



# Menu cocktail Dînatoire

## Très FUN

17 réductions par personne

Invités au  
cocktail  
uniquement:

21 €

**Animation azote liquide température – 240° :**

Nous trempons dans l'azote liquide la meringue  
(Préparation de la meringue au batteur devant vos invités)

**\*Poste verrines et cassolette :**

- Gambas au basilic -brochette de fruits rouges en transparence -pique de feta au melon
- Réalisation de cassolettes avec les produits du marché tendance

**\*Poste cochon de lait :**  
**Cuisson d'un Cochon de lait sur broche aux huiles de l'orient**

Poste grillade:

Cuisson de foie gras de canard et foie de lotte flambé au cognac

Poste wok

LÉGUMES DU MIDI EN MARINADE CUISSON MINUTE

**\*Poste GRAND BLEUE**

Ouverture d'huîtres Papin 3 pi

**+ PLAT CHAUD À TABLE**

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

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

**DESSERT ET SES 3 POSTES :**

**Poste barbe à papa :** - Réalisation de barba à papa à la demande

**« POSTE FONTAINE À CHOCOLAT » :**

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

Poste glace

Glaces et chantilly au batteur

Boule de pain à l'ancienne

**Café libre service sur buffet**

**Tarif à partir de : 41.78 €**

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 €**