



Ok traiteur
simplement excellent.

Carte Mariage automne - hiver 2022/2023 valable du 1^{er} novembre au 30 avril

CK traiteur
simplement excellent.

Partageons ensemble notre
Passion des saveurs...

Découvrez nos prestations

Cocktail de bienvenue & Thématiques culinaires

Menu mariage

Les enfants & Intervenants

Cartes des vins

Autres boissons

Gourmandises du soir

Location de matériel

Détails de la prestation

Les petits plus de CK Traiteur

Retour de mariage



Contact :

Nathalie PATIN WEBER

☎ 06 12 32 54 39

✉ secretariat@cktraiteur.com

CK Traiteur

9 rue Louis Delage
44360 VIGNEUX DE BRETAGNE

☎ 02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

Le traiteur
simplement excellent.

Cocktail 8 pièces

Pièces cocktail Gala

Cocktail 10 pièces

Pièces cocktail Gala &
1 animation culinaire

Cocktail 12 pièces

Pièces cocktail Gala &
2 animations culinaires

 pièces végétariennes

Cocktail de bienvenue

Pièces Cocktail Gala

Maki avocat et sucrine 

Épingle de carotte au yuzu et saint jacques

Grenaille rôtie, crème de chèvre et tomate confite 

Tartelette foie gras et pistache

Blinis sarazin, pétoncle au curry

Pain mauricette, écrevisse au Colombo

Clafoutis comté, olive et coppa

Wrap de carotte et céleri au cumin 

Galette de blé noir, jambon serrano et moutarde

Pic ananas et crevette

Tartare de betterave à l'orange 

Toast carotte et grenade au sésame 

Pain pita, tapenade et andouille

Foie gras sur pain d'épices et oignons grillés

Tortilla de pommes de terre et œuf de caille 

Gyosa de poulet

Cannelé au parmesan 

Yakitori poulet citron coco

Samoussa de légumes au poulet

Pièces chaudes gourmandes



Ok traiteur
simplement excellent.

Cocktail 8 pièces

Pièces cocktail Gala

Cocktail 10 pièces

Pièces cocktail Gala &
1 animation culinaire

Cocktail 12 pièces

Pièces cocktail Gala &
2 animations culinaires

 pièces végétariennes

Cocktail de bienvenue

Thématiques culinaires

Plancha « snacké et coupé sur place »

Entrecôte de bœuf à la fleur de sel, pluma de porc ibérique, gambas au piment d'Espelette

Galettes bretonnes

Jambon fromage, pétoncle fromage, légumes confits mozzarella 

Mini burgers

Burger de bœuf, burger de volaille, burger végétarien au tofu fumé 

Barque de fruits de mer

Huîtres bretonnes, bouquet de crevettes, pain de seigle, beurre au sel de Guérande et condiments

Foie gras mi-cuit

Coupe de foie gras frais sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons

Jambon sec à la griffe

Découpe de jambon sec affiné

Tartare fraîcheur

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

Le saumon dans tous ses états

Découpe et déclinaison de saumon gravelax & saumon fumé sur blinis de sarrazin

Sushi

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

Soupe chaude

Crème parmentière à la badiane, velouté de potimarron à l'huile de noisette



Ok traiteur
simplement excellent.

Menu mariage « Passion des saveurs »

Menu « Gourmet »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & Café

Menu « Gastrolâtre »

Poisson ou viande
Fromage au choix
Dessert & Café

Menu « Gastronomes »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & Café



Plats à la carte

Mise en bouche

Bavaroise de céleris aux noisettes et colombo 

Velouté de champignons parfumé au foie gras

Crèmeux de potimarron, effeuillé de cabillaud au sésame

Entrée

Cannelloni de sarazin et haddock fumé
Chantilly piquillos

Ballotine de foie gras au grué de cacao
Chutney de poire aux épices

Saint Jacques snackées
Etuvé de légumes à l'huile de sésame, sauce au Malvoisie

Tartelette de légumes croquants 
Aux agrumes



Plats à la carte

Poisson

Filet de dorade rôti aux agrumes
Riz noir vénéré et carotte glacée

Pavé de sandre au beurre blanc
Tombée de poireaux, asperges glacées et beurre blanc

Viande

Selle d'agneau en croûte d'herbes
Pomme fruit rôtie et mousseline de charlotte, jus au ras el hanout

Pavé de veau rôti sauce morilles
Pomme darphin et échalote confite au sel

Suprême de pintade rôti
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, lentins de chênes, crème de lard fumé

Végétarien

Risotto de céleri parfumé à la truffe 
Chantilly noisettes

Crèmeux de panais, croustillant de champignons 
Carottes noires rôties, cromesquis de Sainte Maure de Touraine



Ok traiteur
simplement excellent.

