

Carte Mariage
Printemps-Été 2024

CK TRAITEUR

SIMPLEMENT EXCELLENT

Valable du 1^{er} mai
au 31 octobre 2024

DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

NOS SERVICES

- Cocktail de bienvenue & Thématiques culinaires
- Menu mariage
- Les enfants & Intervenants
- Cartes des vins
- Autres boissons
- Gourmandises du soir
- Retour de mariage
- Location de matériel
- Détails de la prestation
- Les petits plus de CK Traiteur

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

cktraiteur.com

☎ 02 40 08 24 62

VOTRE CONTACT PRIVILEGIE

Nathalie PATIN WEBER

☎ 06 12 32 54 39

@ secretariat@cktraiteur.com

CK TRAITEUR

COCKTAIL DE BIENVENUE

SIMPLEMENT
EXCELLENT
ck

PIÈCES COCKTAIL GALA

- 🌿 Rouleau de printemps de légumes à la menthe
- Maki au saumon fumé & coriandre
- 🌿 Epingle de carotte au curry & à l'orange

Tartelette de tomate & anchois mariné
Douceur de foie gras
Polenta aux olives et magret fumé

- Blinis de sarrazin et andouille cocktail
- Grenaille, crème de poivron confit et lard nantais
- 🌿 Wrap de tomate basilic au parmesan

- Pic ananas & crevette à la coriandre
- Cornet fraise lomo
- 🌿 Fraîcheur de concombre et betterave aux sésames

Carpaccio de saint jacques aux agrumes
Verrine effeuillé de cabillaud mangue passion coriandre
Pic de melon au poivre et jambon

PIÈCES CHAUDES GOURMANDES

- 🌿 Falafel de pois chiches et menthe
- Gyoza de poulet
- 🌿 Cannelé parmesan
- Assortiment de gougères persillées, escargot et pétoncles

🌿 **Pièces végétariennes**

COCKTAIL 8 PIÈCES
Pièces cocktail Gala

COCKTAIL 10 PIÈCES
Pièces cocktail Gala &
1 thématique culinaire

COCKTAIL 12 PIÈCES
Pièces cocktail Gala &
2 thématiques culinaires

CK *ck* TRAITEUR

LES THÉMATIQUES CULINAIRES

SIMPLEMENT
EXCELLENT
CK

COCKTAIL 8 PIÈCES

Pièces cocktail Gala

COCKTAIL 10 PIÈCES

Pièces cocktail Gala &
1 thématique culinaire

COCKTAIL 12 PIÈCES

Pièces cocktail Gala &
2 thématiques culinaires

CK TRAITEUR

BARQUE DE FRUITS DE MER

Huîtres bretonnes
Bouquet de crevettes
Pain de seigle, beurre au sel de Guérande et condiments

DÉCOUPE DE JAMBON SUR GRIFFE

Coupe de jambon sec race Duroc

FOIE GRAS MI-CUIT

Sur pain aux fruits, chutney de figues et oignons

DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ

Sur blinis et sa crème citron aneth

SUSHI (par notre partenaire SUKO)

Assortiment de maki
Sashimi / Futomaki

TARTARE FRAÎCHEUR

Tartare de bœuf à l'estragon
Tartare de saumon à la coriandre
✿ Tartare végétarien aux algues et citron confit

✿ GASPACHO

Gaspacho de tomates au basilic
Gaspacho de petits pois et menthe fraîche

ATELIERS CHAUDS

✿ ŒUFS BROUILLES

Œufs brouillés aux herbes
Œufs brouillés à la truffe (*supplément - sur devis*)

GALETTES (façon samoussa)

Jambon fromage
Pétoncle fromage
✿ Légumes confits mozzarella

MINI BURGERS

Burger de bœuf
✿ Burger végétarien au tofu fumé

PLANCHA

Entrecôte de bœuf à la fleur de sel
Pluma de porc ibérique
Gambas au piment d'Espelette

PANINIS

Jambon emmental tomate & basilic
✿ Légumes rôtis & mozzarella

MENU MARIAGE PLATS À LA CARTE

SIMPLEMENT
EXCELLENT

MENU

« GOURMET »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

MENU

« GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande
Fromage au choix
Dessert & Café

MENU

« GASTRONOME »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & Café

MISE EN BOUCHE

Pressé de foie gras
Gelée de Granny Smith et figue fraîche rôtie


Consommé de Homard à l'estragon
Et perles du Japon

Magret de canard
Cromesquis de patate douce à la coriandre, jus au saté

Verrine de tartare de saumon et coriandre
Crème Yuzu et jeunes pousses de betteraves

Brick de langoustine au basilic
Guacamole, chips de betterave
Supplément - Sur devis.

