

Carte Cocktail
Fêtes de fin d'année 2022



CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

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

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 :

Cocktail « Fêtes de fin d'année »

- Cocktail salé & pièces chaudes
- Animations culinaires
- Atelier fromages & desserts
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
- Les petits plus de CK Traiteur

COCKTAIL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- 18 PIÈCES -

SIMPLEMENT
EXCELLENT

PIÈCES SALÉES

- Assortiment de légumes à croquer et antipasti
- Maki de carotte et céleri au sésame et soja
Grenaille rôtie, crème moutarde et lard Nantais
- Epingle de carotte, crème basilic et câpre capucine
- Pic ananas et crevette à la coriandre
- Tartelette de légumes et mozzarella au basilic
- Cube de polenta et asperge au gomasio
- Moelleux poivron chorizo et olive
- Wrap courgette à la coriandre.
Roulé de jambon Serrano et roquette
- Burger de légumes confits et tofu fumé
Pain d'épice au foie gras et cranberries
Tortillas pomme de terre au curry et pétoncle aux herbes

Plumes végétales

*minimum de 25 personnes
pour le service.

CK TRAITEUR

PIÈCES CHAUDES

Uniquement avec personnel de service.

- Brochette Yakitori poulet au soja.
- Samossa légumes au curry
- Falafel pois chiche et menthe

ANIMATIONS CULINAIRES ATELIERS FROMAGE & DESSERT

SIMPLEMENT
EXCELLENT

ANIMATIONS CULINAIRES

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.

PICS FROMAGERS

Sélection de notre maître fromager Beillevaire.

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

COLLECTION SUCRÉE

Financier noix noisette, crémeux de pommes rôties.
Assortiment de macarons.
Tartelette chocolat caramel, noix de pécan.
Biscuit madeleine aux agrumes, ananas vanillé.

 Pièces végétariennes

CK TRAITEUR

LES FORFAITS BOISSONS

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

FORMULE SANS ALCOOL

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.

FORMULE BIÈRE

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.



LES FORFAITS VINS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

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.

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

SIMPLEMENT
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.

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)

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.

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

SIMPLEMENT
EXCELLENT

15

ans d'expérience
à vos côtés ...

[Notre équipe](#)

La Maison

CK Traiteur

[Valeurs & Vision](#)

CK TRAITEUR



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 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 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 évènement un moment d'exception !

A bientôt,