Fromage & trou normand

De notre maître fromager BEILLEVAIRE

Trio de fromages affinés
Salade gourmande & son mini beurre de la Viette

Ardoise 4 Fromages
Affinés de notre Maître Fromager

Brie de Meaux au chèvre
Noisettes torrifiées

Croustillant au Curé Nantais
Sur Mesclun de Salade

Trou normand

Trou normand
Alcool et sorbet au choix



Desserts

Dessert individuel

Le Millefeuille

Caramélisé, ganache à la vanille, crémeux caramel au beurre salé, salsa d'ananas et fruit de la passion

L' Absolu

Mousse chocolat noir, cœur de ganache au chocolat au lait et caramel au beurre salé

Pavlova aux agrumes

Meringue moelleuse aux zestes de citron vert, crème citron yuzu, marmelade d'oranges et chantilly

Pièce montée

La Pièce montée classique

Choux à la crème pâtissière, caramélisés (parfum au choix)

Trilogie de desserts

Délice chocolat noisette

Dacquoise craquante au praliné, ganache lactée et fines feuilles de chocolat

Dôme fraisi

Comptée de fraise, crémeux à la vanille sur sablé-pressé

Verrine Fraicheur

A l'ananas vanille et citron vert

... Une autre envie

N'hésitez pas à nous consulter



Enfants & intervenants

Cocktail enfants

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Pic ananas et crevette, club sandwich jambon fromage, navette méditerranéenne sauce cocktail, gougère au comté



Menu P'tit diable

Filets de poulet maison

Panés à la chapelure Ottogi, pommes de terre sautées

Tartelette chocolat fraise

Perles craquantes



Menu Intervenant

Entrée

Plat chaud

Dessert



Carte des vins pétillants* & cocktail apéritif

Cascade de champagne

Mise en scène &
Montage des coupes

Gestion des boissons

Si boissons fournies par vos soins
Elles sont servies par CK Traiteur

Champagne & Vins pétillants

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*

Véritable cuvée d'apéritif pour le blanc et dessert pour le rosé, vin à la bulle fine et franche
AOP Blanc ou Rosé

Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*

Eclatant, vif & délicat, nez franc
AOP

Champagne - *Marcel Vézien Cuvée Illustre*

Dominé par le Pinot noir, Champagne d'apéritif complexe et gourmand, désaltérant, généreux & fruité
AOP

Champagne – *Jean Louis Vergnon Cuvée Conversation*

Blanc de blanc, 100% Chardonnay; Grand cru
AOP

Cocktail apéritif

Punch

Rhum et mélange de jus de fruits – 30l./pers.

Soupe angevine

Pétillant, jus de citron, sucre de canne, cointreau. – 30cl./pers.



Ok traiteur
simplement excellent.

Autres vins

Faites appel aux conseils de notre sommelier

Carte des vins blancs & rouges*

Vins blancs

Muscadet sur lie – *Domaine Stéphane Orioux Cuvée La Brégeonnette*
Mariage parfait avec fruits de mer, coquillages, poisson grillé, sushis
AOP BIO

Anjou blanc – *Domaine Petit Clocher*
100% chenin, sec, poissons crévés
AOP

Bergerac – *La Tour des Gendres Cuvée des Conti*
Sec avec beaucoup de rondeur, poissons, crustacés, apéros
AOP BIO

Pouilly Fumé – *Domaine Bardin*
100% Sauvignon, vin aromatique, frais et minéral, fruits de mer et poissons
AOP

Macon Villages – *Domaine Nicolas Maillet*
La rondeur du Chardonnay, soulignée par une jolie fraîcheur, crustacés Saint Jacques, viandes blanches
AOP

