



CK TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2025

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

SIMPLEMENT EXCELLENT.

NOS PROPOSITIONS

Découvrez notre nouvelle carte pour les fêtes de fin d'année, avec au choix :

COCKTAIL FESTIF

18 PIÈCES/PERS
ATELIERS INCLUS
AVEC SERVICE

LE MENU DES FÊTES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT & CAFE
SERVICE MAITRE D'HOTEL
OPTIONS POSSIBLES

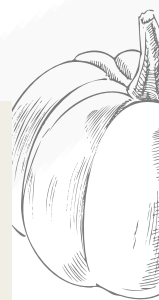
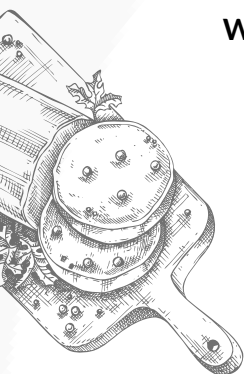
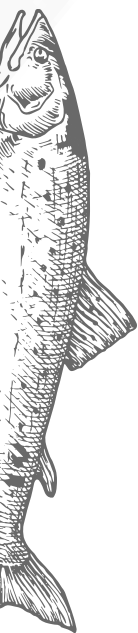
LE TRADITIONNEL GOÛTER DE NOËL

GOURMANDISES SUCRÉES
BOISSONS SANS ALCOOL COMPRISES
BOISSONS CHAUDES



LE COCKTAIL FESTIF

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LA MER

Briochette moelleuse
thon et wasabi
Tortilla de pommes de terre
tapenade et anchois marinés
Mini bouchée avocat écrevisse
au citron confit
Club de pain Suédois
au saumon et curry
Brochette de crevette et ananas
au sésame

✓ LE VÉGÉTARIEN

Tartelette de potimarron
au miel et noix
Sablé moutarde
au chèvre et paprika fumé
Bouchée de pomme de terre
et champignon grillé à l'huile de sésame
Macaron au figue
chèvre et thym
Wrap de choux rouge, pomme et roquette
au vinaigre de framboises
Tartare de carotte
au gingembre et agrume

LE SUCRÉ

Tartelette passion - banane
Petit moelleux châtaigne crème de
pommes cuites
L'opéra chocolat café
Macaron pistache
Verrine ananas et piment doux, crème
vanille
Les Cornetty chocolat noix de coco

LA TERRE

Foie gras au pain d'épice
et magret fumé
Pain naan
Poulet rôti au massala
Effiloché de canard confit
mangue et noisettes concassées
Pain bagnat de dinde
épices cajun et laitue iceberg

MINI COCOTTES CHAUDES

Parmentier de canard confit
Risotto aux herbes et parmesan
Brandade de morue à l'ail confit

LES ATELIERS

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.

LE MENU DE FÊTES

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LES ENTRÉES

Crèmeux de butternut et Saint-Jacques roties,
Betterave croquante et noisettes grillées.

ou

Velouté de potimarrons,
Champignons et châtaignes.

LES PLATS

Filet de canette rôtie,
Légumes anciens et crèmeux de vitelotte.

ou

Dos de cabillaud aux amandes,
*Risotto de carotte et céleri,
Crème de cresson.*

 **OPTIONS VEGETARIENNES POSSIBLES**

LES DESSERTS

Tentation chocolat noisettes crunchy,
Chantilly gianduja, sauce caramel.

ou

Clin d'œil exotique,
*Mousse ananas-yuzu, crèmeux thé matcha,
Biscuit dacquoise noix de coco.*

LES PETITS PLUS

LES FROMAGES :
4,50€ HT / PERS.

