



CK TRAITEUR



VOTRE ÉVÉNEMENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

CARTE AUTOMNE-HIVER 2025/2026



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'avoir obtenu la certification ISO 20121, reconnaissant 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.

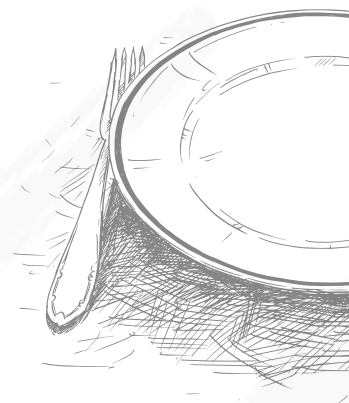


Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

SIMPLEMENT EXCELLENT.

NOS MENUS

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LE CHOIX DES PLATS SERA À NOUS COMMUNIQUER
MAXIMUM 3 SEMAINES AVANT LA PRESTATION.

MENU « CONVIVIAL »

Poisson ou viande
Fromage
Dessert & café

MENU « GOURMET »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

MENU « BISTRONOME »

Entrée
Poisson ou viande
Dessert & café

MENU « GASTRONOME »

Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert et café

OPTIONS

FROMAGE

TROU NORMAND

NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.

LES ENTRÉES LES PLATS

*Ces entrées peuvent également être servies
en mise en bouche (format ½ portion).*

Velouté de champignons,
Parfumé au foie gras.

Crèmeux de potimarrons,
Effeillade de cabillaud au sésame.

✔ **Bavaroise de céleri,**
Aux noisettes et colombo.

Roulé de galettes de sarassin,
Au saumon fumé et raifort.

Duo de Saint-Jacques et gambas,
Etuvé de légumes à l'huile de sésame, sauce au Malvoisie.

✔ **Tartelette de légumes,**
Cuits et crus.

Sablé au foie gras et magret fumé,
Cranberries séchées.

Suprême de pintade rôtie,
*Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,
lentins de chènes, crème de lard fumé.*

Pavé de veau sauce morilles,
Pommes darphin, panais rôti à la graine de moutarde.

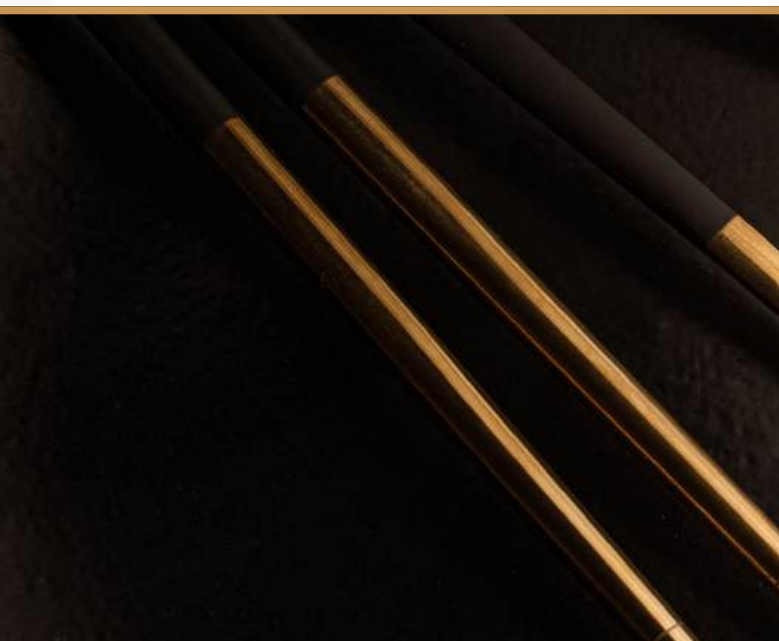
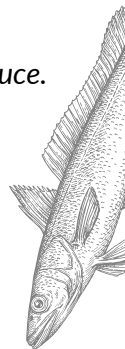
Pavé d'échine de cochon rôti,
Crumble de fruits sec, timbale de légumes et patate douce.