 **Ceviche de légumes croquants**
A l'estragon

 **Crèmeux d'avocat pamplemousse**
Radis croquants

ENTRÉE

Cassolette de homard breton
Brunoise de légumes croquants et écrevisse,
chips aux épices douces

Foie gras au gruë de cacao
Chutney de poire aux épices

Gambas flambées à l'Armagnac
Etuvé de légumes à l'huile de sésame, crème de coquillages

Filet de rouget mariné au citron confit
Mini ratatouille au basilic

Tataki de thon rouge au gomasio
Crèmeux d'avocat et coulis piquillos

 **Tartelette de légumes croquants**
Aux agrumes

 **Maki de courgette à la coriandre**
Vinaigrette wakamé

MENU MARIAGE

PLATS À LA CARTE

SIMPLEMENT
EXCELLENT

MENU

« GOURMET »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

MENU

« GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande
Fromage au choix
Dessert & Café

MENU

« GASTRONOME »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & Café

POISSON

Pavé de sandre au piment d'Espelette
Risotto de céleri et beurre nantais


Filet de bar à la plancha
Asperges vertes, polenta gratinée au parmesan,
mini légumes glacés au beurre de thym

Dos de cabillaud
Sur fondue de poireaux, asperge verte à l'huile de noisette

Dorade rôtie
Risotto de pommes de terre à la ventrèche, jus corsé

PLAT VÉGÉTARIEN

 **Risotto de céleri parfumé à la truffe**
Chantilly noisette et œuf parfait

 **Nage de légumes croquants**
Raviolis ricotta épinard au tofu

VIANDE

Magret de canard rôti au cidre
Pomme Anna et galipette, ananas confit aux épices

Suprême de pintade rôti
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,
lentins de chênes, crème de lard fumé

Pavé de veau à l'estragon
Farci de légumes rôtis au piment d'Espelette
& pommes de terre Vitelotte

Carré d'agneau au romarin
Mousseline de pommes de terre, carottes glacées et cèpes rôtis

Filet mignon de porc en crumble de fruits secs
Tatin d'aubergines grillées au sarrasin

OPTIONS MENU

Mini beurre de la Viette
Tarif sur devis. (1/pers.)





MENU MARIAGE FROMAGES, TROU NORMAND & DESSERTS

CK
EXCELLENT

MENU « GOURMET »

Mise en bouche
Poisson ou viande
Dessert & café

MENU « GASTROLÂTRE »

Poisson ou viande
Fromage au choix
Dessert & Café

MENU « GASTRONOME »

Entrée ou poisson
Poisson ou viande
Dessert & Café

FROMAGE (INCLUS DANS LE MENU « GASTROLÂTRE ») DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER BEILLEVAIRE

Trio de fromages affinés

Salade Gourmande & mini beurre
Tarif - sur devis.

Ardoise 4 Fromages

Affinés de notre Maître Fromager & son mini beurre de la Viette
Tarif - sur devis.

Brie de Meaux au chèvre

Noisettes torréfiées
Tarif - sur devis.

Croustillant au Curé Nantais

Sur Mesclun de Salade
Tarif - sur devis.

TROU NORMAND

Trou normand

Alcool et sorbet au choix
Tarif - sur devis.

DESSERT INDIVIDUEL (INCLUS DANS LES MENUS)

Le Macaron

Macaron garni de framboises fraîches & crème légère vanille

Le Délice chocolat

Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat et ganache chocolat au lait

Le Millefeuille

Caramélisé, ganache à la vanille, crémeux au caramel au beurre salé

PIÈCE MONTÉE (SUPPLEMENT - SUR DEVIS)

La Pièce montée classique

Choux à la crème pâtissière, caramélisés (parfum au choix)

TRILOGIE DE DESSERTS (SUPPLEMENT - SUR DEVIS)

