

CK TRAITEUR

POUR LES ÉVÈNEMENTS QUI COMPTENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

CARTE COCKTAIL
AUTOMNE-HIVER 2026/2027



L'HIVER SELON CK

L'hiver invite à des créations gourmandes, chaleureuses et élégantes, pensées pour chaque format de réception.
Des cuissons lentes aux légumes rôtis, des sauces parfumées aux pièces cocktail raffinées, chaque proposition met à l'honneur les saveurs de saison, avec une touche d'audace et le souci du détail.

Cette carte s'adresse aux moments où l'entreprise réunit, remercie, célèbre ou affirme ce qu'elle est. Dans ces rendez-vous, la réception n'est jamais un simple poste logistique : elle participe pleinement à l'image que vous laissez à vos 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

Imaginer : comprendre votre ambition, s'imprégner de votre univers et donner le ton à votre événement.

Créer : composer une expérience sur mesure, où cuisine, service et mise en scène s'accordent avec justesse.

Anticiper : penser chaque détail en amont, du repérage des lieux aux contraintes techniques et aux attentions particulières de vos invités.

Orchestrer : coordonner les équipes, maîtriser le rythme et veiller à chaque instant pour que tout se déroule avec fluidité.

Faire durer l'expérience : recueillir vos impressions, cultiver la relation et faire de chaque réception le point de départ de la suivante.

CK Traiteur, l'art de recevoir, jusque dans les moindres détails.

VOTRE COCKTAIL

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.
16 PIÈCES / PERS. (12 SALÉES & 4 SUCRÉES)

LA MER

Concombre,
crème yuzu à l'aneth et saumon du Petit Fumoir
Blinis de crevette,
curry, coco, ananas
Navette à l'encre de seiche
crabe, mascarpone, citron vert

LE VÉGÉTARIEN

Sablé aux graines,
crème de fourme d'Ambert
et poires pochées
Mini crêpe et ricotta au citron confit,
jeunes pousses d'épinards au balsamique
Tartelette de tartare de carottes à l'orange,
et sarrasin torréfié
Gaufre de pomme de terre,
crème de parmesan, ail noir et sésame
Pain pita,
caviar d'aubergines et graines de grenade

GAMME SNACKING

Focaccia gratinée,
mortadelle, mozzarella et pesto de pistache
Ciabatta poulet César,
aux épices tandoori
Wrap de butternut,
chou rouge et feta à l'huile de noix

LA TERRE

Bun de seigle,
chutney de figues au mascarpone et serrano
Tataki de boeuf,
wasabi et sésame
Blinis de sarrasin & confit d'oignons,
magret fumé maison Soulard et pomme granny
Focaccia de pastrami fumé
à la Savora

LE CHAUD

Poulet yakitori citronnelle *gingembre*
Croustillant de crevettes et *pommes de terre*
Petit pain de manioc *au fromage*
Gyoza croustillant *de légumes*

LE SUCRÉ

Tartelette *chocolat & passion*
Croustillant *aux fruits rouges*
L'Opéra, *notre classique*
Financier chocolat, amandes & noisettes
mousse chocolat blanc/tonka
Baba au rhum, vanille & fruits frais
Cornet caramel beurre salé & vanille







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**
- **Thématiques 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 THÉMATIQUES DE SAISON

2 PIÈCES / PERS.

LA FONDUE SAVOYARDE

Traditionnelle aux 3 fromages
Et ses petites croutons de pain

PANINIS

Jambon, *tomate, basilic, emmental*
Légumes rôtis *et mozzarella*

SOUPE CHAUDE

Velouté de potimarrons *au curry*
Crémeux de céleri *à l'huile de noisettes*

LES HUÎTRES

Service et ouverture d'huîtres bretonnes,
bouquet de crevettes, pain de seigle,
beurre au sel de Guérande et condiments.

