

CK TRAITEUR

POUR LES ÉVÈNEMENTS QUI COMPTENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

CARTE MENU
AUTOMNE-HIVER 2026/2027



L’HIVER SELON CK

L’hiver appelle des assiettes franches, chaleureuses et élégantes.
Des cuissons lentes, des légumes rôtis, des sauces parfumées, du croquant et juste ce qu’il faut d’audace pour réveiller la saison.

Cette carte s’adresse aux moments où l’entreprise réunit, remercie, célèbre ou affirme ce qu’elle est.
Dans ces rendez-vous, le repas n’est jamais un simple poste logistique :
il participe à l’image laissée aux invités.

Notre brigade cuisine maison.
Notre équipe prépare le lieu, anticipe les contraintes et pilote la prestation de bout en bout.
Vous gardez le plaisir de recevoir.

NOTRE PARTI PRIS

Une cuisine lisible et généreuse, soutenue par une organisation précise.
Chaque choix sert l’expérience des invités et la sérénité de ceux qui les reçoivent.

LA MÉTHODE CK : BIEN PLUS QUE LE REPAS

Cadrer : comprendre l’objectif, les invités, le lieu, le rythme attendu et les contraintes internes.

Concevoir : construire le menu, le service et l’implantation adaptés au format de l’événement.

Préparer : effectuer la visite technique, coordonner la logistique, anticiper les régimes alimentaires.

Piloter : installer, briefer les équipes et tenir le déroulé le jour J avec un chef de projet identifié.

Faire le bilan : recueillir le retour du client toujours utile pour les prochains rendez-vous.

NOS MENUS

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.

Inclus dans chaque menu : nappage, serviettes, verrerie et une interlocutrice dédiée du premier échange à la fin de votre réception.



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

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

NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.

LES ENTRÉES

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

Crémeux de chou-fleur au cumin,
crevettes aux agrumes et crumble de parmesan.

Tartelette sablée au foie gras,
mangue et magret fumé.

Tartare de betterave et pommes croquantes,
crémeux de chèvre aux herbes et noix.

Effiloché de canard confit et abricot au miel,
crémeux de patate douce au curry.

Saint-Jacques rôties,
étuvé de butternut à la noisette,
crème parfumée au galanga.

Velouté de champignons à l'huile de noisette,
oeuf mollet et chips de sarrasin.

LES PLATS

Échine de cochon rôtie,
crumble de fruits secs, gâteau de légumes,
et patate douce aux épices cajun.

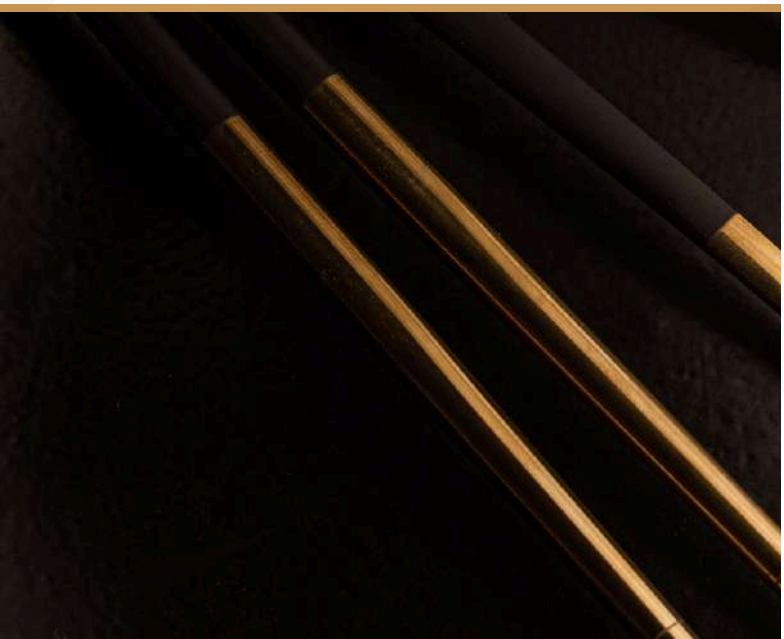
Pavé de merlu au curcuma,
risotto de petit épeautre au shiitaké.

Suprême de poulet en croûte d'herbes,
duo de pommes Anna et Vitelotte,
crème parfumée aux champignons et foie gras.

Filet de bar,
mousseline de panais et carotte noire rôtie,
crème de curry au lait d'amandes.

Risotto de céleri parfumé à la truffe,
carotte fane glacée, chips de légumes,
et huile aux herbes.

Tatin d'oignons confits et de pommes de terre,
endives croquantes et sauce vierge hivernale.





NOTRE CARTE

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.





LES FROMAGES

Trio de fromages affinés,
et sa salade gourmande.

ou

Plateau de fromages affinés.

LES DESSERTS

Le LU passion,
Biscuit Lu, cheese cake, compotée mangue passion

Le Tutti frutti,
Biscuit génoise, mousseline vanille, fruits frais de saison

Le Nougatella,
Dacquoise amande noisette, mousse lactée caramel, nougatine noix de pécan.

Macaron Pom's,
Coque macaron, mousse choc/lait, pomme vanillée cuite au four, noisettes torréfiées

Le choux fruité,
Choux craquelin, coulis framboise, mousse pistache, éclats croquants

Le Pavlova,
Mousse vanille et fruits rouges

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.