Délice chocolat noisette

Dacquoise craquante au praliné, ganache lactée et fines feuilles de chocolat

Tarte citron Daisy

Crémeux citron jaune & meringue fondante

Verrine Fraicheur

Fraise au poivre Timut

WEDDING CAKE (SUPPLEMENT - SUR DEVIS)

Wedding cake

Plusieurs parfums

MENUS ENFANTS & INTERVENANTS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

COCKTAIL ENFANT

Cocktail 4 pièces

MENU « P'TIT DIABLE »

BOX PIQUE NIQUE

MENU INTERVENANT

COCKTAIL ENFANTS

(Minimum de 10 enfants)

Cocktail de bienvenue 4 pièces

Pic tomate fromage
Club sandwich jambon fromage
Navette méditerranéenne sauce cocktail
Gougère au comté

MENU P'TIT DIABLE

Filets de poulet maison panés à la chapelure Ottogi
Pommes de terre sautées

Tartelette chocolat fraise
Perles craquantes

BOX PIQUE NIQUE

Roulé saumon fumé fromage frais
Sandwich jambon emmental
Chips
Brownies chocolat noisette
Eau

MENU INTERVENANT

Repas avec plat chaud
Boissons sans alcool

NOS VINS PÉTILLANTS* & COCKTAILS APÉRITIFS

SIMPLEMENT
EXCELLENT

GESTION DES BOISSONS

Si boissons fournies par vos soins, gestion et service par CK Traiteur.

Tarif – Sur devis.

CASCADE DE CHAMPAGNE

Mise en scène & Montage des coupes
Forfait – Sur devis.

VINS PÉTILLANTS

Saumur brut

Les Caves de Grenelle
AOP Blanc ou Rosé - Tarif – Sur devis.

Véritable cuvée d'apéritif pour le blanc et dessert pour le rosé, vin à la bulle fine et franche

Crémant de Loire

Les Caves de Grenelle
AOP – Tarif – Sur devis.

Eclatant, vif & délicat, nez franc

CHAMPAGNE

Champagne

Marcel Vézien Cuvée Illustre
AOP – Tarif – Sur devis.

Dominé par le Pinot noir, Champagne d'apéritif complexe et gourmand, désaltérant, généreux & fruité

Champagne

Jean Louis Vergnon Cuvée Conversation
AOP – Tarif – Sur devis.

Blanc de blanc, 100% Chardonnay, Grand cru

COCKTAIL APÉRITIF

Punch

Rhum et mélange de jus de fruits
30cl./pers – Tarif – Sur devis.

Soupe angevine

Pétillant, jus de citron, sucre de canne, cointreau
30cl./pers. – Tarif – Sur devis.

NOS VINS BLANCS & ROUGES*

SIMPLEMENT
EXCELLENT

AUTRES VINS

Faites appel aux conseils
de notre sommelier

*Vins sous réserve de
disponibilité à la commande |
Facturation au nombre de
bouteilles ouvertes | Tarifs
dégressifs selon volume.

VINS BLANCS

Muscadet sur lie

Domaine Stéphane Orioux Cuvée La Brégeonnette
AOP BIO – Tarif – Sur devis.
Mariage parfait avec fruits de mer, coquillages, poisson grillé, sushis

Anjou blanc

Domaine Petit Clocher
AOP – Tarif – Sur devis.
100% chenin, sec, poissons crévés

Bergerac

La Tourdes Gendres Cuvée des Conti
AOP BIO – Tarif – Sur devis.
Sec avec beaucoup de rondeur, poissons, crustacés, apéros

Pouilly Fumé

Domaine Bardin
AOP – Tarif – Sur devis.
100% Sauvignon, vin aromatique, frais et minéral, fruits de mer et poissons

Macon Villages

Domaine Nicolas Maillet
AOP – Tarif – Sur devis.
La rondeur du Chardonnay, soulignée par une jolie fraîcheur, crustacés Saint Jacques, viandes blanches

VINS ROUGES

Fronsac

Château Beau Site de la Tour
AOP – Tarif – Sur devis.
Classique & polyvalent, s'associe avec la cuisine traditionnelle du sud ouest

Côtes du Castillon

Château Alba Cuvée Grimon
AOP BIO – Tarif – Sur devis.
Fruité & équilibré, dominé par le cépage Merlot

Saumur Champigny

Château de Villeneuve
AOP BIO – Tarif – Sur devis.
Souplesse de la Loire, vin tout en fraîcheur