JAMBON SEC RACE DUROC

Découpe de jambon *sec sur griffe*

SAUMON FUMÉ

Découpe de saumon fumé sur blinis
et crème citron/aneth

FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits
Chutney de figues et oignons

GALETTES FAÇON SAMOSSA

Jambon *fromage*
Pétoncle *fromage*
Légumes confits *mozzarella*
Réchauffe en étuve.

MINI BURGERS

Burger de bœuf
Burger veggie *tomate basilic*
Réchauffe en étuve.

PLANCHA*

Brochette de bœuf *tandoori*
Brochette de volaille *colombo*
Gambas *au piment d'Espelette*

FOIE GRAS SNACKÉ*

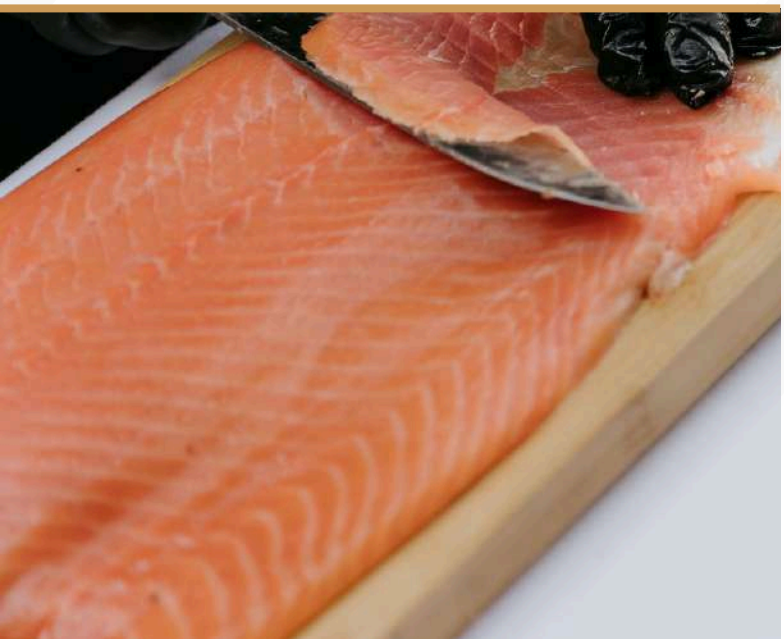
Escalopes de foie gras sur plancha
Chutney de figues et pain aux fruits secs

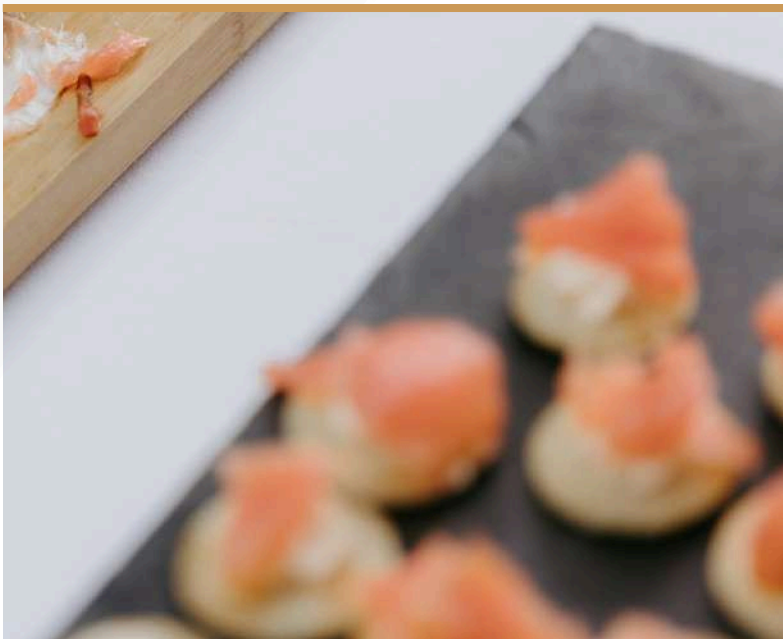
ŒUFS BROUILLÉS AUX HERBES & À LA TRUFFE

Œufs, *crème, beurre, herbes fraîches*
Œufs, *crème, beurre, truffes*
*Sur devis.