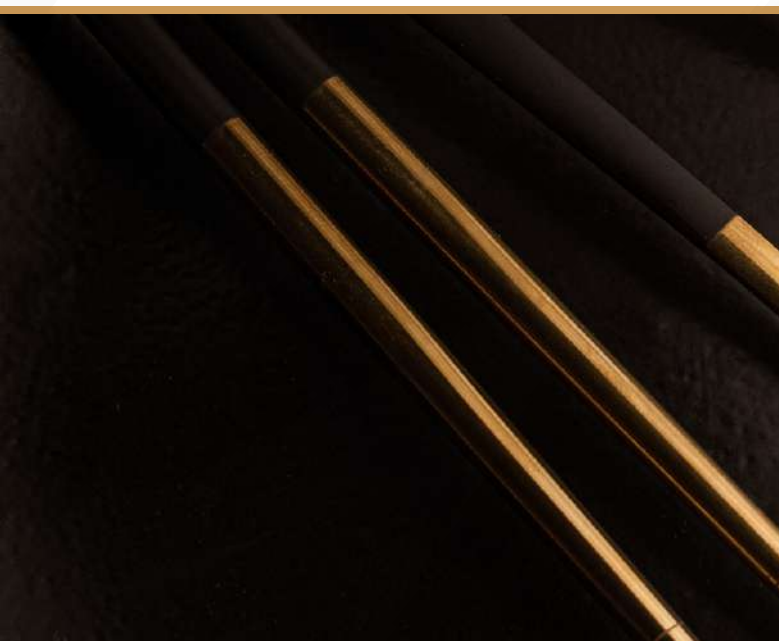
beillevaire
PRODUCTEUR • FROMAGER • CRÉMIER

Croustillant de curé nantais
ou **Plateau de fromages affinés**

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de 3 pièces cocktail
4,80€ HT / PERS.

Assortiment de 5 pièces cocktail
7,95€ HT / PERS.



LE GOÛTER DE NOËL

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LES GOURMANDISES

Madeleines fourrées
Choco-noisette.
Chouquettes au sucre grain
Et cannelle.
Pain d'épices.
Macarons de Noël
Au chocolat.
Cookie
Choco-pécan
Biscuit sablé
Cannelle

LE BAR A BONBON

Instant sucré et plein de tendresse

CORBEILLE

De clémentines

LES ATELIERS EN OPTION

FONTAINE DE CHOCOLAT & GOURMANDISES

Meringues, marshmallow, fruits prêts à croquer.

Uniquement avec personnel de service.

250,00€ HT - 50 pers.

VIN CHAUD

15 cl/pers. - 2,90€ HT par personne.

FORMULES BOISSONS SOFT

Eaux plates et gazeuses
Plancoët
Sodas et jus de fruits
La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais

FORMULES BOISSONS CHAUDES

Café
Chocolat chaud
Thé de Noël
Infusion



NOS FORMULES BOISSONS



LES INCONTOURNABLES DE LA LOIRE

ANJOU BLANC (AOC)
Domaine du petit Clocher

ANJOU ROUGE (AOC)
Domaine du petit Clocher

BALADE NANTAISE

CHARDONNAY (IGP VAL DE LOIRE)
Domaine Stéphane Orioux

CABERNET FRANC (IGP VAL DE LOIRE)
Domaine Stéphane Orioux

SELECTION PRESTIGE

PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)
Château Coucheroy

SAINT EMILION (AOC)
Fleur du prieuré



BULLES ET CHAMPAGNE

SAUMUR BRUT (AOC)
Ivoire - Les caves de Grenelle

CRÉMANT DE LOIRE (AOC)
Platine - Les caves de Grenelle
Appellation Crémant contrôlée

MONTLOUIS SUR LOIRE
Les pierres en bulles - Domaine les pierres écrites

CHAMPAGNE
MARCEL VÉZIEN

NOS BOISSONS SOFTS

FORMULE 30CL/PERS

Eau plate & pétillante - Plancoet
Pur jus de fruits - Coteaux bio nantais & Pommeraie Nantaise
Sodas - Coca cola & zero

**SI VOUS SOUHAITEZ D'AUTRES VINS,
NOTRE SOMMELIER EST À VOTRE DISPOSITION.**



VOTRE RESERVATION

CONDITIONS

Afin de valider votre prestation, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner :

- **Un devis daté et signé**, accompagné de la mention :
« Bon pour commande et acceptation des CGV »
- **Un acompte** de 40% à la réservation
- Le solde sera à régler à réception de la facture

NOMBRE DE CONVIVES

- **15 jours avant l'événement :**
Estimation précise à $\pm$ 5%
- **10 jours avant :**
Confirmation du nombre définitif de convives

Toute demande d'ajustement à la hausse pourra être étudiée
Sous réserve de faisabilité

INFORMATIONS PRATIQUES

Quelques jours avant votre événement, vous recevrez un email récapitulatif incluant :

- **Le nom et les coordonnées du maître d'hôtel**
en charge de votre réception
- **Son heure d'arrivée sur site**
- **Les détails logistiques**
Livraison du matériel, arts de la table, etc.

