



Menu cocktail

Ambiance dînatoire

Pour les
invités au
cocktail
uniquement:

22.22 €

17 réductions par personne

***POSTE TAPAS POISSON VIANDE :** Cuisson au moment suivant les trouvailles du marché à la poêle, flambage au Cognac.

Viande ex : Magret de canette, cuisse de caille confite, manchon de poulet aux épices, dessus de palette de bœuf...

Poisson ex : Lotte, saumon, bar, maigre, crevette, Saint-Jacques ou pétoncle.....

En libre service sur buffet tranches de baguettes, assaisonnement du moment

***Poste frites:** Cuisson à la friteuse

Frites cuisson minute, frite de patate douce, frite pomme de terre du marché épluchée à la main, frite de cantal, frite de poireaux, frite de ciboulette, frite de pâte à l'ancre de seiche.

Sur buffet en libre service : moutarde, ketchup, mayonnaise, fromage aux herbes, rouille, crème de fromage.

** Animation foie gras **

Terrine de foie gras entier sur Tartinette à l'ancienne

Foie gras frais cuisson minute, sel et poivre du moulin (confiture de figue, tranche de pain, en libre service sur buffet)

Sorbet foie gras à la petite cuillère

*Poste SMOOTHIE :

Réalisation de smoothys avec des fruits ou légumes du marché tendance ...

Fruits : Fraises, framboises, groseilles, kiwis, bananes, litchis, pastèques, pommes, oranges, mangues, fruits suivant saisons.....

Légumes : Carottes, poireaux, aubergines, courgettes, tomates, légumes de saison.....

Les smoothys surprennent par leurs textures aériennes et légères, procurant une sensation de douceur immédiate, un léger effet hydratant, Les smoothys contiennent une haute teneur en fruits ou légumes.

PLAT CHAUD À TABLE : Viande ou Poisson

*** La formule libre choix du chef qui réalise des plats, suivant la criée ou l'abattage du moment ***
(Bœuf, veau, agneau, porc, volaille, poisson entier ou tronçon, poisson filet) avec une sauce et légumes

Le tout sur une assiette et contenants qui sortent de l'ordinaire

FROMAGES A.O.C : EN LIBRE SERVICE

DESSERT : Un gâteau sur étages ou bien une assiette de pâtisseries

Boule de pain à l'ancienne, pain en corbeille

Café libre service sur buffet

Tarif à partir de : 46.83 €

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 €