Pavé de merlu rôti,
Risotto aux herbes et champignons noisettes grillées.

Filet de dorade rôti aux agrumes,
Riz sauvage et carottes glacées.

Tatin de légumes, ✔
Rôtis au tofu.

Risotto de céleri parfumé à la truffe, ✔
Chantilly noisettes et oeuf parfait.



NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LES FROMAGES MAISON BEILLEVAIRE

Trio de fromages affinés,
Et sa salade gourmande.

ou

Plateau de fromages affinés,

LES DESSERTS

Cup'In cake
mascarpone spéculos,
Compotée de bananes à l'orange, biscuit joconde.

Pannacotta
pistache et financier,
Compotée de cerise griottes et framboises.

So choc !
Biscuit croustillant au praliné,
Ganache chocolat vanillée, mousse lactée.

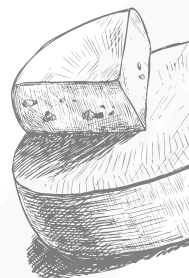
Salade d'orange
à l'orientale,
Mousse au lait d'amande, croustillant de philo au miel.

Fin sablé choco-passion
meringué,
Coulis mangue ananas.

Meringue
"Pavlova",
Chantilly rhum raisin, ananas et amandes grillées.

Un choix unique d'entrée, de plat et de dessert sera proposé à l'ensemble des convives pour garantir une expérience fluide et harmonieuse.

Prestation pour un minimum de 25 personnes.



VOTRE SÉLECTION



Le bambou
Tartare de radis
au Chèvre
Tartare d'algues

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.



LES FORFAITS BOISSONS



GESTION DES BOISSONS

BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS
Rafraîchissement et service par CK Traiteur

2,00€ HT/pers.

SANS ALCOOL

EAUX PLATES ET GAZEUSES

Plancoët

SODAS ET JUS DE FRUITS

La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais

20 cl/pers.

30 cl/pers.

ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT

EAUX AROMATISÉES

Avec feuilles de menthe et rondelles de citron

20 cl/pers.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ PERCOLATEUR

MAISON 44/CAFÉ

THÉ ET INFUSIONS

MAISON BARONNY'S

COCKTAILS

PUNCH, SANGRIA, MOJITO, SPRITZ...

Envie d'un autre cocktail ?

Contactez-nous.

15 cl/pers.

CIDRE

CIDRE BRUT

MAISON KERTOBAN

15 cl/pers.

BIÈRES

BLONDE NAO 4,6°

Fût de 30 litres

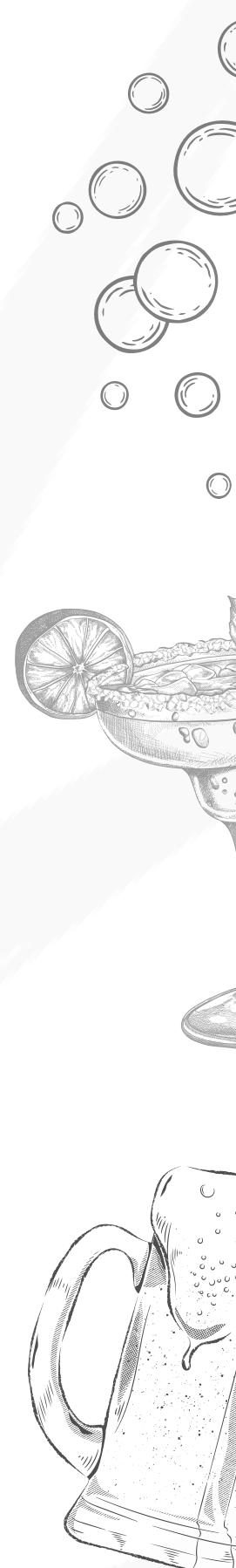
AMBRÉE NAO 5°

Fût de 20 litres

BLONDE BIO COREFF 5°

Fût de 20 litres

Location tireuse incluse



NOS FORMULES VINS ET CHAMPAGNE



LES INCONTOURNABLES DE LA LOIRE

ANJOU BLANC (AOC)

Domaine du petit Clocher

ANJOU ROUGE (AOC)

Domaine du petit Clocher

25 cl/pers.

