



CK TRAITEUR



VOTRE ÉVÉNEMENT

SIMPLEMENT EXCELLENT.

02 40 08 24 62

www.cktraiteur.com

CARTE ACCUEIL & PAUSE CAFÉ - PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

À PROPOS...



20 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.

VOTRE ÉVÉNEMENT

INFORMATIONS

Date:
Horaires :12h00 - 21h00
Lieu:
Nombre de convives :
Contact :
Contexte :

VOTRE PRESTATION

Accueil Café
Thématiques culinaires - en option
Forfait soft
Forfait vins
Services complémentaires & détail de la
prestation cocktail
Les petits plus de CK Traiteur



VOTRE ACCUEIL & PAUSE CAFE

CAFÉ D'ACCUEIL PAUSE CAFÉ

BOISSONS CHAUDES

Café, thé, infusion.

RAFRAÎCHISSEMENTS

Jus de fruits, eau minérale.

ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES

*Croissant et pain au chocolat
2 par pers..*

BOISSONS CHAUDES

Café, thé, infusion.

RAFRAÎCHISSEMENTS

Jus de fruits, eau minérale.

ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES

*Clafoutis, madeleines, tropéziennes.
2 par pers..*

SANS PERSONNEL DE SERVICE

TARIF SUR DEMANDE / PERS.

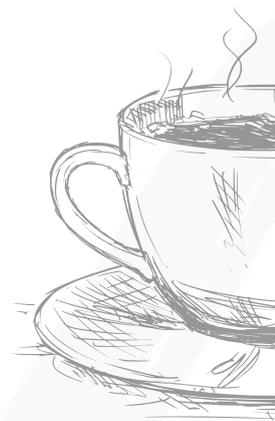
AVEC PERSONNEL DE SERVICE

TARIF SUR DEMANDE / PERS.

TARIF SUR DEMANDE / PERS.

MINIMUM DE 25 PERSONNES

TARIF SUR DEMANDE / PERS.





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...

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

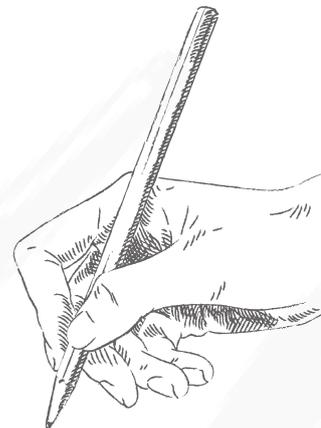
Je suis votre interlocutrice dédiée pour cette prestation
Pour toute question ou précision, je reste joignable :

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

**Au plaisir d'échanger avec vous et de faire de ce moment
un événement d'exception !
À très bientôt !**



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 débarrasage
- 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



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.

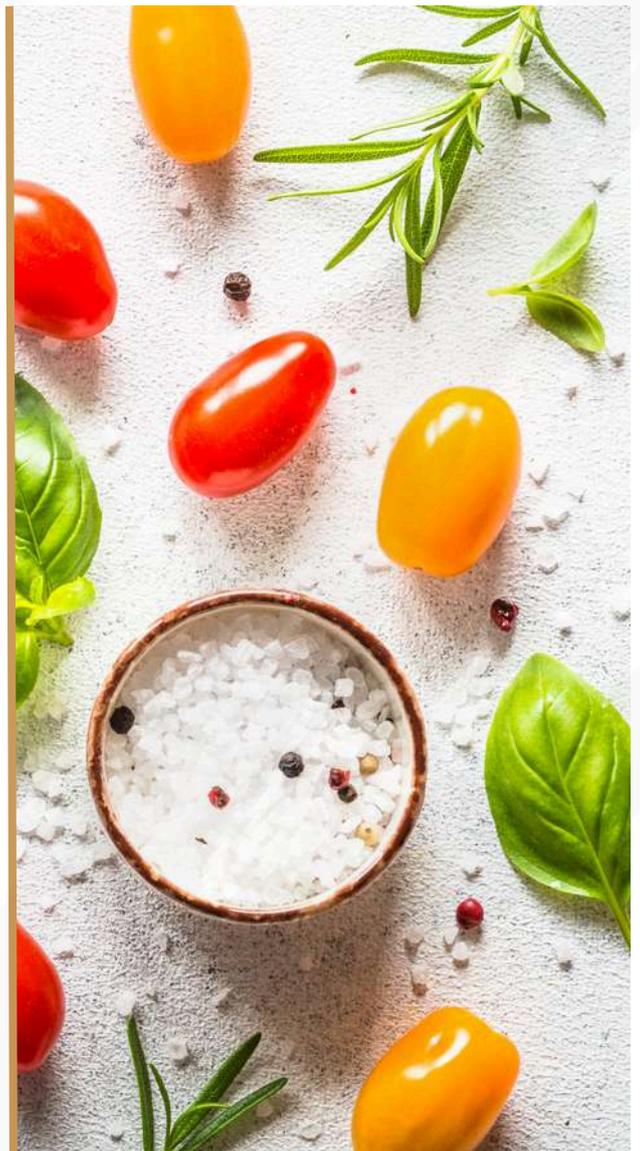
L'objectif ? **Créer l'émotion à chaque bouchée.**

▪ **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



ANNEXE SCENOGRAPHIE

