



MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

17 Réductions salées par personne

- *Assortiment de canapés sur pain de mie
- *Méli-mélo de crudités accompagné de petites saucelines aux trois goûts

Poste fondue

Brochettes de bœuf

Accompagnement : sauces froides, poivre du moulin, cube de pain de mie

Poste crêpe cuisson minute :

Nutella, confiture, chantilly, sucre, miel

Poste découpe :

- Jambon de pays coupe fraîcheur en libre service

Poste barbecue :

- Petit boudins créoles
- Cuissette de volaille aux épices douces

Poste Océan :

- Barque d'huîtres n°4 fines de claire (2 pis/pers)
- Carpaccio de poissons marinés au citron vert

PLAT CHAUD À TABLE : * Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

La pièce de bœuf fermier pur race au four qui s'assaisonne d'un croustillant de lard Jus de pistache à l'huile rance
OU Filet de canard rôti, un jus aux noisettes torréfiées, oignon doux meunière
OU Blanc de cabillaud jus de matelote, quenelles aux purées du marché
OU Queues de langoustines rôties, chutney aux sucs de tomates

FROMAGES SUR BUFFET EN LIBRE SERVICE :

Présentation d'un assortiment de fromages

DESSERT :

Pâtisseries sur étages et ses étincelles
OU Poste glaces sur buffet (chantilly maison au batteur)

Café libre service sur buffet

Boule de pain à l'ancienne, pain en corbeille

Tarif par adulte : 28.65 €

Depuis toujours et malgré des hausses très importantes sur les matières premières de la viande mais aussi tous les produits de la mer. Jean Cuistot Traiteur à la politique de prix très rigoureuse et vous propose **des tarifs par tranche de convives qui répartissent nos frais de fonctionnements sur le nombre d'adultes au repas.**

- * Tarif enfant à 50%
- * Tous nos plats sont accompagnés de légumes
- * Poste café capsules Nespresso libre service 0.95 €
- Possibilité d'avoir un buffet de desserts et un gâteau sur étages avec étincelles
- <http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

• * Possibilité de recomposer votre menu cocktail Dînatoire avec les plats des autres menus cocktails