

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.**

Menu service  
sur assiette

Assiette Saintongeaise fermière :

(Cou farci, grattons, farci poitevin, confit manchon de canard, noix, croûtons, oignon confit.)

Filet de chimère et chorizo sur purée de patate au céleri-rave

Verrine parfumée à l'alcool

(Sorbet de votre choix)

Suprême de pintade (Désosser main) aux deux cuissons

Réduction de morilles en petit pot

Ronde de fromages affinés, salade mélange

Duo mas des Rois : framboise, fraise

**Tarif adulte : 33.20 €**

**Tarif avec des produits UE 31.20 € avec des produits surgelés 29.20 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

Menu service  
sur assiette

Tarte fine façon terre-mer :

(Gésiers, mini-blinis au saumon fumé, makis de concombre au crabe, œuf mollet)

Ballottin de Flet (filet de carrelet) aux patatas bravas et coques torrifiées

Sur beurre de cidre, endive à la limonade

Verrine parfumée à l'alcool

(Sorbet de votre choix)

Canard confit rôti au four

Clafoutis de légumes rôtis, champignon farcis

Ilot de fromages fermiers, croquante verte

Gâteau Mas des Rois :

(Mousse chocolat, poires, cacao amer)

**Tarif adulte : 34.75 €**

**Tarif avec des produits UE 30.75 € avec des produits surgelés 29.75 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

Menu service  
sur assiette

Fine feuille croustillante, au tourteau de quenelle d'avocat  
Coulis de tomate basilic, tapas de gambas au malte

Egletin à l'unilatérale, confiture de poivrons spéculos  
Compotée de légumes

Verrine parfumée à l'alcool  
(Sorbet de votre choix)

Poitrine de magret de canard au four  
Fourré au foie gras des landes

Pastilla de Chèvre rôti au miel de lard fumé

Fraisier moelleux

**Tarif adulte : 35.15 €**

**Tarif avec des produits UE 31.15 € avec des produits surgelés 29.50 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont  
accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

Menu service  
sur assiette

Tartare de saumon, en feuille de fillo acidulé au citron vert,  
blinis tarama, brochette de crevettes flambées au malt

Lingot de maigre au sel iodé  
Crème brûlée à la betterave rouge,

Verrine parfumée à l'alcool  
(Sorbet de votre choix)

Filet de noix de bœuf braisé,  
Farci au foie gras

Plancha de fromages fermiers aux 5 assortiments,  
Jeunes pousses de salade

Farandoles de sorbetières aux fruits rouges  
Coulis de mangue

**Tarif adulte : 37.21 €**

**Tarif avec des produits UE 33.21€ avec des produits surgelés 31.70 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont  
accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service  
sur assiette**

Assiette grande bleue : garantie fraîcheur du marché à 100 %  
Huîtres n°3, langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amandes, algues,  
citron, beurre, rince doigt, pique en bois, mayonnaise aux deux moutardes.

Aile de raie, infusion au fumer de poisson juste crémé  
Tranche d'aubergine rôtie, risotto noir en aumônière de papier de riz

Verrine parfumée a l'alcool  
(Sorbet de votre choix)

Trio de viandes (canard, caille, filet mignon) sur stick bambou au jus de poivre vert,  
Frites de patate douce au camembert

Feuilleté de féta, râpé de chèvre cendré  
Jeunes pousse de roquettes des jardins

Marbré de framboises au chocolat noir

**Tarif adulte : 48.95 €**

**Tarif avec des produits UE 44.50 € avec des produits surgelés 42.70 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

**Suggestion de présentation**



Tous nos plats sont  
accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service  
sur assiette**

Royale de foie gras de canard  
Déglacé au chocolat aux épices douces

Queues de langoustines à la plancha  
Jus de carapaces à l'huile de sésame

Verrine parfumée a l'alcool  
(Sorbet de votre choix)

Pétales de veau  
Rôti au four aux noisettes torréfiées, au gâteau de tomates confites

Eventail de fromages sur plateau  
Mélange de salades du marché

Royal aux trois chocolats

**Tarif adulte : 41.00 €**

**Tarif avec des produits UE 39.00 € avec des produits surgelés 38.00 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

**Suggestion de présentation**



Tous nos plats sont  
accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service  
sur assiette**

\*Noix blanche de Saint-Jacques rôties en coquille  
Pomme charlotte et croustillante, jeunes pousses d'épinard des  
pourpiers, queues de crevettes justes raidies

\* Tronçon de maigre couteau rôti au four légèrement assaisonné  
au beurre d'ail, jus champenois, frite de polenta

\*Verrine parfumée a l'alcool  
(Sorbet de votre choix)

\*Cuisses de caille confit en bécasse rôtie en cocotte adoucie au sirop  
d'érable, pique de raviolis au safran et parmesan

\*Chouquette de roquefort passé au four  
Salade tendance

\*Buffet de desserts

**Tarif adulte : 42.45 €**

**Tarif avec des produits UE 40.45 € avec des produits surgelés 39.35 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont  
accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service  
sur assiette**

Lobe de foie gras Rougier laqué à la poêle, mie de pain d'épice  
torréfiée au duo de tomate façon compote au jus de canard

Blanc d'esturgeon en réduction de champagne  
Brandade de poireaux à l'Espelette, spaghettis à l'encre de mer

Verrine parfumée a l'alcool  
(Sorbet de votre choix)

Eventail de filet de bœuf, lard paysan grillé en brochette  
Frite de cantal au jus de morilles

Fromage blanc au cognac  
Pépites de fruits secs

Tuile de crêpe à la mangue passion  
Coulis fruits des bois

**Tarif adulte : 43.95 €**

**Tarif avec des produits UE 41.95 € avec des produits surgelés 40.70 €**

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

**Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont  
accompagnés de légumes  
Service, pain, café, compris  
Voir les menus enfants