

Carte Cocktail Apéritif
Automne - hiver 2024

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1^{er} novembre 2024
au 30 avril 2025

DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS



CK Traiteur

Agence de Vigneux de Bretagne

9 rue Louis Delage
44360 Vigneux de Bretagne

Agence de Saint-Nazaire

27 rue Jacques Daguerre
44600 Saint-Nazaire

www.cktraiteur.com

Tél : 02 40 08 24 62

Email : contact@cktraiteur.com

Découvrez votre prestation :

Cocktail Apéritif « Fantaisies Culinaires »

- Fantaisies Culinaires - 10 pièces salées par personne
- Thématiques culinaires - **en option**
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
- Les petits plus de CK Traiteur

COCKTAIL APERITIF « FANTAISIES CULINAIRES »

- 10 PIÈCES -

SIMPLEMENT
EXCELLENT

Avec ou sans
personnel
de service*.

**Tarifs sur
demande**

PIÈCES SALÉES

🌿 Assortiment de légumes à croquer et antipasti.

Cube de saumon gravelax au sésame.
Boudin blanc, crème noisette et girole.

🌿 Epingle de carotte au curry et poivron

Sablé au parmesan et tomate confite.
Finger foie gras et cranberries.
Cube de polenta et carotte à la viande de grison.

Tatin de pomme confite et andouille cocktail.
Wrap de bœuf mariné, moutarde et roquette.

🌿 Pain bagnat chèvre miel aux noix.

Gaufre d'emmental, crème chimichurry et magret fumé.
Grenaille aux herbes, mousse de thon et œuf de caille.

🌿 Blinis betterave et crevette.

PIÈCES CHAUDES

Uniquement avec personnel de service et sous réserve d'un office traiteur.

Accras de morue.

🌿 Samoussa de légumes au curry.

🌿 Gyoza de légumes veggie.

🌿 Pièces végétariennes

*minimum de 25 personnes
pour le service.

CK TRAITEUR



LES THÉMATIQUES CULINAIRES - EN OPTION -

SIMPLEMENT
EXCELLENT

2 pièces/pers. :
Tarifs sur demande
Uniquement avec
personnel de service.

**Ateliers plancha
et galettes :**
Uniquement en
extérieur sauf accord
du lieu de réception.

 Pièces végétariennes

BARQUE DE FRUITS DE MER

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

DÉCOUPE DE JAMBON SEC SUR GRIFFE

Coupe de jambon serrano race Duroc.

TARTARE FRAÎCHEUR

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

DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ

Sur blinis et sa crème citron aneth.

PANINIS

Jambon, tomate, basilic, emmental, légumes rôtis et mozzarella.

FONDUE SAVOYARDE

Fondue 3 fromages, cubes de pain frais / Pics bambou.

ŒUFS BROUILLES AUX HERBES / ŒUFS BROUILLES A LA TRUFFE*

* Sur demande avec supplément
Œufs, crème, beurre, herbes fraîches.
Œufs, crème, beurre, truffes.

GASPACHO / SOUPE CHAUDE (SELON SAISON)

Gaspacho de tomates au basilic, gaspacho de petits pois et menthe fraîche.
Ou velouté potimarron au curry, crème de céleri à l'huile de noisette.

SUSHI

Assortiment de maki, sashimi, futomaki élaboré par notre partenaire SUKO.

FOIE GRAS SNACKÉ

Escalopes de foie gras, chutney de figues et pain aux fruits sec.

FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons.

GALETTES SUR BILLIG

Jambon fromage / pétoncle fromage /  légumes confits mozzarella.

MINI BURGERS

Burger de bœuf /  burger végétarien.

PLANCHA

Brochette de bœuf tandoori / brochette de volaille colombo / gambas en persillade.



LES FORFAITS BOISSONS

FORMULE SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses.
Sodas et jus de fruits.
30 cl/pers. – Tarif sur demande.

ACCUEIL RAFRAICHISSANT

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe et rondelles de citron.
20 cl/pers. – Tarif sur demande.

FORMULE COCKTAIL

Punch, Sangria (envie d'un autre cocktail, contactez-moi).
15 cl/pers. – Tarif sur demande.

