Carte Buffet Fêtes de fin d'année 2022



Valable du 1^{er} novembre 2022 au 31 décembre 2022



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 :

- Buffet « Fêtes de fin d'année »
- Animations culinaires (en option)
- Atelier fromages & desserts
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
- Les petits plus de CK Traiteur





Tartelette de gambas rôties

au fromage frais à l'estragon.

Ou

Blinis de thon mi-cuit aux baies de Sansho

& légumes rôtis.

Ou

Terrine de foie gras au grué de cacao,

chutney poire aux épices.

Ou

Assortiment de 5 pièces cocktail festives froides.

PLAT CHAUD

Filet de canette rôtie, sauce au foie gras,

Poêlée de vieux légumes aux épices douces.

Ou

Mijoté « Retour de chasse », sauce grand veneur,

Grenailles forestières en persillade.

Ou

Duo de saumon et Saint-Jacques, sauce au vin moelleux,

Riz vénéré sauté à l'huile de romarin.

(En option)

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 SAUMON FUMÉ

Sur blinis et sa crème yuzu.

FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons.

2 pièces/pers.



Pièces végétariennes

*minimum de 25 personnes pour le service.





ARDOISE DE FROMAGES Sélection de notre maître fromager Beillevaire. (En option)

Pic de chèvre au sésame Manchego au gingembre confit Jeune mimolette aux olives de Kalamata

DESSERT

Clin d'œil à la mangue, Biscuit dacquoise noix de coco. Ou Buchette chocolat marron, « La Cabosse »





Eaux plates et gazeuses. Sodas et jus de fruits. **30 cl/pers.**

ACCUEIL RAFRAICHISSANT

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe et rondelles de citron. **20 cl/pers.**

FORMULE COCKTAIL

Punch, Sangria (envie d'un autre cocktail, contactez-moi). **15 cl/pers.**

FORMULE CIDRE

Cidre Brut SORRE. 15 cl/pers.

Blonde NAO 4,6°. **Fût de 30 litres.** Ambrée NAO 5°. **Fût de 20 litres** Blonde Bio Coreff 5°. **Fût de 20 litres** Location tireuse incluse.

FORMULE BOISSONS CHAUDES

Café percolateur, thé et infusions.

GESTION DES BOISSONS

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





FORMULE VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Saumur contrôlée. **25 cl/pers.**

CRÉMANT DE LOIRE LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Crémant contrôlée. **25 cl/pers.**

CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN 25 cl/pers.

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.

FORMULE VINS DE PAYS

BORDEAUX BLANC CHÂTEAU GABARON

Appellation Bordeaux contrôlée.

FRONSAC CHATEAUX BEAU SITE DE LA TOUR

Appellation Fronsac contrôlée.

25 cl/pers.

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







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.

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 de (à définir).



FRAIS DE LIVRAISON

Frais de livraison et transport.

LOCATION DE MATÉRIEL:

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

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



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.

VOTRE-PRESTATION

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.

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 maitre 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 le .

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 événement un moment d'exception!

A bientôt!