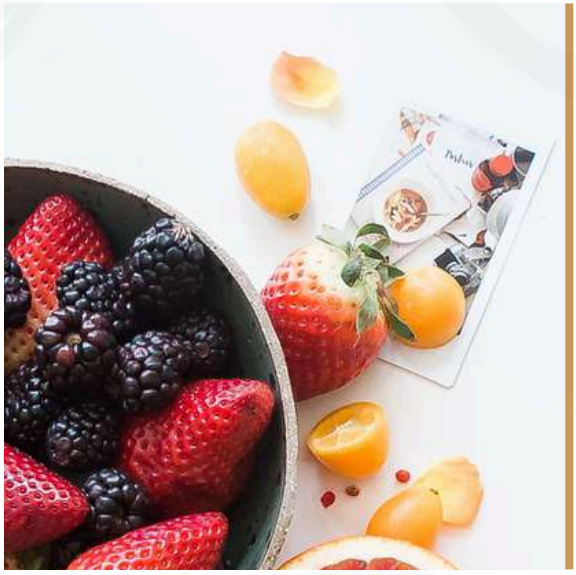
Préparer : effectuer la visite technique, coordonner la logistique, anticiper les régimes alimentaires.

Piloter : installer, briefer les équipes et tenir le déroulé le jour J avec un chef de projet identifié.

Faire le bilan : recueillir le retour du client toujours utile pour les prochains rendez-vous.

# NOTRE BUFFET

## CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



### LES SALADES

**DUO DE SALADES DE SAISON**

*Découvrez à la page suivante nos différentes salades, toutes pensées pour apporter fraîcheur, saveurs et variété à votre buffet.*

*À vous de composer selon vos envies !*

### LA MER

**PAVÉ DE SAUMON À LA PARISIENNE**
*Et perle de citron*

**BLINIS AU SAUMON FUMÉ**
*Crème citron et anis sauvage*



### LA TERRE

**PLATEAU IBÉRIQUE**
*Assortiment de charcuterie*

**DÉGUSTATION DE VIANDES FROIDES 1**
*Emincé de lard nantais*
*Emincé de de volaille aux épices cajun*

**DÉGUSTATION DE VIANDES FROIDES 2**
*Emincé de dinde à la provençale*
*Echine de porc confit au pesto*



### LE SUCRÉ

**AU CHOIX :**

**PISTACHE, FRAMBOISE,**
*Croquant chocolat blanc*
**PAVLOVA VANILLE,**
*Fruits frais de saison*
**CHOUX CRAQUELIN VANILLE,**
*Fruits rouges*
**PANACOTTA PASSION,**
*Chocolat noir*
**« ZE » MOUSSE CHOCOLAT,**
*Biscuit croustillant au praliné*
**GATEAU NANTAIS,**
*Meringue fondante vanille & citron*

# NOS SALADES DE SAISON

## UN DUO AU CHOIX PARMI LES VARIÉTÉS PROPOSÉES

**SALADE DE PÉPINETTES**
*L'originalité des pépinettes mariées au jambon de pays colorées par les incontournables olives.*

**SALADE DE CAROTTES AU CUMIN**
*Le contraste du croquant de la carotte et sa vinaigrette au cumin et au miel.*

**SALADE DE QUINOA**
*Et betterave à l'orange*

**SALADE DU TERROIR**
*Tomates, œufs, pommes de terre, cornichons.*

**SALADE TERRE ET MER**
*Tagliatelles, tomates, poivrons, écrevisses marinées au pesto.*

**SALADE NORVÉGIENNE**
*Tagliatelles au saumon mariné et pesto.*

**SALADE PAYSANNE**
*Pommes de terre, emmental, lardons, ciboulette.*

**SALADE CROQUANTE**
*Chou rouge, pommes de saison, noix, fourme d'Ambert & sa vinaigrette de framboise.*







# NOTRE INVITATION

## À ALLER PLUS LOIN.

Vous venez de découvrir une proposition construite avec attention, fidèle à vos attentes et à l'esprit de votre événement.

Mais parce que **chaque réception est aussi une opportunité d'aller plus loin dans l'expérience,** nous vous suggérons quelques options complémentaires.

**Des idées à personnaliser selon vos envies,** pour accentuer une ambiance, ajouter une touche festive ou créer un moment signature.

- **Scénographie**
- **Accords mets & vins**
- **Ateliers culinaires**
- **Détails logistiques…**

**Des petits plus qui font parfois toute la différence.**

À vous de piocher, selon l'inspiration du moment.

Et si une idée vous séduit, notre équipe est là pour la concrétiser.



