

CK TRAITEUR

VOTRE MARIAGE

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2027



À PROPOS...

20 années d'engagement dans l'excellence culinaire et l'accompagnement sur-mesure de chaque événement. Chaque prestation est pensée avec rigueur, alliant créativité, maîtrise et exigence.

Nos recettes sont élaborées à partir de produits sélectionnés avec soin, en privilégiant les producteurs locaux et les circuits courts.

Cette exigence se retrouve dans la qualité de nos plats, dans le savoir-faire de nos équipes et dans le service attentif que nous déployons à chaque événement.

Notre engagement ne s'arrête pas à l'assiette. CK Traiteur est fier d'être certifié ISO 20121. Cette certification reconnait notre démarche responsable dans l'organisation d'événements durables.

Cette distinction reflète notre volonté de conjuguer excellence et impact positif.

Enfin, au-delà des saveurs, nous mettons un point d'honneur à assurer un suivi de proximité avec chacun de nos clients, en les accompagnant avec réactivité et attention tout au long de leur projet.

ISO 20121
BUREAU VERITAS
Certification

Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

SIMPLEMENT EXCELLENT.

VOTRE MARIAGE

NOS SERVICES

Vous retrouverez dans cette carte tous les services et prestations proposés par la maison CK Traiteur pour votre mariage

Cocktail de bienvenue & Thématiques culinaires

Menu mariage

Les enfants & Intervenants

Carte des vins

Autres boissons

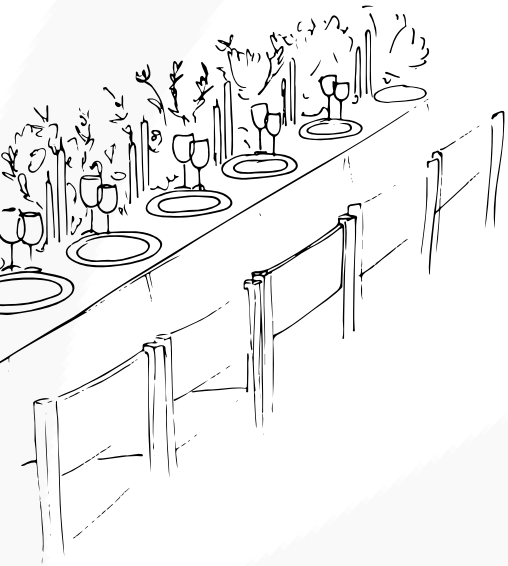
Gourmandises du soir

Retour de mariage

Inclus dans la prestation

Les conditions de réservation

Les petits plus de CK Traiteur





VOTRE CONTACT PRIVILEGIE

Nathalie PATIN WEBER
06 12 32 54 39
mariage@cktraiteur.com

VOTRE COCKTAIL DE BIENVENUE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LA MER

Mini bagel avocat crevette
au sésame
Gaufre moelleuse au suamon fumé
et mezze d'olive
Mini chou garni
gingembre, citron vert et oeuf de tobiko

LA TERRE

Navette moelleuse de poulet
aux épices
Tartelette foie gras
mangue et groseille
Sablé au foie gras
et pickles d'oignons rouge

LE VÉGÉTARIEN

Sablé basilic tomate et oeuf de caille
Feuilleté houmous et tomate confite
Moelleux poivron et olive kalamata

LE CHAUD

Brochette yakitori tandoori
Falafels aux épices
Croustillant avocat curry
Crevette en chemise de pommes de terre

COCKTAIL 8 PIECES
PIECES COCKTAIL
& 1 ATELIER
1H30 DE COCKTAIL

COCKTAIL 10 PIECES
PIECES COCKTAIL
& 2 ATELIERS
2H00 DE COCKTAIL

COCKTAIL 12 PIECES
PIECES COCKTAIL
& 2 ATELIERS
3 ATELIERS SI +130 PERS.
2H00 DE COCKTAIL







NOS ATELIERS CULINAIRES



BAR A MOZZA

Stracciatella, mozzarella, tomates anciennes colorées
Basilic, huiles italiennes, pesto,
Crême de balsamique, gressin



PLANCHA

Entrecôte de bœuf
Pluma de porc ibérique
Gambas au piment d'Espelette

SUSHI

Assortiment de maki, sashimi
Futomaki élaboré par notre partenaire SUKO

ŒUFS BROUILLES

Aux herbes
Œufs, crème, beurre, herbes fraîches

A la truffe
Œufs, crème, beurre, truffe
Sur demande avec supplément



GASPACHO

Gaspacho de tomates au basilic
Gaspacho de petits pois et menthe fraîche

BARQUE D'HUITRES

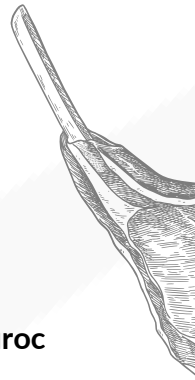
Huîtres bretonnes,
Bouquet de crevettes, pain de seigle,
beurre au sel de Guérande et condiments

