



MENUS

Assiette Saintongaise fermière :

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

Filet de chimère citronné, patate douce raidie au four

Verrine parfumée a 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 OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 30.47 € * Tarif enfant à 50%

Salade Terre Mer :

(Gésiers, saumon fumé, croûtons, noix, tomates cerises)

Ballottin de Flet (filet de carrelet)
Au beurre d'épice safrané

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

Canard confit rôti au four
Clafoutis de légumes et cèpes

Ilot de fromages fermiers, croquante verte

Gâteau Mas des Rois :
(Mousse chocolat, poires, cacao amer)

OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 32.34 € * Tarif enfant à 50%

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**



MENUS

Timbaline de lieu noir aux petits légumes
Coulis de tomate basilic, crevettes roses en danseuses

Dorade grise en filet papillon, au jus d'anise étoilé
Compté de jardinière de saison

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

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

Chèvre rôti au miel en aumônière de lard fumé

Fraisier moelleux
OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 33.68 €

Tartare de saumon, en feuille de fillo
Acidulé au citron vert, blinis de 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

OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 35.19 €

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**



MENUS

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, aigre doux**
Et baies de sureaux
- **Verrine parfumée a l'alcool**
(Sorbet de votre choix)
- **Aiguillette de canard au jus de poivre vert,**
Pomme au four au fromage blanc fines herbes
- **Feuilleté de féta, râpé de chèvre cendré**
Jeunes pousse de roquettes des jardins
- **Marbré de framboises au chocolat noir** **OU FONTAINE à CHOCOLAT**

Tarif à partir de : 37.07 €

Beignet de foie gras de canard au caramel
Déglacé au vinaigre balsamique 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 ou Marbré framboise au chocolat noir
OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 38.21 €

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**



MENUS

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

***Dos de morue fraîche cuisson douce à l'huile d'olive vierge,**
Jus mousseux au champagne, frite de polenta

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

***Caille fermière 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 OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 38.54 €

Lobe de foie gras Rougier laqué à la poêle, mie de pain d'épice torréfiée
Duo de tomate façon compote

Blanc d'esturgeon en réduction de champagne
Brandade de poireaux au piment d'Espelette

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

OU FONTAINE à CHOCOLAT

Tarif à partir de : 40.26 €

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**

AUTOUR DE NOS DEUX PLATS

Menu à 39.09 €

- Perles de l'océan, gratinées au beurre et chapelure
- Tournedos de filet d'Autruche au St Estèphe
- Salade aux trois goûts et ses quenelles de roquefort
- Buffet de desserts Géant

MENU À 40.22 €

- Assiette de fruits de mer froide et son plateau de fruits de mer chauds, gratinés à la fleur d'ail
- Filet de noix de boeuf Wellington, affiné de Chez Jean
- Plateau de fromages, salade aux pignons
- Buffet de desserts Géant
- Café sélection pur Brazil

Menu à 42.17 €

- Farandole de joue de lotte, aux St Jacques et surimi de crabe, aux huiles de vinaigre de framboises
- Bar désossé, farci aux bigorneaux, aux deux sauces
- Plateau de fromages fermiers, salade aux pignons
- Buffet de desserts Géant
- Café, Ferrero

Menu à 44.05 €

- Terrine de foie gras de canard entier, Maison, sur table dans sa terrine, accompagnée de ses toasts grillés et sa confiture d'oignons tiède
- Faux-filet de bison façon tournedos à la réduction de foie gras et aux morilles
- Plateau de fromages, salade aux pignons
- Buffet de desserts Géant
- Café, mignardise au chocolat noir

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 menu avec les plats des autres menus