



COCKTAIL DÎNATOIRE

Buffet Tendance

Et ses mange-debout

Les mange-debout sont dressés et décorés de préférence dans un endroit spacieux.

Plusieurs petits buffets froids sont à la disposition de vos convives.

Les îlots de cuisson sont agrémentés de barbecue, de chafin-dich, de poêle à gaz.

Les desserts sur buffet d'une animation de cuisson au pain perdu.

Tonnelet de carotte crème d'avocat et tourteau

Pain d'épices à la picholine au lobe de foie gras poêlé

Verrine de brochette nordique en émulsion de crème aux herbes

Verrine de langoustine aux épices en radis noir

Cassolette d'écrevisse à la tapenade

Cassolette de pomme rate à la feta

Cassolette de figue au marsala, magret fumé et chips de lard

Bourriche n°5 fines de claire

Chiffonnade de poisson carpaccio en mise en bouche

Mises en bouche tièdes à thème régional

Buffet d'animation

Plat chaud cuisson à la demande :

Foie gras poêlé et sa confiture de figue

Plancha et ses garnitures du marché

Jambon à l'os au barbecue et ses petits boudins créoles sur pique

Joue de bœuf façon bourguignon, rave de céleri au lait d'amande

DESSERT OU FONTAINE à CHOCOLAT

Ananas rôti et pain perdu aux milles graines de vanille

Verrine basilic fraises mirepoix granit

Crêpes aux différents goûts

Mélange de petits fours sucrés

Poste café sur buffet en libre service.

Formule alcool et jus de fruits à discrétion pendant tout le cocktail : 3 €

Tarif à partir de : 38.77 €

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

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

***Formule alcool et jus de fruits à discrétion pendant tout le cocktail : 3.30 €**



MENU COCKTAIL DINATOIRE

15 Réductions salées par personne

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

Invités au cocktail
uniquement :
17.50€

*** 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

Petites Saint-Jacques flambées dans leurs coquilles, verrine de petits pois
(4 à 6 coquilles suivant leurs grosseurs)

OU

Giglette de volaille confit, adouci aux graines de moutarde à l'ancienne, aux patates douces

Fromage:

Poste fromages en libre service sur buffet

Dessert :

Assiette gourmande
6 pâtisseries par personne

Café:

En libre service sur buffet

Tarif à partir de : 39.44 €

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

* Possibilité de recomposer votre menu avec les plats des autres menus

* Formule alcool et jus de fruits à discrétion pendant tout le cocktail : 3.30 €



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 :

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 moruette jus de matelote, purée de pois cassés

OU Queues de langoustines rôties, chutney de fruits secs 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 à partir de : 39.44 €

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

*** Possibilité de recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

***Formule alcool et jus de fruits à discrétion pendant tout le cocktail : 3.30 €**

Invités au
cocktail
uniquement :

18.50€



Menu cocktail Dînatoire

Tendance

Invités au
cocktail
uniquement:

18.80 €

17 Réductions salées par personne

- * Canapés sur pain de mie en humeur du jour
- *Mélange de petits fours chauds aux saveurs du moment

***Poste TAPAS :** Eventail de garnitures du moment -tomate sèche, œuf de caille, magret fumé, asperge verte, tranchettes de pain aux différents goûts

*POSTE VERRINES ET CASSOLETTE :

- Gambas au basilic -brochette de fruits rouges en transparence -pique de feta au melon
 - Cassolette de millefeuille de st jacques, cassolette d'écrevisse à la tapenade, cassolette de magret aux pistaches
- ** Réalisation de cassolettes avec les produits du marché tendance**

***Poste tourne broche : jambon à l'os aux huiles de cuisson**

***Poste Océan**

Barque d'huîtres n° 4 fines de claire 3 pi

PLAT CHAUD À TABLE :

*Une viande ou un poisson (voire les autres plats des autres menus) avec une sauce et des légumes
Le tout sur une assiette et contenants qui sortent de l'ordinaire
Ou*

La formule libre choix du chef qui réalise des plats, suivant la criée ou l'abattage du moment

FROMAGES SUR BUFFET EN LIBRE SERVICE :

Présentation d'un assortiment de fromages sur buffet en libre service.