TARTARE FRAÎCHEUR

Tartare de bœuf à l'estragon
Tartare de saumon à la coriandre
Tartare végétarien aux algues et citron confit

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

DECOUPE DE JAMBON

Découpe de jambon sec sur griffe race Duroc

GALETTES FAÇON SAMOUSSA

Jambon fromage
Pétoncle fromage
Légumes confits mozzarella





NOS MENUS MARIAGE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



MENU « GOURMET »

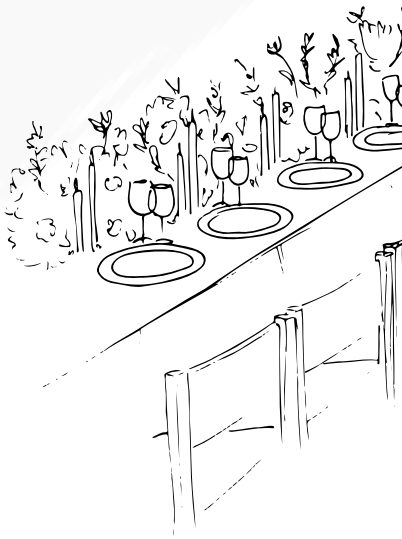
Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

MENU « GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande
Fromage au choix
Dessert & café

MENU « GASTRONOME »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & café



NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



MISE EN BOUCHE

Magret de canard
Cromesquis de patate douce
Jus au saté

Langoustine rôtie
Fraîcheur de petit pois au basilic et pomme Granny
Tuile au parmesan

Tartare de saumon et concombre
Fraîcheur yuzu combawa et betterave

Pressé de foie gras
Aux fruits rouges et figue confite
Chips de pain aux graines

Crémeux d'avocat
Pamplemousse et radis croquants

Ceviche de légumes croquants
A l'estragon

ENTRÉE

Cassolette de homard breton
Brunoise de légumes croquants et écrevisse
Chips aux épices douces

Brochette de gambas en persillade
Etuvé de légumes à l'huile de sésame
Crème de coquillage

Foie gras au grué de cacao
Chutney de poires aux épices

Effiloché de canard confit à la mangue
Mousseline de patate douce, vanille
Croustillant de sarrasin

Tataki de thon rouge au gomasio
Crémeux d'avocat et coulis piquillos

Tartelette de légumes croquants
A l'orange

OPTION MENU

Mini beurre de la Viette





NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.

POISSON

Filet de bar à la plancha
Polenta gratinée au parmesan
Légumes glacés au beurre et thym

Dos de cabillaud au beurre blanc
Sur fondue de poireaux,
Asperge verte à l'huile de noisette

Pavé de sandre au piment d'Espelette
Risotto de céleri et beurre nantais

Filet de dorade rôtie
Nage de légumes au citron confit et bouillon safrané

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de céleri parfumé à la truffe
Chantilly noisette et oeuf parfait

Aumonière de légumes croustillante
Au tofu fumé
Huile aux herbes fraîches et grenade.

VIANDE

Suprême de pintade
Crémeux de maïs à la fève Tonka
Courgette et poivrons grillés, jus au thym citron

Pavé de quasi de veau
Carotte fane et bleu d'Artois rôtie au romarin
Crème parfumée aux morilles

Magret de canard rôti au cidre
Pomme Anna et galipette
Ananas confit aux épices

Carré d'agneau au romarin,
Mousseline de pommes de terre
Carotte glacée et cèpes rôtis

Filet mignon de porc en crumble de fruits secs
Tatin d'aubergines grillées au sarrasin.

OPTION MENU

Mini beurre de la Viette





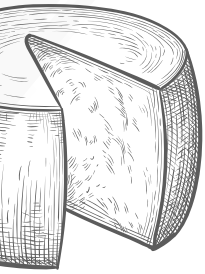
NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



FROMAGES

INCLUS DANS LE MENU "GASTROLÂTRE"



Trio de fromages affinés
Salade gourmande & mini beurre.

Ardoise 4 fromages
& son mini beurre de la Viette.

Croustillant au Curé Nantais
Sur Merclun de salade.

