Menu cocktail Dînatoire

Le futuriste

20 réductions par personne

Invités au cocktail uniquement:

25 €

Animation insectes

Cuisson à la poêle d'insectes vivants devant vos invités (vers de farine, sauterelles, cafards …..)

Animation éclade de moules aux aiguilles de pin :

Nous cuisson les moules en allument les aiguilles de pin
(Préparation et cuisson devant vos invités)

Animation St jaques

Cuisson de grosses saintes jaques au gros sel de noir moutier, tranchettes de pain sur buffet

Animation barbecue :

Découpe de homard vivant grillé au barbecue
Grosses gambas grillées au barbecue

Animation foie gras :

Cuisson de foie gras de canard flambé au cognac

Animation d'huîtres de Monsieur Papin

Ouverture d'huîtres spéciales de claire 3 pi

PLAT CHAUD SERVIT À TABLE OU CUISSON SUR BUFFET EN CHAFFINE DICHE

Une viande ou un poisson * Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison
(Faire votre choix avec les plats des autres menus) ***sauce et des légumes***
Le tout sur une assiette et contenants qui sortent de l'ordinaire

DESSERT 3 ANIMATIONS :

Animation barbe à papa :

Différent goûts sont à votre disposition

« ANIMATION AVEC LA FONTAINE À CHOCOLAT :

Corbeille de chamalos, biscuits cuillères, fruits rouges de saison, pain au lait brioché,

Poste Pope Corne

Machine à Pope Corne

Boule de pain à l'ancienne

Café libre service sur buffet

TARIF PAR ADULTE : 34.55 €

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