# NOS PETITS PLUS

## NOS PLATS CHAUDS AU CHOIX

**Whaterzooi de cabillaud au thym citron**
**Osso bucco de veau à l'orange,** *tagliatelles fraiches*
**Filet mignon de porc au madère,** *grenailles rôties*
**Tartiflette savoyarde**
**Choucroute Alsacienne**
**Tajine d'agneau aux dattes Mejhoul,** *riz aux amandes*
**Colombo de poulet au lait de coco,** *riz créole*
**Blanquette de la mer aux épices** *et riz sauvage*
**Couscous Royal**
**Rougail saucisse boucané Réunionnais**
**Sauté de porc créole à l'ananas,** *gingembre et citron vert*
**Paëlla Terre-Mer**

## NOTRE PLANCHA TOUT INCLUS

**Brochettes de gambas** *au piment d'Espelette*
**Brochettes de boeuf** *tandoori*
**Brochettes de volaille** *aux épices*
**Poêlée de grenailles rôties** *et de légumes de saison*

**EN REMPLACEMENT DES VIANDES FROIDES.**

## COCKTAIL DE BIENVENUE

**Sélection de pièces cocktail**

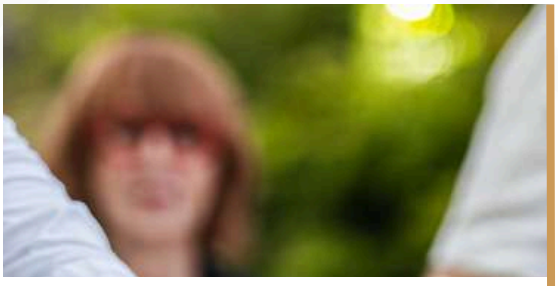
## PLATEAU DE FROMAGE

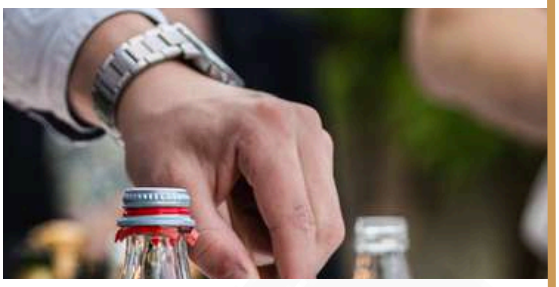
**Planche fromage affinée (maison Beillevaire)**





# LES FORFAITS BOISSONS











## SANS ALCOOL

**EAUX PLATES ET GAZEUSES**
*Plancoët*
**SODAS ET JUS DE FRUITS**
*La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais*

## ACCUEIL RECONFORTANT

**VIN CHAUD, CHOCOLAT CHAUD**

## BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ PERCOLATEUR**
MAISON 44/CAFÉ
**THÉ**
ATELIER THÉRA

## COCKTAILS

**PUNCH, SANGRIA, MOJITO, SPRITZ...**
*Envie d'un autre cocktail ? Contactez-nous.*

## CIDRE

**CIDRE BRUT**
**MAISON KERTOBAN**

## CIDRE PRESSION

**CIDRE BRUT - SORRE**

## BIÈRES

**BLONDE NAO 4,6°**
Fût de 30 litres
**WHITE IPA 5.9°**
Fût de 20 litres
**WEST COAST IPA BLONDE 6.6°**
Fût de 20 litres
**BLONDE BIO COREFF 5°**
Fût de 20 litres
*Location tireuse incluse.*

## GESTION DES BOISSONS

BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS
*Service par CK Traiteur*

## LOCATION VERRERIE

# NOS FORMULES VINS ET CHAMPAGNE





## LES INCONTOURNABLES DE LA LOIRE

**ANJOU BLANC (AOC)**
*Domaine du petit Clocher*
**ANJOU ROUGE (AOC)**
*Domaine du petit Clocher*

## BALADE NANTAISE

**CHARDONNAY (IGP VAL DE LOIRE)**
*Domaine Stéphane Orieux*
**CABERNET FRANC (IGP VAL DE LOIRE)**
*Domaine Stéphane Orieux*

## SELECTION PRESTIGE

**PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)**
*Château Coucheroy*
**PIC SAINT LOUP (AOC)**
*Carra - Chateau de Lascaux*

## BULLES ET CHAMPAGNE

**SAUMUR BRUT (AOC)**
*Ivoire - Les caves de Grenelle*

**CRÉMANT DE LOIRE (AOC)**
*Platine - Les caves de Grenelle*
*Appellation Crémant contrôlée*

**MONTLOUIS SUR LOIRE**
*Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites*

**CHAMPAGNE**
*L'illustre - Marcel Vézien*
*Brut*

**SI VOUS SOUHAITEZ D'AUTRES VINS,**
**NOTRE SOMMELIER EST À VOTRE DISPOSITION.**

# LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

## MATÉRIEL & OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Locations possibles :

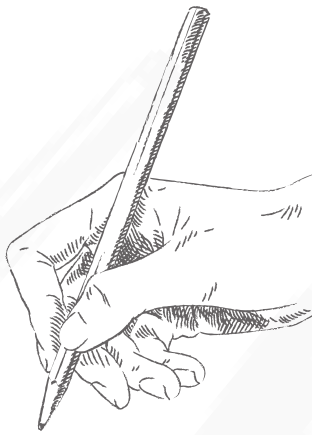
- **Mange-debout avec housse**
- **Table buffet (180x80) :**
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**



## PERSONNALISATION

Votre prestation peut être personnalisée selon vos envies.
Pour toute demande particulière, nous en étudions avec vous la faisabilité.

