

CK TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2026

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

SIMPLEMENT EXCELLENT.



LES FÊTES SELON CK

Les fêtes de fin d'année demandent des assiettes généreuses et soignées.
Des produits de saison, des cuissons maîtrisées, des dressages précis et juste ce qu'il faut d'audace pour marquer les esprits.

Cette carte s'adresse aux moments où l'entreprise remercie ses équipes, reçoit ses clients et ses partenaires, ou clôt l'année.
Dans ces rendez-vous, le repas n'est jamais un simple poste logistique : il participe à l'image laissée aux invités.

Décembre est un mois chargé pour tout le monde.
Notre brigade cuisine maison.
Notre équipe prépare le lieu, anticipe les contraintes et pilote la prestation de bout en bout.
Vous gardez le plaisir de recevoir.

NOTRE PARTI PRIS

Une cuisine lisible et généreuse, soutenue par une organisation précise. Chaque choix sert l'expérience des invités et la sérénité de ceux qui les reçoivent.

LA MÉTHODE CK : BIEN PLUS QUE LE REPAS

Cadrer : comprendre l'objectif, les invités, le lieu, le rythme attendu et les contraintes internes.

Concevoir : construire le menu, le service et l'implantation adaptés au format de l'événement.

Préparer : effectuer la visite technique, coordonner la logistique, anticiper les régimes alimentaires.

Piloter : installer, briefer les équipes et tenir le déroulé le jour J avec un chef de projet identifié.

Faire le bilan : recueillir le retour du client toujours utile pour les prochains rendez-vous.

NOS PROPOSITIONS

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

COCKTAIL FESTIF

18 PIÈCES/PERS
THÉMATIQUES INCLUSES
AVEC SERVICE

LE MENU DES FÊTES

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

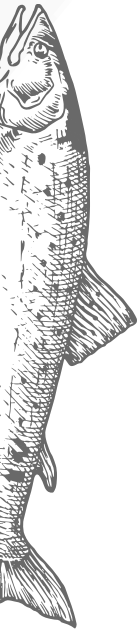
LE TRADITIONNEL GOÛTER DE NOËL

GOURMANDISES SUCRÉES
BOISSONS SANS ALCOOL COMPRISES
BOISSONS CHAUDES



LE COCKTAIL FESTIF

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



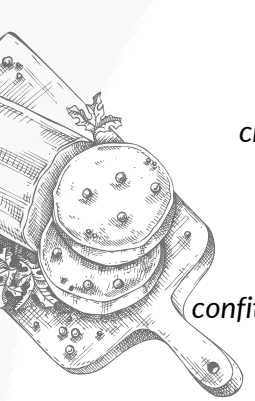
LA MER

Concombre,
crème yuzu à l'aneth et saumon fumé
Blinis de crevette,
curry, coco, ananas
Navette à l'encre de seiche
crabe, mascarpone, citron vert

LE VÉGÉTARIEN

Sablé aux graines,
crème de fourme d'Ambert et poires pochées
Mini crêpe et ricotta au citron confit,
jeunes pousses d'épinards au balsamique
Tartelette de tartare de carottes à l'orange,
et sarrasin torréfié
Mini cornet,
crème de parmesan, ail noir et sésame
Pain pita,
caviar d'aubergines et graines de grenade

LA TERRE



Bun de seigle,
chutney de figues au mascarpone et serrano
Tataki de boeuf,
wasabi et sésame
Blinis de sarrasin,
confit d'oignons, magret fumé et pomme granny
Focaccia de pastrami fumé
à la Savora

GAMME SNACKING

Focaccia gratinée,
mortadelle, mozzarella et pesto de pistache
Ciabatta poulet César,
aux épices tandoori
Wrap de butternut,
chou rouge et feta à l'huile de noix



MINI COCOTTES CHAUDES

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

LES THÉMATIQUES

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 SUCRÉ

Tartelette chocolat & passion
Croustillant aux fruits rouges
L'Opéra, notre classique
Financier chocolat, amandes & noisettes
mousse chocolat blanc/tonka
Baba au rhum, vanille & fruits frais
Cornet caramel beurre salé & vanille

LE MENU DE FÊTES

CUISINE DE SAISON - FAIT MAISON.



LES ENTRÉES

Crémeux de butternut et Saint-Jacques rôties,
betterave croquante et noisettes grillées.

ou

Velouté de potimarron,
champignons et châtaignes.