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX

INCLUS DANS LES MENUS - PLUS D'UNE DIZAINE DE CHOIX

Le Macaron framboise
Macaron garni de framboises fraîches,
& crème légère vanille.

Le Délice chocolat
Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté,
fines feuilles de chocolat et ganache chocolat au lait



Le Millefeuille
Caramélisé, ganache à la vanille,
crémeux au caramel au beurre salé

TROU NORMAND



Trou Normand
Alcool et sorbet au choix

PIÈCE MONTÉE

La pièce montée traditionnelle
Choux à la crème pâtissière, caramélisés
(parfum au choix)
Supplément

DESSERT XXL

PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER ALEXANDRE MORAND
Supplément.

Tiramisu
Cacao saupoudré par les mariés

Gâteau Italien
Aux fruits de saison, ganache à la vanille de Madagascar
Fruits frais et sucre glace disposés par les mariés

Tarte aux fruits rouges
Sur un sablé breton, crême pâtissière vanille et fruits rouges
Fruits frais et sucre glace disposés par les mariés

TRILOGIE DE DESSERTS

Sélection de 2 demi desserts *au choix*
& Verrine *fraise au poivre Timut*
Supplément



WEDDING CAKE

Maison Vincent Guerlais ou Sugar Sugar
Supplément





LE COIN DES ENFANTS

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.

COCKTAIL ENFANT

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Brochette tomate mozarella au pesto
Navette de poulet aux épices
Pain nordique au saumon fumé

MENU ENFANT

Filets de poulet maison panés à la chapelure Ottogi
Pommes de terre sautées
Tiramisu Oréo

BOX PIQUE NIQUE

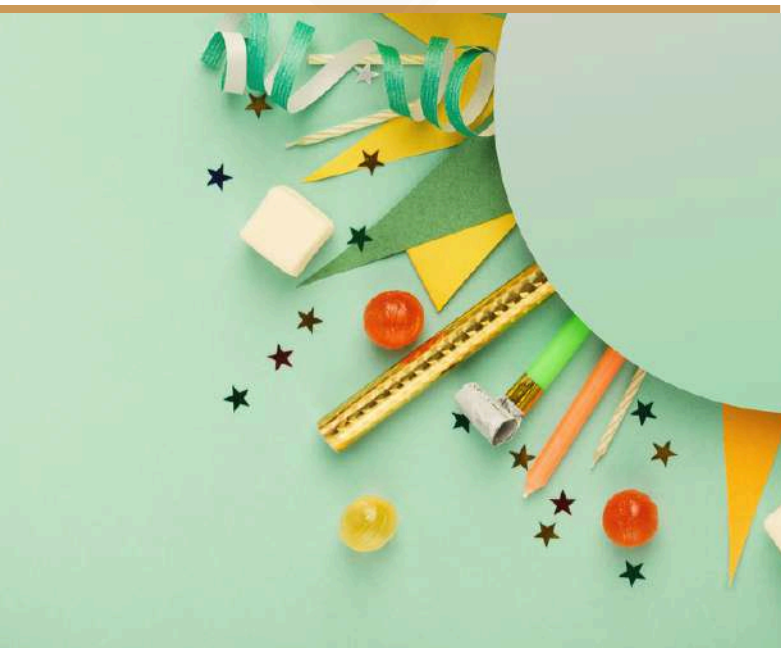
Roulé saumon fumé fromage frais
Sandwich jambon emmental
Muffin chocolat noisette
Chips
Eau

MENU ADO

Assiette de saumon fumé *& crème au citron*
Filets de poulet maison panés à la chapelure Ottogi
Pommes de terre sautées
Tiramisu Oréo

MENU INTERVENANT

Repas avec plat chaud
Boissons sans alcool





NOS VINS PETILLANTS ET COCKTAILS





BULLES ET CHAMPAGNES

SAUMUR BRUT (AOC)
Ivoire ou Corail - Les caves de Grenelle

CRÉMANT DE LOIRE (AOC)
Platine - Les caves de Grenelle

MONTLOUIS SUR LOIRE (AOC)
Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites

CHAMPAGNE (AOP)
Marcel Vézien - Cuvée illustre

CHAMPAGNE (AOP)
Besserat de Bellefon - Bleu Brut

COCKTAILS

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

CASCADE DE CHAMPAGNE

MISE EN SCÈNE
& Montage des coupes

GESTION DES BOISSONS

VINS FOURNIS PAR VOS SOINS
Service par CK Traiteur

1,90€ TTC/pers.

NOS VINS





VINS BLANC

ANJOU BLANC (AOC)
Domaine du petit Clocher
100% chenin, rondeur et fraicheur.