Vins rouges

Fronsac – *Château Beau Site de la Tour*
Classique & polyvalent, s'associe avec la cuisine traditionnelle du sud ouest
AOP

Côtes du Castillon – *Château Alba Cuvée Grimon*
Fruité & équilibré, dominé par le cépage Merlot
AOP BIO

Saumur Champigny – *Château de Villeneuve*
Souplesse de la Loire, vin tout en fraîcheur
AOP BIO

Pic Saint Loup – *Château de Lascaux Cuvée Carra*
Languedoc épicé et aux tanins soyeux, cuisine épicée, agneau
AOP BIO

Saint Emilion – *Fleur du Prieuré*
Saint-Emilion à maturité, viandes rouges, fromage
AOP



*Vins sous réserve de disponibilité à la commande – Facturation au nombre de bouteilles ouvertes – Tarifs dégressifs selon volume

Ok traiteur
simplement excellent.

Personnel de service bar du soir

Minimum 2 serveurs pour la
bonne gestion du bar

Formules boissons & bar

Boissons sans alcool

Formule cocktail et repas – *A volonté*

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits

Formule cocktail, repas et bar du soir – *A volonté*

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits

Accueil rafraîchissant – 20cl/pers.

Eaux aromatisées, jus détox

Bar à jus bio & locaux

Jus de fruits en bouteilles de verre – **(multiple de 24 bt)**

Myrtille/Pomme – Pomme/poire – Mangue/Pomme – Ananas – Raisins rouges – Orange - Pomme

Bières

Mise à disposition de la tireuse à bières jusqu'au retour

Facturation au nombre de fûts percés

Bière blonde locale NAO – **fût de 30L.**

Bière blonde bio COREFF – **fût de 30L.**

Bière ambrée locale NAO – **fût de 20L.**

Bar à bières

Assortiment de bières bouteilles NAO – **(multiple de 24 bt.)**

Bières blonde – white IPA – ambrée – Origin'Ale

Cidre pression

Cidre brut SORRE – **fût de 30L.**



Autres gourmandises & Buffet du soir*

Côté Salé

Snacking salé – 4 pièces/pers.

Pic jambon serrano & melon, burger crabe & coriandre, club nordique au saumon & aneth

Navette houmous et roquette, tartelette ratatouille et mozzarella, coquille de poivron confit et œuf de caille 

Ardoise de charcuteries

Terrine, lomo, saucisson, chorizo, pain et beurre fournis

Dip's de légumes de saison

Assortiment de légumes à croquer accompagnés de ses condiments (houmous et tzatziki)

Assortiment de fromages

Fromages affinés de la maison BEILLEVAIRE, pain & beurre fournis

Côté sucré

Snacking sucré – 4 pièces/pers.

Tartelette choco-caramel, financier amande pistache, macarons assortis

Pics de fruits frais

Fruits selon saison

Brioche sur présentoir & café

Pièce montée de macarons (min. 45 macarons)

Assortiment de macarons, parfums au choix – 2 macarons/pers.

Fontaine de chocolat & ses gourmandises

Meringues, Marshmallow, Fruits prêts à croquer (pour 50 pers.)



Frais de déplacement & Location de matériel

Déplacement

Frais de livraison et transport

Location de matériel

Location de verres pour la soirée
2/pers.

Location de mange debout avec housse

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

Equipement de cuisine
Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériel de cuisine professionnelle

Autres matériels
Sur devis



Détails de notre prestation mariage

Notre prestation mariage comprend :

L'accompagnement dans la réalisation de votre événement par une coordinatrice de mariage.

Un(e) maître d'hôtel expert dédié(e) à votre événement qui réalise la prestation.

La présence de cuisinier et du personnel de service pour le bon déroulement du repas pour une vacation de 12 heures, comprenant leurs départs et leurs retours à notre unité.

Mise à disposition du pain et des condiments.

Le Kit Menu qui comprend la verrerie, la vaisselle porcelaine, les couverts, les serviettes et le nappage de table en tissu blanc.

Participation à la mise en place de la salle.

Nettoyage des cuisines.

Informations complémentaires

La dégustation est offerte aux futurs mariés pour tout contrat signé.

