

Carte Repas
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 :

Repas assis

- Accueil et pause-café / cocktail de bienvenue
- Menu à la carte
- Tarif du menu à la carte
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation
- Les petits plus de CK Traiteur



ACCUEIL ET PAUSE-CAFÉ

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

Café d'accueil
et
Pause-café

Tarifs sur demande

Cocktail de bienvenue
3 pièces
ou
5 pièces

Tarifs sur demande

*avec personnel de service :
minimum de 25 personnes.

CK TRAITEUR

CAFE D'ACCUEIL

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafrâichissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Assortiment de mini viennoiseries (2/pers.) :
Croissants.
Pains au chocolat.

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de pièces cocktail en 3 ou 5 pièces.

PAUSE-CAFÉ DU MATIN

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafrâichissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Pâtisseries (2/pers.) :
Madeleines.
Torsades cranberries.

PAUSE-CAFÉ DE L'APRES-MIDI

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafrâichissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Pâtisseries (2/pers.) :
Choux pic pop.
Clafoutis griottes.

NOS MENUS



Options :

Fromage
Trou normand

Tarifs sur demande

**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

Le choix des plats sera à nous communiquer maximum 3 semaines avant la prestation.

Tarifs sur demande

NOS MENUS

SIMPLEMENT
ck
EXCELLENT

ENTRÉES*

Crèmeux de potimarrons,
Effeuillade de cabillaud au sésame.

Velouté de champignons,
Parfumé au foie gras.

 **Bavaroise de céleri aux noisettes et colombo.**

Roulé de galettes de sarrasin,
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.

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

PLATS

Suprême de pintade rôtie,
Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,
lentins de chênes, 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 à la 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.**

 Choix unique pour l'ensemble des convives.

 Plats végétariens.

*minimum de 25 personnes pour le service.


CK TRAITEUR



NOS MENUS

FROMAGES

Trio de fromages affinés,
et sa salade gourmande.

Plateau de fromages affinés,
de notre maître fromager Pascal Beillevaire.

DESSERT

Cup'in cake mascarpone spéculoos,
comptée de bananes à l'orange, biscuit joconde.

Fin sablé choco passion méringué,
coulis mangue ananas.

Pannacotta pistache,
comptée de cerises griottes et framboises, financier.

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

Salade d'orange à l'oriental,
mousse au lait d'amande croustillant de philo au miel.

Meringue « Pavlova »,
chantilly rhum raisin, ananas et amandes grillées.

 Choix unique pour l'ensemble
des convives.

 Plats végétariens.

*minimum de 25 personnes
pour le service.

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT
EXCELLENT



LES FORAITS 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, verrerie et vaisselle.

Le pain et les condiments.

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 8 h 00 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)

Location table ronde (150cm – 8/9 pers.)

Location chaise clip blanche

Tarifs sur demande.

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.

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

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

15

ans d'expérience
à vos côtés ...

Notre équipe

La Maison CK Traiteur

Valeurs & Vision



PRÉPARATION DE VOTRE PRESTATION :

Car ce moment est le vôtre, notre équipe est aux petits soins pour faire de celui-ci un évènement inoubliable.

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 events@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.

CK TRAITEUR