

Carte Cocktail
Fêtes de fin d'année 2024



CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1^{er} décembre 2024
au 20 décembre 2024

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 » - 18 Pièces par personne

- Cocktail salé & pièces chaudes
- Thématiques culinaires
- Pics fromagers & collection sucrée
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
- Les petits plus de CK Traiteur

COCKTAIL DE JEUNATOIRE « FÊTES DE FIN D'ANNÉE » - 18 PIÈCES -

EXCELLEN

Avec personnel
de service*.

Tarifs sur demande

PIÈCES SALÉES

🌿 Assortiment de légumes à croquer et antipasti.

Cube de saumon gravelax au sésame.
Boudin blanc, crème noisette et girole.

🌿 Epingle de carotte au curry et poivron

Sablé au parmesan et tomate confite.
Finger foie gras et cranberries.
Cube de polenta et carotte à la viande de grison.

Tatin de pomme confite et andouille cocktail.
Wrap de bœuf mariné, moutarde et roquette.

🌿 Pain bagnat chèvre miel aux noix.

Gaufre d'emmental, crème chimichurry et magret fumé.
Grenaille aux herbes, mousse de thon et œuf de caille.

🌿 Blinis betterave et crevette.

PIÈCES CHAUDES

Uniquement avec personnel de service et sous réserve d'un office traiteur.

Accras de morue.

🌿 Samoussa de légumes au curry.
🌿 Gyoza de légumes veggie.

🌿 Pièces végétariennes

*minimum de 25 personnes
pour le service.

THÉMATIQUES CULINAIRES PICS FROMAGERS & COLLECTION SUCRÉE

SIMPLEMENT
EXCELLENT

Avec personnel
de service*.

Tarifs sur demande

THEMATIQUES CULINAIRES 2 pièces/pers.

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.

Assortiment de pics fromagers et fruits secs à picorer.

COLLECTION SUCRÉE

Choux gourmands.

Macaron caramel.

Petit moelleux châtaigne sarrasin.

Tartelette passion mangue.

LES FORFAITS BOISSONS

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

FORMULE SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses.
Sodas et jus de fruits.
30 cl/pers. - Tarif sur demande.

ACCUEIL RAFRAICHISSANT

Eaux aromatisées avec feuilles de menthe et rondelles de citron.
20 cl/pers. - Tarif sur demande.

FORMULE COCKTAIL

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

FORMULE CIDRE

Cidre Brut SORRE.
15 cl/pers. - Tarif sur demande.

FORMULE BIÈRE

Blonde NAO 4,6°.
Fût de 30 litres - Tarif sur demande.
Ambrée NAO 5°.
Fût de 20 litres - Tarif sur demande.
Blonde Bio Coreff 5°.
Fût de 20 litres - Tarif sur demande.
Location tireuse incluse.

FORMULE BOISSONS CHAUDES

Café percolateur, thé et infusions.
Tarif sur demande.

GESTION DES BOISSONS

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

LES FORFAITS VINS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

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

FORMULE VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Saumur contrôlée.
25 cl/pers. - Tarif sur demande.

CRÉMANT DE LOIRE LES CAVES DE GRENELLE

Appellation Crémant contrôlée.
25 cl/pers. - Tarif sur demande.

CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

25 cl/pers. - Tarif sur demande.

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. - Tarif sur demande.

FORMULE VINS DE PAYS

BORDEAUX BLANC CHÂTEAU GABARON

Appellation Bordeaux contrôlée.

FRONSAC CHATEAUX BEAU SITE DE LA TOUR

Appellation Fronsac contrôlée.

25 cl/pers. - Tarif sur demande.

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 cellisoft, serviette cocktail, verrerie et vaisselle.

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

La présence du personnel de la mise en place, au débarrasage pour une vacation horaire moyenne de 08h00 du départ au retour à notre laboratoire.



FRAIS DE LIVRAISON ET TRANSPORT :

Tarif sur devis.

GESTION DES DECHETS :

A la charge de CK Traiteur (verres, cartons ou déchets ménagers)

Forfait - Tarif sur devis.

LOCATION DE MATÉRIEL :

Location mange debout avec housse

Location table buffet (180x80)

Tarifs sur demande

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 - Tarif sur devis.



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 :
Chiffage définitif à nous confirmer.

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.