

Carte Repas Assis
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 :

Repas assis « Fêtes de fin d'année »

- Accueil et pause café / cocktail de bienvenue
- Menu à la carte
- Tarif du menu à la carte
- Forfait boissons
- Forfait vins
- Services complémentaires & détail de la prestation
- Les petits plus de CK Traiteur





ACCUEIL ET PAUSE CAFE, COCKTAIL DE BIENVENUE

SIMPLEMENT
CK
EXCELLENT

CAFE D'ACCUEIL

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafraîchissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Assortiment de mini viennoiseries (3/pers.) :
Croissant.
Pain aux raisins.
Pain au chocolat.

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de pièces cocktail en 3 ou 5 pièces.

PAUSE CAFE

Boissons chaudes :
Café, thé, infusion.

Rafraîchissements :
Jus de fruits, eau minérale.

Pâtisseries (2/pers.) :
Madeleine.
Muffin.
Cannelé Bordelais

*avec personnel de service :
minimum de 25 personnes.

CK TRAITEUR

NOS MENUS



OPTIONS

Fromage

Trou normand

MENU « CONVIVAL »

Poisson ou viande
Fromage
Dessert & Café

MENU « GOURMET »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & Café

MENU « BISTRONOME »

Entrée
Poisson ou viande
Dessert & Café

MENU « GASTRONOME »

Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert et café

Le choix des plats sera à nous communiquer maximum
3 semaines avant la prestation.

NOS MENUS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

MISE EN BOUCHE

Panna cotta de homard,
fine pousses d'herbes fraîches.

Velouté de champignons,
parfumé au foie gras.

Crèmeux de potimarron,
et effeuillé de cabillaud au sésame.

 **Ceviche de légumes croquants à l'estragon.**

 **Bavaroise de céleri aux noisettes et colombo.**

ENTREE

Oeuf mollet au saumon fumé,
artichaud et roquette.

Saint-Jacques snackées,
étuvé de légumes à l'huile de sésame, sauce au Malvoisie.

Cannelloni de sarrasin et haddock fumé,
chantilly piquillos.

Ballotine de foie gras au grué de cacao,
chutney de poire aux épices.

 **Tartelette de légumes croquants aux agrumes.**

VIANDE

Suprême de pintade rôtie,
écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,
lentins de chênes, crème de lard fumé.

Pavé de veau sauce morilles,
pommes darphin et échalotes confites au sel.

Carré d'agneau au thym citron,
pomme fruit rôtie et crumble de carotte.

POISSON

Dos de cabillaud sur fondue de poireaux au gingembre,
asperge verte à l'huile de noisette.

Filet de dorade rôti aux agrumes,
riz noir vénéré et carottes glacées.

VEGETARIEN

 **Gâteau de pommes de terre et tomates confites,**
jus végétal.

 **Légumes rôtis aux épices et tofu.**

 Choix unique pour l'ensemble
des convives.

 Pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.

CK TRAITEUR

NOS MENUS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

FROMAGE

Trio de fromages affinés,
et sa salade gourmande.

Croustillant de curé Nantais,
sur mesclun.

Plateau de fromages affinés,
de notre maître fromager Pascal Beillevaire.

DESSERT

Cup'in cake tiramisu spéculoos, bananes rôties.
à la muscade et citron vert, biscuit génois.

So choc ! Biscuit croustillant au praliné,
duo chocolats noir et lait.

Fin sablé passion coco,
cubes de mangue au citron vert, coulis exotique.

Panna cotta pistache,
compote de cerises griottes et financier.

Merveilleux aux noisettes et cacahuètes grillées,
chantilly mascarpone.

 Choix unique pour l'ensemble
des convives.

 Pièces végétariennes.

*minimum de 25 personnes
pour le service.

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

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)

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.

SIMPLEMENT
EXCELLENT

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.