CONTACT

✉ contact@cktraiteur.com
☎ 02 40 08 24 62



LES AVANTAGES DE 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.

UNE ORGANISATION SANS FAILLE

Nous gérons toute la logistique de A à Z :

- Agencement personnalisé des buffets & espaces
- Livraison, installation, remise en état
- Nappage, serviettes, verrerie inclus
- Décoration florale offerte pour les buffets.

SERVICE & PERSONNEL

Si votre prestation inclut du service :

- Équipe présente de la mise en place au débarrassage
- Vacation moyenne de 8h (départ ↔ retour laboratoire)
- Une fiche de liaison assure la fluidité d'information
- Obligatoire pour pièces chaudes ou ateliers culinaires.

NOS ENGAGEMENTS



ISO 20121

DES ENGAGEMENTS CONCRETS

ENVIRONNEMENT

- Choix de fournisseurs locaux en circuits courts
- Maîtrise des déchets et du gaspillage
- Réduction des consommations d'énergie

SOCIAL

- Formations régulières pour 100 % de nos collaborateurs sous 3 ans
- Sensibilisation des équipes aux enjeux RSE
- Climat social sain et collaboratif

ÉCONOMIQUE

- Soutien aux filières de proximité
- Développement d'une marque employeur engagée
- Objectif de digitalisation de la chaîne de valeur d'ici 5 ans

CHARTRE QUALITE

Des produits irréprochables :

■ CIRCUIT COURT

Un service professionnel et adaptable :

■ MH INTERNE

Une hygiène irréprochable :

■ REGLES HACCP

Une relation transparente et respectueuse :

■ ECOUTE ET CLARTE



À PROPOS...



années d'engagement dans l'excellence culinaire et l'accompagnement sur-mesure de chaque événement. Chaque prestation est pensée avec rigueur, alliant créativité, maîtrise et exigence.

Nos recettes sont élaborées à partir de **produits sélectionnés avec soin**, en privilégiant les **producteurs locaux et les circuits courts**.

Cette exigence se retrouve dans la qualité de nos plats, dans le **savoir-faire** de nos équipes et dans le service attentif que nous déployons à chaque événement.

Notre engagement ne s'arrête pas à l'assiette.

CK Traiteur est fier d'avoir obtenu la certification ISO 20121, reconnaissant notre démarche responsable dans l'organisation d'événements durables.

Cette distinction reflète notre volonté de **conjuguer excellence et impact positif**.

Enfin, au-delà des saveurs, nous mettons un point d'honneur à assurer un **suivi de proximité avec chacun de nos clients**, en les accompagnant avec **réactivité et attention** tout au long de leur projet.



Cette proposition est le reflet de notre engagement : des prestations pensées avec exigence, un service attention et une relation de confiance pour faire de chaque événement un moment d'exception.

SIMPLEMENT EXCELLENT.

DES RECETTES, DES IDÉES, DES MAINS, DES VISAGES.

NOS CHEFS

Une carte pensée comme **un parcours de saveurs !**

La carte que nous vous proposons est le fruit d'un travail commun entre nos deux chefs :

Antoine ORVAIN, Chef de cuisine – Avec plus de 20 ans d'expérience en gastronomie, Antoine s'est formé dans des établissements étoilés, cultivant exigence, précision et passion du goût.

Sylvain CHESNOT, Chef pâtissier – maître des équilibres sucrés, ayant œuvré dans les plus belles maisons.

Chaque recette est imaginée avec rigueur, inspirée des saisons et des produits locaux.

L'objectif ? **Créer l'émotion à chaque bouchée.**

▪ **Savoir-faire & créativité artisanale**

Nos chefs conjuguent technique, finesse et sens du détail pour sublimer chaque ingrédient.

De la cuisson d'une viande au dressage d'un entremets, chaque geste compte.

Chaque création raconte une histoire, la vôtre.



BOOK PHOTOS