BERGERAC (AOP BIO)
La Tour des Gendres, Cuvée des Conti
Sec avec beaucoup de rondeur.

POUILLY FUMÉ (AOP)
Domaine Bardin
100% Sauvignon, vin aromatique, frais et minéral.

PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)
Château Coucheroy
100% Sauvignon, souple et fruité. Exceptionnel !

VINS ROUGE

PINOT NOIR
Sophie Bertin, Les Plaisirs de Sophie
Elégant, raffiné et léger

PIC SAINT LOUP (AOP BIO)
Château de Lascaux, Cuvée Carra
Languedoc épicé aux tanins soyeux.

SAINT EMILION (AOP)
Le Jardin de Queyron Pindefleurs
Puissant & profond

CHINON (AOC)
Domaine Baudry, Les Granges
Souple et gourmand

VINS ROSÉ

TAVEL (AOP)
Domaine Maby
Elégant, floral

DUNE GRIS
SABLES DE CAMARGUE
Fraicheur et finesse

***VINS SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ À LA COMMANDE**

FACTURATION À LA BOUTEILLE OUVERTE

LES FORFAITS BOISSONS





SANS ALCOOL

EAUX PLATES ET GAZEUSES
Plancoët
SODAS ET JUS DE FRUITS
Breizh cola & Breizh cola zéro
La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais

ACCUEIL RAFRAICHISSANT



EAUX AROMATISÉES EN BONBONNES
Avec herbes fraîches et fruits frais selon saison

BAR À JUS BIO & LOCAUX

JUS DE FRUITS LOCAUX EN BOUTEILLE VERRE
Myrtille/Pomme - Pomme/poire - Mangue/Pomme...

PERSONNEL DE SERVICE BAR DU SOIR

Minimum 2 serveurs pour la bonne gestion du bar

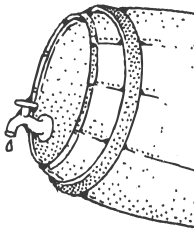
BIÈRES

Location tireuse incluse jusqu'au retour.
Facturation au fût percé.

BLONDE NAO 4,6°
Fût de 30 litres

WHITE IPA NAO 5,9°
Fût de 20 litres

WEST COAST IPA NAO 6,6°
Fût de 20 litres



BLONDE BIO COREFF 5°
Fût de 30 litres

BAR À BIERES

ASSORTIMENT DE BIÈRES BOUTEILLES NAO
Bières blonde - white IPA - ambrée - Origin'Ale

CIDRE PRESSION

CIDRE BRUT - SORRE





GOURMANDISES DU SOIR



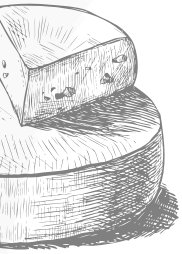
CÔTÉ SALÉ

SNACKING SALÉ - 3 PIÈCES/PERS.

Pain bagnat de boeuf mariné
au pesto et oignons confits
Navette moelleuse au saumon fumé
crème au poivre timut
Focaccia tomate roquette
et pétale de parmesan, crème de basilic
Gaufre d'emmental, crème curry
piquillos et oeuf de caille

LES PLANCHES

Planche charcuterie traditionnelle
Planche fromage affiné *(maison Beillevaire)*
Planche mixte charcuterie & fromage



EN-CAS DE FIN DE SOIREE

Uniquement avec personnel de service bar du soir

PANINIS

Jambon, tomate, basilic, emmental *(min. 10 unités)*
Légumes rôtis et mozzarella *(min. 10 unités)*



MINI BURGERS

Burger de bœuf *(min. 30 unités)*
Burger veggie blé tomate basilic *(min. 30 unités)*



CÔTÉ SUCRÉ



SNACKING SUCRÉ - 3 PIÈCES/PERS.

Tartelette spéculoos
Macaron cassis
Tartelette framboise pistache
Chou Paris Brest

BRIOCHE SUR PRÉSENTOIR & CAFÉ

FONTAINE DE CHOCOLAT

& ses gourmandises
Meringues, Marshmallow, Fruits prêts à croquer
Uniquement avec personnel de service

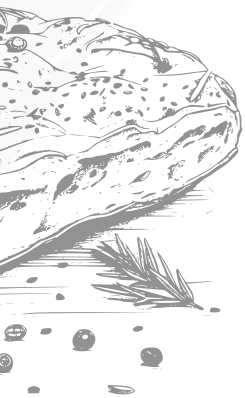
PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

Parfums variés ou au choix
Min. 45 pièces





NOS BUFFETS RETOUR



BIG BRUNCH

Gourmandises sucrées
Muffins
Salade de fruits frais
Gâteau chocolat façon grand-mère
Far breton
Pancakes au sirop d'érable
Confitures

Salade piémontaise
A l'estragon

Viandes froides & ses pommes chips
Rôti de porc à l'ail
Rôti de boeuf laqué au Pesto

Duo de saumon frais
Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches
Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée.