DESSERT : (voire les autres plats des autres menus)

Une envie particulière, une idée, nous sommes à votre écoute

Poste barbe à papa :

- Différent goûts sont à votre disposition

Boule de pain à l'ancienne, pain en corbeille

Café libre service sur buffet

Tarif à partir de : 42.30 €

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

*** Possibilité de recomposer votre menu avec les plats des autres menus**

***Formule alcool et jus de fruits à discrétion pendant tout le cocktail : 3.30 €**



MENU COCKTAIL Dînatoire

ASSORTIMENT DE CANAPÉS ET PETITS FOURS SALÉS, 10 PIÈCES PAR PERSONNE :

Invités au cocktail
uniquement : 15 €

Assortiment de canapés sur pain de mie

Pruneau chaud piqué au lard fumé
Pain surprise aux différents parfums
Brioche mosaïque aux différents goûts
Evantail de petits fours feuilletés chauds suivant les trouvailles du marché

Plateau d'huîtres n° 5 fines de claire (3 par personne)

Accompagnement des huîtres : cubes de beurre, de citron, de pain de seigle, fourchettes à huîtres, rince doigt, piques en bois.

Méli-mélo de mini crudités accompagné de petites saucelines aux trois goûts.

Mini fruits de saison, sans pépins : fraise, groseille, physalisse, kumquat, framboise, mûre....
Bol de fromage blanc, sucre semoule....

Les Boissons comprises :

- Jus de fruits en bouteille en verre : orange, abricot, ananas, poire, passion, pamplemousse....
 - Kir champenois à la crème de cassis
 - Punch planteur, Whisky, Pineau
 - Perrier, Coca-cola
 - Glaçons

ENTRÉE :

- Salade Terre Mer : (salade, gésiers, saumon fumé, croûtons, noix, raisins)
Ou Assiette de chez dame Landaise : coût farci, grillon Charentais, farci, terrine de pays...
Ou Farandole de poissons fumés, blinis au tarama de corail d'oursin

PLAT CHAUD :

- Escalope de maigre au beurre de crustacés
Ou Rouget barbé au velouté de pineau rosé
Ou Carré de veau aux champignons du marché
Ou Filet de noix de boeuf parfumé au foie gras des Landes
Ou Confit de canard au gratin de ceps

**Fromages et salade sur buffet en libre service*

DESSERT :

- Pâtisseries sur étages OU pâtisseries variées sur le buffet
OU FONTAINE à CHOCOLAT
- Boule de pain en présentation sur table, pain blanc en corbeille
- Poste café et ses petits chocolats sur buffet en libre service

Tarif à partir de : 37.73 €

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

* Possibilité de recomposer votre menu avec les plats des autres menus



Invités au cocktail
uniquement : 15 €

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Assortiment de canapés et petits fours salés,
15 pièces par personne :

Assortiment de canapés sur pain de mie

Pruneau chaud piqué au lard fumé
Pain surprise aux différents parfums
Brioche mosaïque aux différents goûts

Eventail de petits fours feuilletés chauds suivant les trouvailles du marché

Plateau d'huîtres n° 5 fines de claire (3 par personne)

Accompagnement des huîtres : cubes de beurre, de citron, de pain de seigle, fourchettes à huîtres, rince doigt, piques en bois.

Méli-mélo de minis crudités accompagné de petites saucelines aux trois goûts.

Mini fruits de saison, sans pépins : fraise, groseille, physalisse, kumquat, framboise, mûre....
Bol de fromage blanc, sucre semoule....

Les Boissons comprises :

- Jus de fruits en bouteille de verre : orange, abricot, ananas, poire, passion, pamplemousse....
 - Kir champenois à la crème de cassis
 - Punch planteur, Whisky, Pineau
 - Perrier, Coca-cola
 - Glaçons

Plat chaud à table :

- Filet de noix de bœuf au four, au velouté de morilles
OU Tournedos de magret de canard aux poivres multicolores
OU Fondant de noix de veau aux pleurotes grises
OU Dos de saumon en habit vert au beurre de pineau rosé
OU Escalope de bar au coulis de crustacés

- Fromages et salade sur buffet en libre service

- Pâtisseries sur étages OU buffet de desserts variés sur le buffet
OU FONTAINE à CHOCOLAT

- Pain de seigle, pain blanc

- Poste café, sucre et petits chocolats sur buffet en libre service

Tarif à partir de : 33.94 €

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

* Possibilité de recomposer votre menu avec les plats des autres menus