



# Le tout chaud

## De chez Jean Cuistot

### Menu cocktail dînatoire

Pour les invités au cocktail uniquement:

27.13 €

17 réductions chaudes par personne

## \*POSTE PASTA\*

Pâtes suivant l'approvisionnement du marché

Cuisson de pâte à l'Anglaise, sauce minutes suivant l'approvisionnement des pâtes

(Lardons, ciboulette, basilic, tomate, artichaut, carotte, olives, poivrons, crevette, magret fumé, crème épaisse...)

Ex : Tortellini bœuf, tortellini fromage, tortellini ricotta épinard

Ex : Mezzalula cèpe ricotta, mezzalula tomate mozzarella

Ex : Ravioli truffe blanche d'Italie

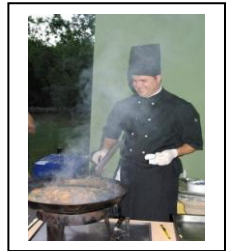


## " Poste crustacés "

Saint Jaques en coquille

Gambas sur stick bambou façon brochette

Animation sur buffet en libre service



## \* Poste Asiatique \*

Cuisson dans l'huile chaude. Sauces NUOC MAM

Nems / acra / samossa de viande / ravioli de volaille / chips crevettes

**Brouillade d'œuf BIO à la truffe** 150 g de truffe pour 14 d'œufs.



Réalisation d'une grosse brouillade baveuse brunoise de truffe fraîche Mélanosporum d'hiver élevé, récolté par Monsieur Saulnier Yves 2 chemin de la croix 79110 Couture d'Argenson 05 49 07 83 06 [Saulnier.couture@voila.fr](mailto:Saulnier.couture@voila.fr)

Réalisation d'une grosse brouillade baveuse brunoise de truffe fraîche Tuberestivum d'été

**PLAT CHAUD À TABLE :** Viande ou Poisson \* Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

\*\*\* 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 ET SALADE SUR BUFFET :** 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 PAR ADULTE : 46.77 €**

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
- \* Poste café capsules Nespresso libre service 1.10 €
- Possibilité d'avoir un buffet de desserts et un gâteau sur étages avec étincelles
- <http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

\* Possibilité de recomposer votre menu cocktail Dînatoire avec les plats des autres menus cocktails