Plateaux de fromage

Boissons chaudes uniquement
Nécessaire café & thé.



LENDEMAIN GOURMAND



Ardoise de charcuterie
Chorizo
Lomo
Saucisson sec
Terrine de Campagne

Fraîcheur de concombre
à la menthe (salade)

Viandes froides & ses pommes chips
Rôti de porc à l'ail
Rôti de boeuf laqué au Pesto

Duo de saumon frais
Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches
Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée

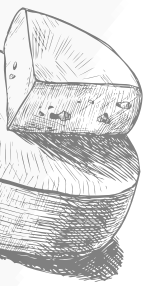
Salade méditerranéenne
Pépinettes, jambon de pays, olives



Plateaux de fromages

Tarte fine aux fruits de saison

Boissons chaudes uniquement
Nécessaire café & thé



BUFFET AU CHOIX SANS PERSONNEL DE SERVICE

VOTRE PRESTATION COMPREND :
La verrerie, la vaisselle, les couverts. Les serviettes et nappage celisoft.
La mise à disposition du buffet le samedi ou la veille du retour
La prestation ne comprend pas le pain qui est prévu par vos soins.

PRESTATIONS « RETOUR DE MARIAGE » :
Sous réserve d'une capacité frigorifique suffisante

OPTIONS

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL
Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits

RÉVEIL GOURMAND
Pancake et confiture
Salade de fruits
Gâteau au chocolat
Café

LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

FRAIS DE DÉPLACEMENT
Forfait livraison et transport
En fonction de la distance labo / lieu de réception

GESTION DES DECHETS

EQUIPEMENT DE CUISINE
Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériel de cuisine professionnelle

LOCATION DE MATÉRIEL

Location de verres pour la soirée 2 /pers

Location de mange debout avec housse

Location de table ronde 150 cm 8/9 pers

INCLUS DANS VOTRE PRESTATION

L'accompagnement dans la réalisation de votre événement par une coordinatrice de mariage.

Un(e) maître d'hôtel expert dédié(e) à votre événement qui réalise la prestation.

La présence des cuisiniers et du personnel de service pour une vacation de 12 heures, comprenant leur départ et leur retour à notre labo.

Mise à disposition du pain et des condiments.

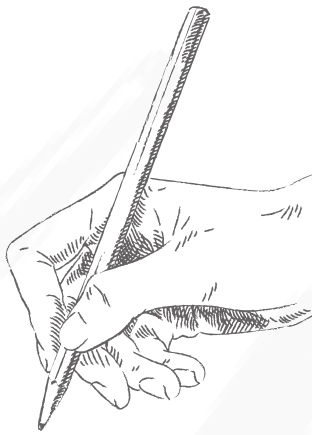
La verrerie, la vaisselle porcelaine, les couverts, les serviettes et le nappage de table en tissu blanc.

Participation à la mise en place de la salle.

Nettoyage des cuisines.



LES AVANTAGES DE CK TRAITEUR



UN ACCOMPAGNEMENT EN 4 ÉTAPES

1. Premier échange
Rencontre dans nos locaux ou par visio pour comprendre vos attentes, vous expliquer nos services et préparer un devis personnalisé

2.Dégustation
Si notre proposition vous séduit, nous vous proposerons une dégustation à emporter afin de sélectionner vos plats pour le jour J

3.Coordination
Un échange visio sera réalisé pour aborder l'organisation de votre réception. Une fiche de liaison détaillera en amont chaque point de votre événement

4.Jour J
Votre maître d'hôtel vous contactera la semaine du mariage pour faire le point et répondre à vos dernières questions.

« CA Y EST, VOUS Y ÊTES, LE FAMEUX JOUR TANT ATTENDU EST LÀ. PROFITEZ, AIMEZ, DISCUTEZ,
dégustez, riez, ne vous souciez plus de rien car CK traiteur est là. »

NOS ENGAGEMENTS

ISO 20121

DES ENGAGEMENTS CONCRETS

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 QUALITE

Des produits irréprochables :
- **CIRCUIT COURT**

Un service professionnel et adaptable :
- **MH INTERNE**

Une hygiène irréprochable :
- **REGLES HACCP**

Une relation transparente et respectueuse :
- **ECOUTE ET CLARTE**



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