FORMULE CIDRE

Cidre Brut SORRE.
15 cl/pers. – Tarif sur demande.

FORMULE BIÈRE

Blonde NAO 4,6°.
Fût de 30 litres – Tarif sur demande.
Ambrée NAO 5°.
Fût de 20 litres – Tarif sur demande.
Blonde Bio Coreff 5°.
Fût de 20 litres – Tarif sur demande.
Location tireuse incluse.

FORMULE BOISSONS CHAUDES

Café percolateur, thé et infusions.
Tarif sur demande.

GESTION DES BOISSONS

Boissons fournies par vos soins, rafraîchissement et service par CK Traiteur.
Tarif sur demande.

SIMPLEMENT
EXCELLENT



LES FORFAITS VINS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

FORMULE VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT

LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Saumur contrôlée.

25 cl/pers. – Tarif sur demande.

CRÉMANT DE LOIRE

LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Crémant contrôlée.

25 cl/pers. – Tarif sur demande.

CHAMPAGNE

MARCEL VÉZIEN

25 cl/pers. – Tarif sur demande.

FORMULE VINS DE LOIRE

ANJOU BLANC

DOMAINE DU PETIT CLOCHER

Appellation Anjou contrôlée.

ANJOU ROUGE

DOMAINE DU PETIT CLOCHER

Appellation Anjou contrôlée.

25 cl/pers. – Tarif sur demande.

FORMULE VINS DE PAYS

BORDEAUX BLANC

CHÂTEAU GABARON

Appellation Bordeaux contrôlée.

FRONSAC

CHATEAUX BEAU SITE DE LA TOUR

Appellation Fronsac contrôlée.

25 cl/pers. – Tarif sur demande.

Si vous souhaitez d'autres vins,
notre sommelier est à votre
disposition.

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

CK

s'engage ...

[Démarche RSE](#)

[Charte qualité](#)



INCLUS DANS VOTRE PRESTATION :

L'agencement des buffets et des tables.

La livraison, l'installation et la remise en état des lieux.

Le nécessaire en nappage, serviette et verrerie.

La Maison **CK Traiteur** est également heureuse de participer à la décoration florale de ses buffets le jour de l'évènement.

SI PRESTATION AVEC SERVICE :

La présence du personnel de la mise en place, au débarrassage pour une vacation horaire moyenne de 6 h 50 du départ au retour à notre laboratoire.



FRAIS DE LIVRAISON ET TRANSPORT :

VILLE : Tarif sur devis.

GESTION DES DECHETS :

A la charge de CK Traiteur (verres, cartons ou déchets ménagers) - **Forfait sur devis.**

LOCATION DE MATÉRIEL :

Location mange debout avec housse
Location table buffet (180x80)

Tarifs sur demande.

Possibilité de location de vaisselle supplémentaire et de matériel de réception.

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

HEURE SUPPLÉMENTAIRE :

Toute heure commencée, non prévue dans la prestation, sera due - **Tarif sur devis.**



POUR VOTRE INFORMATION :

Nos tarifs sont **Hors Taxes.**

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

Rigueur et organisation sur-mesure sont nos maître-mots pour le respect des échéances et un travail d'équipe efficace : une fiche de liaison est donc mise en place afin de sécuriser la transmission d'information.

Possibilité de personnaliser votre prestation :

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

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

15

ans d'expérience
à vos côtés ...

Notre équipe

La Maison

CK Traiteur

Valeurs & Vision

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.

Quelques jours avant la prestation, vous recevrez un email avec :

- les coordonnées du maître d'hôtel qui sera en charge de votre évènement.
- son heure d'arrivée.
- les informations logistiques (livraison de matériel et arts de la table sur le lieu de la prestation).



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.

Nombre de convives à nous transmettre :

15 jours avant la prestation :
Estimation précise à + / - 5%.

10 jours avant la réception :
Chiffrage définitif à nous confirmer.

Hausse du nombre de convives :
- Sur demande.



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ :

Je suis votre référente pour cette prestation. Si vous avez la moindre question, je suis joignable par email à l'adresse contact@cktraiteur.com ou par téléphone au 02 40 08 24 62.

Je reste à votre disposition pour faire de cet évènement un moment d'exception !

A bientôt.