LES PLATS

Filet de canette rôtie,
légumes anciens et crémeux de vitelotte.

ou

Dos de cabillaud aux amandes,
risotto de carottes et céleri,
crème de cresson.

OPTIONS VEGETARIENNES POSSIBLES

LES DESSERTS

La création chocolat *du patissier.*

ou

Clin d'oeil *exotique.*

LES PETITS PLUS

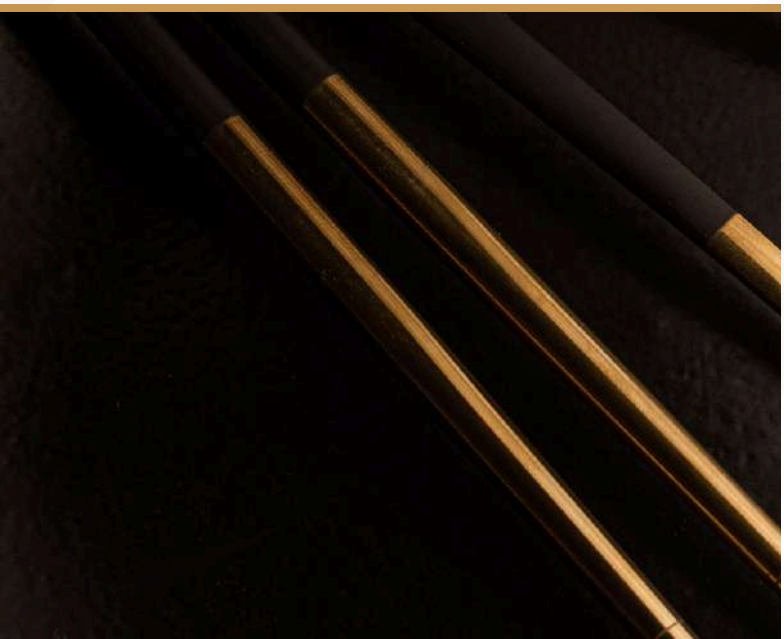
LES FROMAGES :

Croustillant de Curé Nantais
ou **Plateau de fromages affinés.**

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de 3 pièces cocktail

Assortiment de 5 pièces cocktail





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.

FORMULES BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses
Plancoët
Jus de fruits artisanaux
La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais
Soda
Breizh Cola

FORMULES BOISSONS CHAUDES

Café
Chocolat chaud
Thé de Noël

LE BAR A BONBONS

Instant sucré et plein de tendresse

CORBEILLE

de clémentines

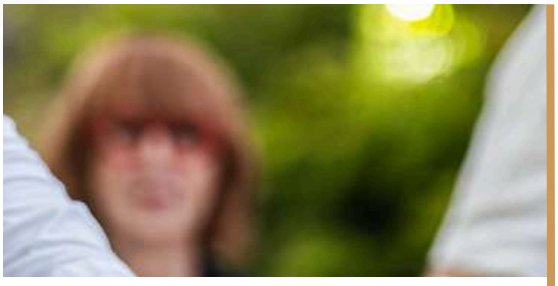
LES THÉMATIQUES EN OPTION

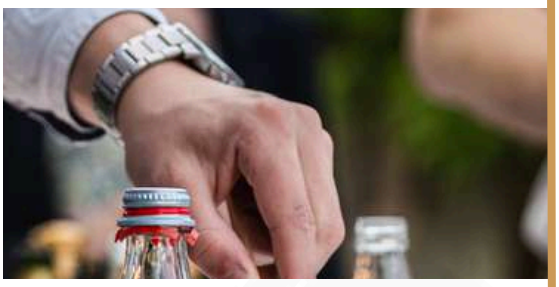
FONTAINE DE CHOCOLAT & GOURMANDISES
Meringues, marshmallow, fruits prêts à croquer.
Uniquement avec personnel de service.

VIN CHAUD



LES FORFAITS BOISSONS











SANS ALCOOL

EAUX PLATES ET GAZEUSES
Plancoët
SODAS ET JUS DE FRUITS
La Pommeraie Nantaise et les Coteaux Nantais

ACCUEIL RECONFORTANT

VIN CHAUD, CHOCOLAT CHAUD

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ PERCOLATEUR
MAISON 44/CAFÉ
THÉ
ATELIER THÉRA

COCKTAILS

PUNCH, SANGRIA, MOJITO, SPRITZ...
Envie d'un autre cocktail ? Contactez-nous.