# VOTRE PRESTATION DE BOUT EN BOUT



**20 ans** d'engagement dans l'excellence culinaire et l'accompagnement sur-mesure de chaque événement. Un chef de projet unique vous accompagne de la première visite au bilan. Certifiés ISO 20121, nous tenons nos engagements.

## PRÉPARATION 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, nous pouvons si vous le souhaitez **organiser une rencontre sur le site de la prestation** afin de découvrir les espaces ensemble et d'évaluer les besoins techniques.

## UNE ORGANISATION SANS FAILLE

Nous gérons toute la logistique de A à Z :

- Agencement personnalisé des buffets & espaces
- Livraison, installation, remise en état
- Nappage, serviettes, verrerie inclus
- Décoration florale offerte pour les buffets.

## SERVICE & PERSONNEL

Si votre prestation inclut du service :

- Équipe présente de la mise en place au débarrassage
- Vacation moyenne de 8h (départ ↔ retour laboratoire)
- Une fiche de liaison assure la fluidité d'information
- Obligatoire pour pièces chaudes ou ateliers culinaires.

# NOS PREUVES

## ISO 20121

**UNE DÉMARCHE RESPONSABLE POUR DES ÉVÉNEMENTS DURABLES**

**ENVIRONNEMENT**

- Choix de fournisseurs locaux en circuits courts
- Maîtrise des déchets et du gaspillage
- Réduction des consommations d'énergie

**SOCIAL**

- Formations régulières pour 100 % de nos collaborateurs sous 3 ans
- Sensibilisation des équipes aux enjeux RSE
- Climat social sain et collaboratif

**ÉCONOMIQUE**

- Soutien aux filières de proximité
- Développement d'une marque employeur engagée
- Objectif de digitalisation de la chaîne de valeur d'ici 5 ans

## CHARTE QUALITÉ

Des produits irréprochables (Beillevaire, Kertoban) :

- **CIRCUIT COURT**

Un service professionnel et adaptable :

- **MH INTERNE**

Une hygiène irréprochable :

- **REGLES HACCP**

Une relation transparente et respectueuse :

- **ECOUTE ET CLARTE**



**Des prestations pensées avec exigence, un service attentionné, une relation de confiance : le reflet de notre engagement.**

# DES RECETTES, DES IDÉES, DES MAINS, DES VISAGES.

Une carte pensée comme **un parcours de saveurs !**
La carte que nous vous proposons est le fruit d'un travail commun entre nos deux chefs :

**Antoine ORVAIN, Chef de cuisine** – Avec plus de 20 ans d'expérience en gastronomie, Antoine s'est formé dans des établissements étoilés, cultivant exigence, précision et passion du goût.

**Alexandre MORVAN, Chef pâtissier** – maître des équilibres sucrés, ayant œuvré dans les plus belles maisons.

Chaque recette est imaginée avec rigueur, inspirée des saisons et des produits locaux.

L'objectif ? **Créer l'émotion à chaque bouchée.**

**Le savoir-faire de toute une équipe**
Derrière chaque prestation, il y a toute une équipe : cuisiniers, pâtissiers, chefs de projet, équipes de service. Du premier échange avec vous jusqu'au service, de la cuisson d'une viande au dressage d'un entremets, chaque geste compte et chacun porte la même exigence.
**Chaque création raconte une histoire**, la vôtre.



# BOOK PHOTOS














# NOS REFERENCES

## LES CIMES BLEUES (PAR LA FRENCH CONNECTION)

Le lancement d'un nouveau site ou d'un nouveau produit est toujours une épreuve. CK est là pour vous accompagner : un événement à la hauteur de votre projet, une exécution sans faux pas.









## ROCHE BOBOIS

Présenter une nouvelle collection, c'est mettre le design en scène. CK a construit un cocktail à la hauteur du lieu : des pièces sobres et précises, qui laissent la collection au premier plan.

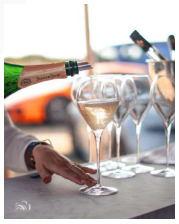







## CENTRE PORSCHE

Une journée client se joue dans le détail, de l'accueil au dernier café. CK a assuré une réception fluide et soignée, pour que vos invités retiennent d'abord la marque.







## FIDAL AVOCATS

Une soirée de gala demande de la tenue, du rythme et de la précision. CK a orchestré la cuisine et le service pour que la soirée se déroule sans à-coup, du cocktail au dessert.