Pic Saint Loup

Château de Lascaux Cuvée Carra
AOP BIO – Tarif – Sur devis.
Languedoc épice et aux tanins soyeux, cuisine épicee, agneau

Saint Emilion

Fleur du Prieuré
AOP – Tarif – Sur devis.
Saint-Emilion à maturité, viandes rouges, fromage

NOS FORMULES BOISSONS & BAR

PERSONNEL DE SERVICE BAR DU SOIR

Minimum 2 serveurs pour
la bonne gestion du bar

Tarif/h par serveur
Sur devis

BOISSON SANS ALCOOL

Formule cocktail & repas – A volonté

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
Tarif – Sur devis.

Formule cocktail, repas & bar du soir – A volonté

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
Tarif – Sur devis.

Accueil rafraîchissant

Eaux aromatisées dans bonbonnes en libre-service
Tarif – Sur devis.

Bar à jus bio & locaux

Jus de fruits locaux en bouteilles de verre
Tarif – Sur devis.
Myrtille/Pomme – Pomme/poire – Mangue/Pomme
Ananas - Raisins rouges – Orange – Pomme

BIÈRES

Mise à disposition de la tireuse à bières jusqu'au retour.
Facturation au nombre de fûts percés.

Bière blonde locale NAO

Fût de 30L / Tarif – Sur devis.

Bière blonde bio COREFF

Fût de 30L / Tarif – Sur devis.

Bière ambrée locale NAO

Fût de 20L / Tarif – Sur devis.

Bar à bières

Assortiment de bières bouteilles NAO
Bières blonde – white IPA – ambrée – Origin'Ale
Tarif – Sur devis.

CIDRE PRESSION

Cidre brut SORRE

Fût de 30L / Tarif – Sur devis.



AUTRES GOURMANDISES & BUFFET DU SOIR*



CÔTÉ SALÉ *

Snacking salé – 4 pièces/pers.

Gougère au foie gras & pistache
Club nordique au haddock fumé
Madeleine au curry & coppa
Pic ananas & crevette à la coriandre
Tartelette rata & mozza au basilic
Coquille aux légumes confits & asperge au gomasio
Tarif – Sur devis.

Ardoise de charcuterie

Terrine, lomo, saucisson, chorizo, pain et beurre fournis
Tarif – Sur devis.

Dip's de légumes

Assortiment de légumes de saison à croquer, accompagnés de ses condiments (houmous et tzatziki)
Tarif – Sur devis.

Assortiment de fromages

Fromages affinés de la maison BEILLEVAIRE, pain & beurre fournis
Tarif – Sur devis.

CÔTÉ SUCRÉ *

Snacking sucré – 4 pièces/pers.

Tartelette choco-caramel
Financier amande pistache
Macarons assortis
Tarif – Sur devis.

Pics de fruits frais

Fraise, framboise, ananas, kiwi (selon saison)
Tarif – Sur devis.

Brioche sur présentoir & café

Tarif – Sur devis.

Pièce montée de macarons (min. de 45 macarons)

Assortiment de macarons, parfums au choix – 2 macarons/pers.
Tarif – Sur devis.

Corbeille « Un amour de fruits »

Fruits de saison prêts à croquer, corbeille pour 20/30 personnes
Tarif – Sur devis.

* Sans personnel de service

RÉVEIL DOUCEUR

Pancake & confiture
Salade de fruits
Gâteau au chocolat
Café
Tarif - Sur devis.

RETOUR DE MARIAGE

SANS PERSONNEL DE SERVICE

VOTRE PRESTATION COMPREND

La verrerie, la vaisselle, les
couverts. Les serviettes et
nappage celisoft.

La mise à disposition du
buffet le samedi ou la
veille du retour

LA PRESTATION NE COMPREND PAS

Le pain qui est prévu par
vos soins.

CK TRAITEUR

BUFFET « BIG BRUNCH »

Gourmandises sucrées

Muffins
Salade de fruits frais
Gâteau chocolat façon grand-mère
Far breton
Pancakes au sirop d'érable
Confitures

Salade piémontaise

A l'estragon

Plateaux de viandes froides & ses pommes chips

Rôti de porc à l'ail
Rôti de bœuf laqué au Pesto

Duo de saumon frais

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches
Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée.