SUSHI

Assortiment *de maki, sashimi, futomaki*
*Sur devis - élaboré par notre partenaire SUKO.





NOS PETITS PLUS

2 PIÈCES / PERS.

CHARCUTERIE/FROMAGE

Planche de charcuterie traditionnelle
Planche de charcuterie ibérique
Planche de fromage affinée (maison Beillevaire)

MINI COCOTTES CHAUDES

Parmentier de canard confit
Risotto aux herbes et parmesan
Brandade de morue à l'ail confit

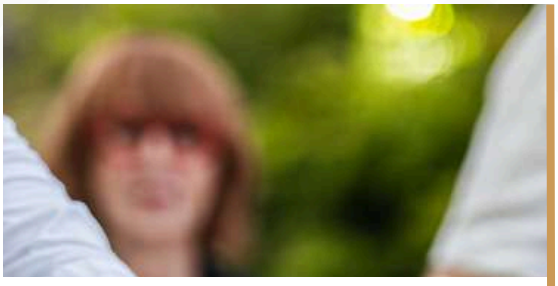
DIP'S ET ANTIPASTI

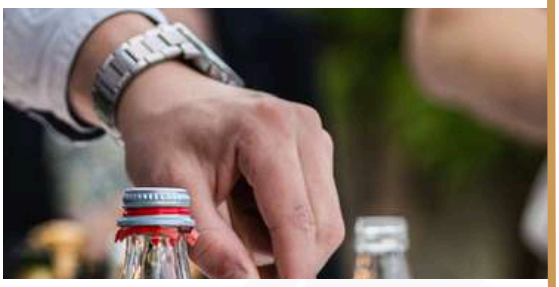
Poulpe mariné aux épices
Olives et involtinis
Légumes croquants
Sauces tzatziki et houmous





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 :

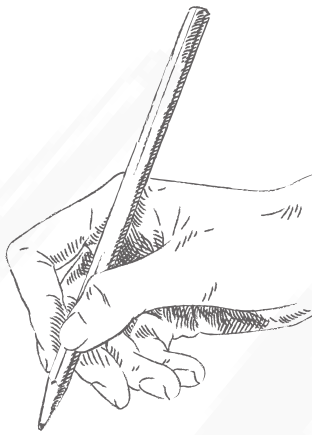
- **Mange-debout avec housse**
- **Table buffet (180x80) :**
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**



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
- Participation à la décoration pour nos 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 RÉFÉRENCES

HÔTEL LES CIMES BLEUES

Le lancement d'un nouveau site ou d'un produit est une étape clé qui mérite un événement à la hauteur de vos ambitions. La Maison CK Traiteur vous accompagne à chaque étape pour faire de ce moment un succès, avec une organisation maîtrisée et une prestation irréprochable.









ROCHE BOBOIS

Présenter une nouvelle collection, c'est sublimer le design et valoriser chaque détail. La Maison CK Traiteur imagine une expérience culinaire en harmonie avec le lieu et son univers, où l'élégance et la précision des pièces accompagnent la collection sans jamais lui voler la vedette.








CENTRE PORSCHE

Une journée client réussie repose sur une attention portée à chaque détail, de l'accueil au dernier café. La Maison CK Traiteur orchestre une réception fluide et soignée, au service de votre image de marque et de l'expérience de vos invités.







FIDAL AVOCATS

Une soirée de gala exige élégance, maîtrise et sens du détail.
La maison CK Traiteur coordonne la cuisine et le service avec précision pour offrir à vos invités une expérience raffinée et un déroulement parfaitement fluide, du cocktail au dessert.