BALADE NANTAISE

CHARDONNAY (IGP VAL DE LOIRE)

Domaine Stéphane Orioux

CUVÉE JOSEPH (IGP VAL DE LOIRE)

Domaine Stéphane Orioux

25 cl/pers.

SELECTION PRESTIGE

PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)

SAINT EMILION

25 cl/pers.

BULLES ET CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT (AOC)

Ivoire - Les caves de Grenelle

25 cl/pers.

CRÉMANT DE LOIRE (AOC)

Platine - Les caves de Grenelle
Appellation Crémant contrôlée

25 cl/pers.

MONTLOUIS SUR LOIRE

Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites

25 cl/pers.

CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

25 cl/pers.



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

LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

AMBIANCES & SCÉNOGRAPHIES

Parce qu'un événement se vit aussi avec les yeux...

Trois univers immersifs au choix, avec décors, tenues et détails assortis :

- **Champêtre & Bohème :**
naturel, élégant, chaleureux
- **Guinguette & Circus :**
festif, coloré, décalé
- **Contemporain :**
graphique, épuré, raffiné

Chaque scénographie est personnalisable selon vos envies.

MATÉRIEL & OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Locations possibles :

- **Mange-debout avec housse :**
24,90 € HT/unité
- **Table buffet (180x80) :**
12,90 € HT/unité
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**

Casses et/ou pertes facturées

Heure supplémentaire (non prévue)

40 € HT/heure

Possibilité de personnaliser votre prestation.

Nous restons à votre écoute pour toute demande particulière, afin d'étudier la faisabilité de celle-ci.



VOTRE RESERVATION



CONDITIONS

Afin de valider votre prestation, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner :

- **Un devis daté et signé**, accompagné de la mention :
« Bon pour commande et acceptation des CGV »
- **Un acompte** de 40% à la réservation
- Le solde sera à régler à réception de la facture

NOMBRE DE CONVIVES

- **15 jours avant l'événement :**
Estimation précise à $\pm$ 5%
- **10 jours avant :**
Confirmation du nombre définitif de convives

Toute demande d'ajustement à la hausse pourra être étudiée
Sous réserve de faisabilité

INFORMATIONS PRATIQUES

Quelques jours avant votre événement, vous recevrez un email récapitulatif incluant :

- **Le nom et les coordonnées du maître d'hôtel**
en charge de votre réception
- **Son heure d'arrivée sur site**
- **Les détails logistiques**
Livraison du matériel, arts de la table, etc...

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Je suis votre interlocutrice dédiée pour cette prestation
Pour toute question ou précision, je reste joignable :

✉ contact@cktraiteur.com
☎ 02 40 08 24 62

**Au plaisir d'échanger avec vous et de faire de ce moment
un événement d'exception !
À très bientôt.**



LES AVANTAGES DE CK TRAITEUR



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 débarrassement
- Vacation moyenne de 8h (départ ↔ retour laboratoire)
- Une fiche de liaison assure la fluidité d'information
- Obligatoire pour pièces chaudes ou ateliers culinaires.

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

CHARTRE 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.

NOS CHEFS

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.

Sylvain CHESNOT, 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.**

▪ **Savoir-faire & créativité artisanale**

Nos chefs conjuguent technique, finesse et sens du détail pour sublimer chaque ingrédient.

De la cuisson d'une viande au dressage d'un entremets, chaque geste compte.

Chaque création raconte une histoire, la vôtre.



BOOK PHOTOS