Nos tarifs sont toutes taxes comprises.

Décoration florale du cocktail

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

La casse ou la perte du matériel sera facturée.

Conditions de réservation

Pour tout renseignement, consulter nos « Conditions Générales de Vente Mariage ».



Les petits plus de CK Traiteur

Votre contact privilégié, Nathalie

Je suis votre interlocutrice privilégiée jusqu'à la veille du jour J. Une question, une crainte ou besoin d'un conseil, contactez-moi par email à secretariat@cktraiteur.com ou par téléphone au 06 12 32 54 39. Vous pourrez compter sur ma disponibilité.

Une organisation aux petits oignons

Car ce moment est le vôtre, notre équipe est aux petits soins pour faire de celui-ci un évènement inoubliable. Dans un premier temps, je vous propose de nous rencontrer dans nos locaux ou de convenir d'un RDV téléphonique si vous n'habitez pas la région. Ce rendez-vous sera l'occasion de faire le point sur vos attentes et de vous établir un devis et une proposition personnalisée.

Notre proposition correspond à vos souhaits, nous sommes ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre réception.

Puis, nous entrerons dans la partie coordination. Ensemble, nous nous rendrons sur votre lieu de réception pour envisager les hypothèses beau temps, mauvais temps et tout autre sujet d'organisation de votre mariage. Une fiche de liaison commune nous permettra d'éclaircir chaque point de votre évènement en terme de logistique, de timing, d'organisation générale ou de spécificités particulières.

Votre mariage est ce week-end, le stress monte d'un cran, pas d'inquiétude, votre maître d'hôtel qui sera responsable de votre prestation vous contactera dans la semaine afin de se présenter et de répondre à vos dernières interrogations. Selon notre planning et la disponibilité de votre lieu, nous pourrions envisager de nous rendre sur site, la veille de l'évènement, pour vous accompagner dans la préparation de votre salle.

Ca y est, vous y êtes, le fameux jour tant attendu est là. Profitez, aimez, discutez, dégustez, riez, ne vous souciez plus de rien car votre traiteur est là, il gère et il respectera toute l'organisation qui a été vue en amont.

La Maison CK Traiteur, 15 ans d'expérience à vos côtés

Notre travail s'articule autour des [valeurs de l'entreprise](#), chaque jour, incarnées par l'ensemble des collaborateurs. Cliquez [ici](#) pour découvrir toute notre équipe et les missions de chacun dans la réalisation de votre mariage.

La Maison CK Traiteur s'engage

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur les actions mises en place par CK Traiteur dans une démarche éco responsable.



Le traiteur
simplement excellent.

Prestation sans personnel de service

Forfait boissons sans alcool

Eau plate, eau pétillante, soda,
jus de fruits
50cl./pers.

Détail de la prestation buffet

Votre prestation comprend :

La verrerie, la vaisselle, les couverts
Les serviettes et nappage celisoft
La mise à disposition du buffet le samedi ou la veille du retour

La prestation ne comprend pas :

Le pain qui est prévu par vos soins

Sous réserve d'une capacité
frigorifique suffisante

Retour de mariage

Buffet « Big Brunch »

Gourmandises sucrées

Muffins, salade de fruits frais, gâteau chocolat façon grand-mère, far breton, cheese-cake, pancakes au sirop d'érable, confitures

Salade piémontaise

A l'estragon

Plateaux de Viandes froides et ses Pommes chips

Rôti de porc à l'ail, rôti de bœuf laqué au Pesto

Duo de Saumon frais

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches, pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée,

Plateaux de Fromages

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé

Buffet « Lendemain gourmand »

Ardoise de charcuteries

Chorizo, lomo saucisson sec, terrine de Campagne

Fraîcheur de concombre à la menthe

En salade

Viandes froides & ses pommes chips

Rôti de porc à l'ail, rôti de bœuf laqué au Pesto

Duo de Saumon frais

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches, pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée,

Salade méditerranéenne

Pépinettes, jambon de pays, olives

Plateaux de Fromages

Tarte fine aux fruits de saison

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé



Réveil douceur
Pancake & confiture
Salade de fruits
Gâteau au chocolat
Café