CIDRE

CIDRE BRUT
MAISON KERTOBAN

CIDRE PRESSION

CIDRE BRUT - SORRE

BIÈRES

BLONDE NAO 4,6°
Fût de 30 litres
WHITE IPA 5.9°
Fût de 20 litres
WEST COAST IPA BLONDE 6.6°
Fût de 20 litres
BLONDE BIO COREFF 5°
Fût de 20 litres
Location tireuse incluse.

GESTION DES BOISSONS

BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS
Service par CK Traiteur

LOCATION VERRERIE

NOS FORMULES VINS ET CHAMPAGNE





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 Orieux
CABERNET FRANC (IGP VAL DE LOIRE)
Domaine Stéphane Orieux

SELECTION PRESTIGE

PESSAC LEOGNAN BLANC (AOP)
Château Coucheroy
PIC SAINT LOUP (AOC)
Carra - Chateau de Lascaux

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
L'illustre - Marcel Vézien
Brut

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

LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

MATÉRIEL & OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Locations possibles :

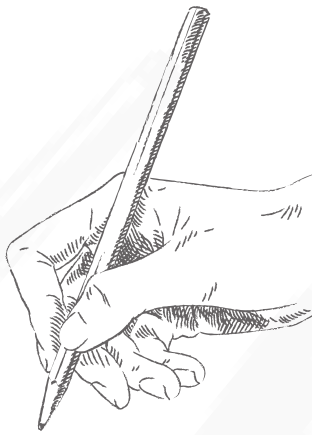
- **Mange-debout avec housse**
- **Table buffet (180x80) :**
- **Vaisselle, matériel de réception sur demande**



PERSONNALISATION

Votre prestation peut être personnalisée selon vos envies.
Pour toute demande particulière, nous en étudions avec vous la faisabilité.

VOTRE PRESTATION DE BOUT EN BOUT



20 ans d'engagement dans l'excellence culinaire et l'accompagnement sur-mesure de chaque événement. Un chef de projet unique vous accompagne de la première visite au bilan. Certifiés ISO 20121, nous tenons nos engagements.

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
- Participation à la décoration 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 PREUVES

ISO 20121

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE POUR DES ÉVÉNEMENTS DURABLES

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

CHARTE QUALITÉ

Des produits irréprochables (Beillevaire, Kertoban) :

- **CIRCUIT COURT**

Un service professionnel et adaptable :

- **MH INTERNE**

Une hygiène irréprochable :

- **REGLES HACCP**

Une relation transparente et respectueuse :

- **ECOUTE ET CLARTE**



Des prestations pensées avec exigence, un service attentionné, une relation de confiance : le reflet de notre engagement.

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

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.

Alexandre MORVAN, 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.**

Le savoir-faire de toute une équipe
Derrière chaque prestation, il y a toute une équipe : cuisiniers, pâtissiers, chefs de projet, équipes de service. Du premier échange avec vous jusqu'au service, de la cuisson d'une viande au dressage d'un entremets, chaque geste compte et chacun porte la même exigence.
Chaque création raconte une histoire, la vôtre.



BOOK PHOTOS














NOS REFERENCES

LES CIMES BLEUES (PAR LA FRENCH CONNECTION)

Le lancement d'un nouveau site ou d'un nouveau produit est toujours une épreuve. CK est là pour vous accompagner : un événement à la hauteur de votre projet, une exécution sans faux pas.









ROCHE BOBOIS

Présenter une nouvelle collection, c'est mettre le design en scène. CK a construit un cocktail à la hauteur du lieu : des pièces sobres et précises, qui laissent la collection au premier plan.

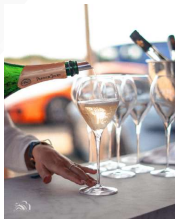







CENTRE PORSCHE

Une journée client se joue dans le détail, de l'accueil au dernier café. CK a assuré une réception fluide et soignée, pour que vos invités retiennent d'abord la marque.







FIDAL AVOCATS

Une soirée de gala demande de la tenue, du rythme et de la précision. CK a orchestré la cuisine et le service pour que la soirée se déroule sans à-coup, du cocktail au dessert.



