

Ok traiteur
simplement excellent.



Carte Hiver valable du 1^{er} Novembre 2021 au 30 Avril 2022

CK traiteur
simplement excellent.

Découvrez votre prestation :

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





CK Traiteur
9 rue Louis Delage
44360 Vigneux de Bretagne
Tél : 02 40 08 24 62
www.cktraiteur.com

Contact : Méryl ROBERT
Tél : 07 83 20 02 05
Email : events@cktraiteur.com

Ok traiteur
simplement excellent.


Menu à la carte

Mise en bouche :

- Panna cotta de homard, fine pousses d'herbes fraîches.
- Velouté de champignons parfumé au foie gras.
- Crèmeux de potimarron et effeuillé de cabillaud au sésame.
-  Ceviche de légumes croquants à l'estragon.
-  Bavaroise de céleri aux noisettes et colombo.



Entrée :


- Pressé de foie gras, gelée de Granny Smith et figue fraîche rôtie.
- Saint-Jacques snackées, étuvé de légumes à l'huile de sésame, sauce au Malvoisie.
- Cannelloni de sarrasin et haddock fumé, chantilly piquillos.
- Ballotine de foie gras au grué de cacao, chutney de poire aux épices.
-  Tartelette de légumes croquants aux agrumes.



Viande :

- 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, et échalotes confites au sel.
- Souris d'agneau confite à la bière, pommes rôties et mousseline de charlottes.



 choix unique pour l'ensemble des convives.

 pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes pour le service.



Ok traiteur
simplement excellent.

Suite du menu à la carte

Poisson :

Dos de cabillaud sur fondue de poireaux, asperge verte à l'huile de noisette.
Filet de dorade rôti aux agrumes, riz noir vénéré et carottes glacées.

Végétarien :

 Gâteau de pommes de terre et tomates confîtes, jus végétal.
 Légumes rôtis aux épices et tofu.


Fromage :

Trio de fromages affinés et sa salade gourmande.
Croustillant de curé Nantais sur mesclun.
Plateau de fromages affinés de notre maître fromager Pascal Beillevaire.

Dessert :

Cup'in cake tiramisu spéculoos, biscuit génois
Entremet chocolat croustillant au praliné
Fin sablé passion banane, cubes de mangue au citron vert, coulis exotique
Panna cotta pistache, compote de cerises griottes et financier
Merveilleux aux noisettes et cacahuètes grillées, chantilly mascarpone.



 choix unique pour
l'ensemble des convives.

 pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.

Ok traiteur
simplement excellent.

Options

Fromage :

Nous consulter.

Trou normand :

Nous consulter.

Tarif du menu à la carte

Menu « Convivial » :

Poisson ou viande

Fromage

Dessert & Café

Nous consulter.

Menu « Gourmet » :

Mise en bouche

Poisson ou viande

Dessert & Café

Nous consulter.

Menu « Bistronome » :

Entrée

Poisson ou viande

Dessert & Café

Nous consulter.

Menu « Gastronomes » :

Entrée

Poisson

Viande

Dessert et café

Nous consulter.



CK traiteur
simplement excellent.

Les forfaits boissons

Formule sans alcool :

Eaux plates et gazeuses.

Sodas et jus de fruits.

30cl/pers. – nous consulter.

Accueil rafraîchissant :

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe, et rondelles de citron.

20 cl/pers. – nous consulter.

Formule cocktail :

Punch, Sangria (envie d'un autre cocktail, contactez-moi).

15 cl/pers. – nous consulter.

Formule bière :

Blonde NAO 4,6°.

Fût de 30 litres - nous consulter.

Ambrée NAO 5°.

Fût de 20 litres - nous consulter.

Blonde Bio Coreff 5°.

Fût de 20 litres - nous consulter.

Location tireuse incluse.

Formule cidre :

Cidre Brut SORRE.

15cl/pers. - nous consulter.

Formule boissons chaudes :

Café percolateur, thé et infusions.

Nous consulter.

Gestion des boissons :

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

Nous consulter.



Ok traiteur
simplement excellent.

Les forfaits vins

Vins sous réserve de disponibilité à la date de l'événement.

Formule vin pétillant & Champagne :

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*.
Appellation Saumur contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*.
Appellation Crémant contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

Champagne - *Marcel Vezien*.
25 cl/pers. - nous consulter.

Formule vins de Loire :

Fiefs Vendéens Chantonay - *Domaine de la Barbiniere*.
Appellation origine contrôlée.
&
Anjou rouge - *Domaine du Petit Clocher*.
Appellation Anjou contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

Formule vins de Pays :

Bordeaux blanc - *Château Gabaron*.
Appellation Bordeaux contrôlée.
&
Fronsac - *Château Beau Site de la Tour*.
Appellation Fronsac contrôlée.
25 cl/pers. - nous consulter.

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



Ok traiteur
simplement excellent.

Services complémentaires

Location mange debout avec housse - **nous consulter.**
Location table buffet (180x80) - **nous consulter.**
Location table ronde (150cm – 8/9 pers.) - **nous consulter.**
Location chaise clip blanche - **nous consulter.**

Détail de la prestation

Notre formule « Menu à la carte » comprend :

L'agencement et une participation à la décoration florale de votre buffet.
Le nécessaire en nappage, serviette, verrerie et vaisselle.
Le pain et les condiments.
La présence du personnel de la mise en place au débarrassage.

Pour votre information :

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.
Nos tarifs sont Hors Taxes.
Frais de livraison et transport – nous consulter.
Possibilité de personnaliser votre prestation.
Possibilité de location de vaisselle supplémentaire et de matériel de réception.
Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

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.



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 07 83 20 02 05.

Personnalisation 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, je vous propose de nous rencontrer dans nos locaux ou sur le site de l'évènement. Ce rendez-vous sera l'occasion de faire le point sur vos attentes dans le but que le jour J soit le reflet de ce que vous aviez imaginé.

Pour ne rien laisser au hasard, Yvan, notre coordinateur de réception et moi-même aimons venir sur le lieu de votre prestation dans le but de découvrir les espaces, d'évaluer les besoins techniques... Quelques jours avant la prestation et afin de faire connaissance, vous recevrez un appel du maitre d'hôtel qui sera en charge de votre évènement.

Décoration florale de votre évènement :

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

L'idée est de coller à votre univers en se basant sur votre thème couleur par exemple. Cette mission tient particulièrement à cœur à notre maitre d'hôtel Danielle qui prête une attention particulière aux fleurs de votre évènement pour que celui-ci soit le plus beau.

Gestion des demandes spécifiques :

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

Nombre de convives à nous transmettre :

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

1 semaine avant la réception : chiffrage définitif.

Hausse du nombre de convives : sur demande.



CK traiteur
simplement excellent.

Les petits plus de CK Traiteur

Je vous invite à consulter notre site internet si vous souhaitez plus d'informations sur ces thématiques :

- La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés.
- La Maison CK Traiteur s'engage.
- Nos Conditions Générales de Vente.

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

A bientôt,

Méryl