Plateaux de fromage

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate, eau pétillante, soda, jus de fruits
50cl./pers. - Tarif - Sur devis.

BUFFET « LENDEMAIN GOURMAND »

Ardoise de charcuterie

Chorizo
Lomo
Saucisson sec
Terrine de Campagne

Fraîcheur de concombre à la menthe

En salade

Viandes froides & ses pommes chips

Rôti de porc à l'ail
Rôti de bœuf laqué au Pesto

Duo de saumon frais

Eventail de saumon mariné aux herbes fraîches
Pavé de saumon à la parisienne et sa crème légère citronnée

Salade méditerranéenne

Pépinettes, jambon de pays, olives

Plateaux de fromages

Tarte fine aux fruits de saison

Boissons chaudes uniquement

Nécessaire café & thé

PRESTATIONS « RETOUR DE MARIAGE » :

Sous réserve d'une capacité frigorifique suffisante

SIMPLEMENT
EXCELLENT



LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

CK

s'engage ...

[Démarche RSE](#)

[Charte de qualité](#)



FRAIS DE DÉPLACEMENT

Frais de livraison et transport

GESTION DES DECHETS

Si votre lieu ne prend pas en charge les déchets (verre, carton, déchets ménagers)
Forfait - Tarif - Sur devis.

LOCATION DE MATÉRIEL

Location de verres pour la soirée (2/pers.)
Tarif - Sur devis.

Location de mange debout avec housse
Tarif - Sur devis.

Location de table ronde (150 cm - 8/9 pers.)
Tarif - Sur devis.

EQUIPEMENT DE CUISINE

Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériel de cuisine professionnelle



INCLUS DANS VOTRE PRESTATION

L'accompagnement dans la réalisation de votre événement par une coordinatrice de mariage.

Un(e) maître d'hôtel expert dédié(e) à votre événement qui réalise la prestation.

La présence de cuisinier et du personnel de service pour le bon déroulement du repas pour une vacation de 12 heures, comprenant leur départ et leur retour à notre unité.

Mise à disposition du pain et des condiments.

Le Kit Menu qui comprend la verrerie, la vaisselle porcelaine, les couverts, les serviettes et le nappage de table en tissu blanc.

Participation à la mise en place de la salle.

Nettoyage des cuisines.



POUR VOTRE INFORMATION

La dégustation est offerte aux futurs mariés pour tout contrat signé.

La Maison CK Traiteur est heureuse de participer à la décoration florale du cocktail de votre mariage.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

Toute casse ou perte du matériel sera facturée.

Pour une question de sécurité et pour éviter une surfacturation, les scintillants et bougies sans photophore sont interdits sur les tables.

SIMPLEMENT
EXCELLENT

CK TRAITEUR

VOTRE PRESTATION

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 sera aux petits soins pour faire de celui-ci un événement inoubliable.

Dans cette optique, je vous propose :

- Une rencontre dans nos locaux ou un RDV téléphonique, qui sera l'occasion de faire le point sur vos attentes et de vous établir une proposition personnalisée.
- Notre offre vous plait, nous vous convierons alors à notre événement dégustation, une véritable projection d'une prestation mariage.
- Puis nous entrerons dans la partie coordination. Nous organiserons un échange téléphonique afin d'aborder la partie organisationnelle et logistique de votre réception. Une fiche de liaison vous sera envoyée à l'issue de cet échange et nous permettra de détailler chaque point de votre événement
- Enfin, votre maître d'hôtel vous contactera dans la semaine de votre mariage afin de se présenter et de répondre à vos dernières interrogations.



CONDITIONS DE RÉSERVATION

1. 500€ d'acompte pour bloquer votre date chez CK
2. 30% d'acompte 10 mois avant le mariage
3. 30% d'acompte 5 mois avant le mariage
4. Solde dans la semaine suivant le mariage

N'hésitez pas à consulter nos « **Conditions Générales de Vente Mariage** » pour tout autre renseignement.



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Je suis votre interlocutrice privilégiée jusqu'à la veille du jour J. Une question, une crainte ou besoin d'un conseil, contactez-moi par email à secretariat@cktraiteur.com ou par téléphone au **06 12 32 54 39**. Vous pourrez compter sur ma disponibilité.

Je reste à votre disposition pour faire de cet événement un moment d'exception !

