

Carte Goûter de Noël 2024



**CK TRAITEUR**

SIMPLEMENT EXCELLENT

---

Valable du 1<sup>er</sup> décembre  
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](http://www.cktraiteur.com)

Tél : 02 40 08 24 62

Email : [contact@cktraiteur.com](mailto:contact@cktraiteur.com)

## Découvrez votre prestation :

Goûter de Noël

- Options
- Forfait boissons
- Services complémentaires & détail de la prestation cocktail
- Les petits plus de CK Traiteur





# GOÛTER DE NOËL

Avec personnel  
de service\*.

Tarif sur demande

## PIÈCES SUCRÉES

Madeleines fourrées au choco-noisette.  
Chouquettes au sucre grain et cannelle.  
Pain d'épices.  
Macarons de Noël au chocolat.  
Sucettes au chocolat « Trop chou »

## CORBEILLE DE CLEMENTINES

## BAR A BONBONS

## FORMULE BOISSONS SOFTS

Eaux plates, gazeuses.  
Jus de cranberry, jus de pomme La Pommeraie Nantaise, jus  
d'orange BIO Côteaux Nantais.

## FORMULE BOISSONS CHAUDES

Café percolateur, chocolat chaud, thé de Noël, infusion.  
**Vaisselle recyclable.**

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

CK TRAITEUR



# OPTIONS

## **FONTAINE DE CHOCOLAT & GOURMANDISES**

Meringues, marshmallow, fruits prêts à croquer.

*Uniquement avec personnel de service.*

Tarif sur demande

## **VIN CHAUD**

15 cl/pers. - Tarif sur demande.

SIMPLEMENT  
EXCELLENT





# LES FORFAITS BOISSONS

## 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 proposée.

**CK** TRAITEUR

SIMPLEMENT  
EXCELLENT

# 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 débarrassage 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 :  
**Chiffrage 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](mailto: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.