

BUFFET FROID

**Julienne de carotte au citron vert
Grosse mirepoix de betterave
Salade de tomate et sa verdurette
Salade de mimosas
Salade de concombre au cerfeuil
Salade de champignons à la grecque**

***Terrine charentaise
Jambon en mosaïque
Rôti de dinde
Rôti de boeuf
Poulet rôti***

Chips

**Saumon en Bellevue
Petites huîtres fines de claire (sup. de 3 € par pers)
Aspic de poissons et crevettes**

**Assortiment de fromages (A.O.C.)
Panaché de salade aux noix**

***Tarte aux pommes
Bavarois cassis
Carapoire
Gâteaux aux pommes et meringues
Entremets au chocolat***

**Café
Pain de seigle, blanc, aux noix
Vinaigrette, moutarde, olives, cornichons, mayonnaise ...**

Tarif à partir de : 22.77 €

Depuis toujours et malgré des hausses très importantes sur les matières premières de la viande mais aussi tous les produits de la mer. Jean Cuiot 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%

* Possibilité de recomposer le buffet avec les plats des autres buffets



BUFFET FROID

Toutes les
plats sont
sur le buffet

Salade piémontaise

Taboulé

Salade de tomate et verdurette

Salade de fruits de mer décortiqués

Perles de l'Océan fine de claire

Saumon en Bellevue

Goujonnette de Daurade sur lit de macédoine parfumé au crabe

Cabillaud en Bellevue

Saumon fumé

Crevettes roses fraîches

Terrine de foie de volaille parfumé au Cognac

Jambon blanc entier, coupe fraîcheur

Assortiment de viandes tranchées sur présentoir de
décoration : Bœuf, porc, veau, volaille

Assortiment de charcuterie fine

Pain de légumes de saison

Assortiment de fromages A.O.C fermiers.

Salade verte aux noix

Buffet de desserts ou gâteaux sur étages

Cascade de fruits de saison

Café, petit chocolat, sur buffet

Pain de seigle blanc aux noix

Vinaigrette, olives, moutarde, cornichons, mayonnaise, citron . . .

Tarif à partir de : 24.92 €

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%

* Possibilité de recomposer le buffet avec les plats des autres buffets

BUFFET CHARENTAIS

Salade paysanne aux oeufs de caille
Méli-mélo aux tagliatelles, aux oeufs frais et aux fruits
de mer décortiqués

Tous les
plats sont
sur le buffet

Terrine charentaise au Cognac
Jambon cuit à l'os
Jambon de pays tranché
Marquise de saumon fumé
Grillon charentais, farci poitevin

Bourriche d'huîtres spéciales de claires
Langoustines
Panier de crevettes roses fraîches
Sole farcie au crabe
Turbot aux trois couleurs d'été
Bar farci poitevin

Rôti de veau sauce ciboulette
Rôti de bœuf et sa confiture d'oignons

Panaché de salades aux noix
La ronde de fromages (chèvre fermier, ...)
Galette charentaise, tourteau fromager

Buffet de desserts variés
Corbeille de fruits de saison

Poste café à la charentaise, cognac et café, sur le buffet
Pain de seigle
Vinaigrette, moutarde, cornichons, olives, mayonnaise,
citron ...

Tarif à partir de : 28.66 €

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%

* Possibilité de recomposer le buffet avec les plats des autres buffets