



MENU COCKTAIL DINATOIRE

15 Réductions salées par personne

Invités au cocktail
uniquement : 18.00€

- Canapés sur pain de mie (service au plateau)
- Assortiment de petits fours feuilletés chauds (service au plateau)

*** Poste kébab / frites :** * Grillade de viande aux épices sur pain deux
* Duo de frites en libre service (friteuse sur buffet)

*** Poste FOIE GRAS mi-cuit :** * Foie gras entier mi-cuit sur tranche de pain cuit au feu de bois

*** Poste saumon fumée au gros sel :** * Saumon fumé en libre service

Plat chaud à table * Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Petites saint jaques flambées dans leurs coquilles, verrine de petits pois
(4 à 6 coquilles suivant leurs grosseurs)

OU

Trio de volaille sur brochette, adouci aux graines de moutarde à l'ancienne, aux patates douces
(Magret, caille, confit)

Fromage:

Poste fromages en libre service sur buffet

Dessert :

Assiette gourmande
6 pâtisseries par personne

Café:

En libre service sur buffet



Tarif par adulte : 27.66 €

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