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…**

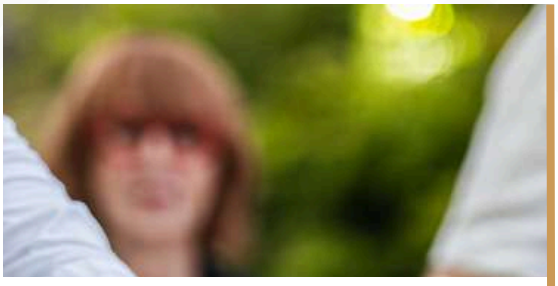
Des petits plus qui font parfois toute la différence.

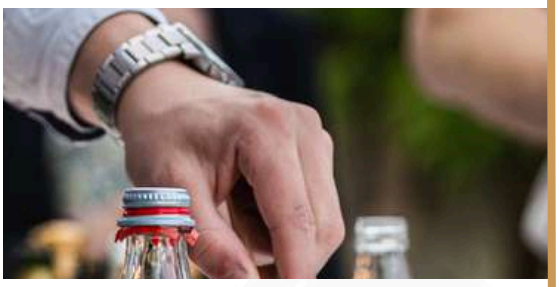
À vous de piocher, selon l'inspiration du moment.

Et si une idée vous séduit, notre équipe est là pour la concrétiser.



LES FORFAITS BOISSONS











SANS ALCOOL

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

ACCUEIL RECONFORTANT

VIN CHAUD, CHOCOLAT CHAUD

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ PERCOLATEUR
MAISON 44/CAFÉ
THÉ
ATELIER THÉRA

COCKTAILS

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

CIDRE

CIDRE BRUT
MAISON KERTOBAN

CIDRE PRESSION

CIDRE BRUT - SORRE

BIÈRES

BLONDE NAO 4,6°
Fût de 30 litres
WHITE IPA 5.9°
Fût de 20 litres
WEST COAST IPA BLONDE 6.6°
Fût de 20 litres
BLONDE BIO COREFF 5°
Fût de 20 litres
Location tireuse incluse.

GESTION DES BOISSONS

BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS
Service par CK Traiteur

LOCATION VERRERIE

NOS FORMULES VINS ET CHAMPAGNE





LES INCONTOURNABLES DE LA LOIRE

ANJOU BLANC (AOC)
Domaine du petit Clocher
ANJOU ROUGE (AOC)
Domaine du petit Clocher

BALADE NANTAISE

CHARDONNAY (IGP VAL DE LOIRE)
Domaine Stéphane Orieux
CABERNET FRANC (IGP VAL DE LOIRE)
Domaine Stéphane Orieux

SELECTION PRESTIGE

PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)
Château Coucheroy
PIC SAINT LOUP (AOC)
Carra - Chateau de Lascaux

BULLES ET CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT (AOC)
Ivoire - Les caves de Grenelle

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

MONTLOUIS SUR LOIRE
Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites

CHAMPAGNE
L'illustre - Marcel Vézien
Brut

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

LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

MATÉRIEL & OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Locations possibles :

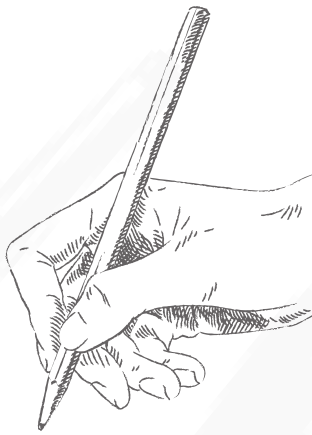
- **Mange-debout avec housse**
- **Table buffet (180x80) :**
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**



PERSONNALISATION

Votre prestation peut être personnalisée selon vos envies.
Pour toute demande particulière, nous en étudions avec vous la faisabilité.

VOTRE PRESTATION DE BOUT EN BOUT



20 ans d'engagement dans l'excellence culinaire et l'accompagnement sur-mesure de chaque événement. Un chef de projet unique vous accompagne de la première visite au bilan. Certifiés ISO 20121, nous tenons nos engagements.

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

NOS PREUVES

Site web -

ISO 20121

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE POUR DES ÉVÉNEMENTS DURABLES

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 QUALITÉ

Des produits irréprochables (Beillevaire, Kertoban) :

- **CIRCUIT COURT**

Un service professionnel et adaptable :

- **MH INTERNE**

Une hygiène irréprochable :

- **REGLES HACCP**

Une relation transparente et respectueuse :

- **ECOUTE ET CLARTE**



Des prestations pensées avec exigence, un service attentionné, une relation de confiance : le reflet de notre engagement.

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














NOS REFERENCES

LES CIMES BLEUES (PAR LA FRENCH CONNECTION)

Le lancement d'un nouveau site ou d'un nouveau produit est toujours une épreuve. CK est là pour vous accompagner : un événement à la hauteur de votre projet, une exécution sans faux pas.









ROCHE BOBOIS

Présenter une nouvelle collection, c'est mettre le design en scène. CK a construit un cocktail à la hauteur du lieu : des pièces sobres et précises, qui laissent la collection au premier plan.

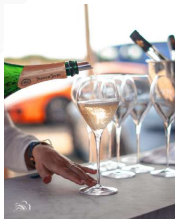







CENTRE PORSCHE

Une journée client se joue dans le détail, de l'accueil au dernier café. CK a assuré une réception fluide et soignée, pour que vos invités retiennent d'abord la marque.







FIDAL AVOCATS

Une soirée de gala demande de la tenue, du rythme et de la précision. CK a orchestré la cuisine et le service pour que la soirée se déroule sans à-coup, du cocktail au dessert.