A très vite,

Nathalie



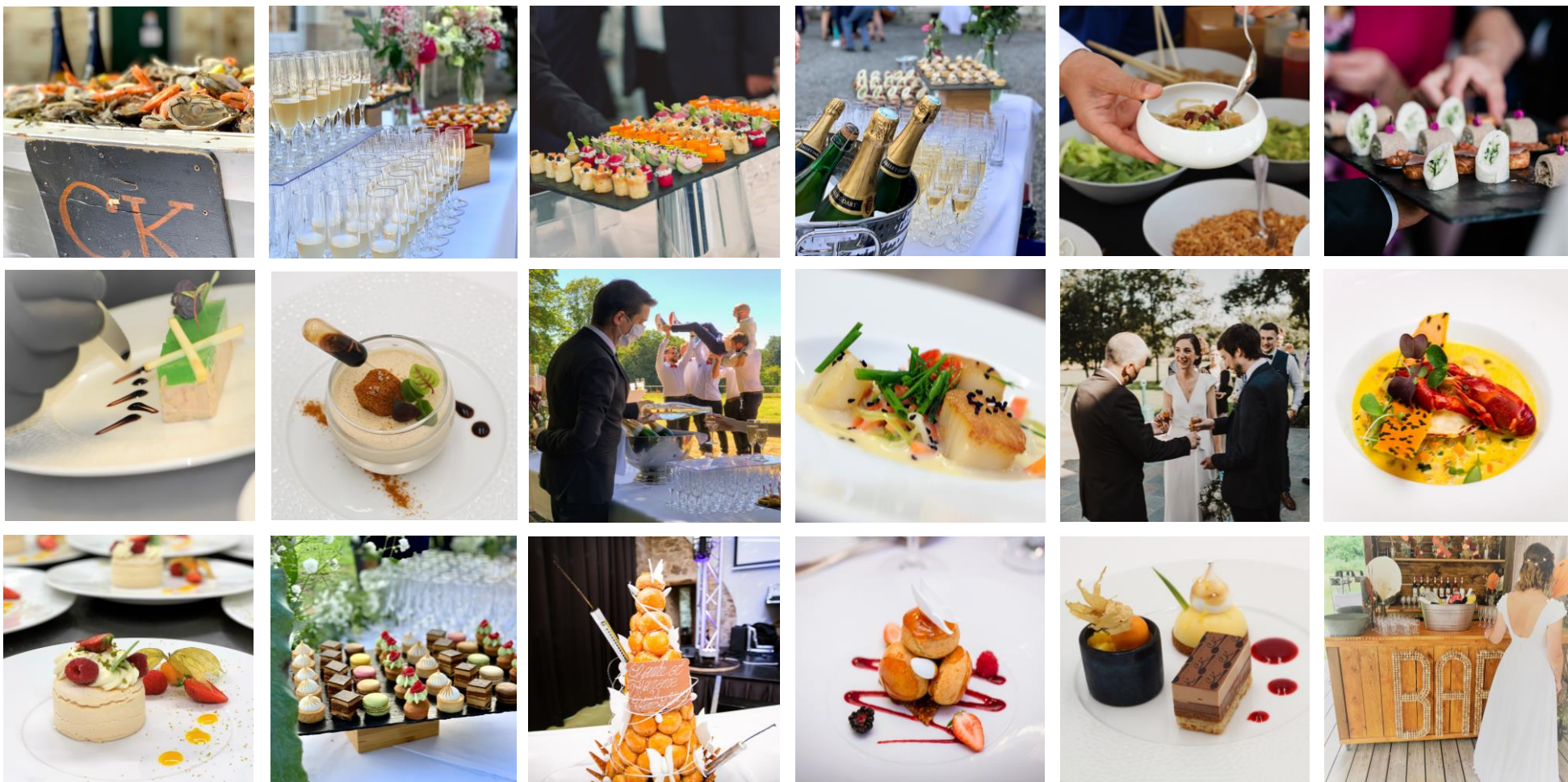
« *Ca y est, vous y êtes, le fameux jour tant attendu est là. Profitez, aimez, discutez, dégustez, riez, ne vous souciez plus de rien car CK traiteur est là.* »

SIMPLEMENT
EXCELLENT

SIMPLEMENT
EXCELLENT



CK TRAITEUR EN IMAGE



CK TRAITEUR