



BUFFET FROID

Julienne de carotte au citron vert
Grosse mirepoix de betterave
Salade de tomate et sa verdurette
Salade de mimosas
Salade de concombre au cerfeuil
Salade de champignons à la grecque

Terrine charentaise
Jambon en mosaïque
Rôti de dinde
Rôti de boeuf
Poulet jaune rôti juste tiède

Chips à l'anciennes

Saumon en Bellevue
Petites huîtres fines de claire (sup. de 3 € par pers)
Aspic de poissons et crevettes

Assortiment de fromages (A.O.C.)
Panaché de salade aux noix

Tarte aux pommes au sucre roux
Bavarois cassis
Carapoire
Gâteaux aux pommes et meringues
Entremets au chocolat

Café
Pain de seigle, blanc, aux noix
Vinaigrette, moutarde, olives, cornichons, mayonnaise ...

Tarif, par personne: 23.55 €

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 €

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

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





BUFFET FROID

**Toutes les
plats sont
sur le
buffet**

Salade piémontaise
Taboulé de Sylvie
Salade de tomate et verdurette
Salade de fruits de mer décortiqués

Perles de l'Océan fine de claire

Saumon en Bellevue
Goujonnette de Daurade sur lit de macédoine parfumé au crabe
Cabillaud en Bellevue
Saumon fumé
Crevettes roses fraîches

Terrine de foie de volaille parfumé au Cognac
Jambon blanc entier, coupe fraîcheur
Assortiment de viandes tranchées sur présentoir de décoration :
Bœuf, porc, veau, volaille
Assortiment de charcuterie fine

Pain de légumes de saison

Assortiment de fromages A.O.C fermiers.
Salade verte aux noix

Buffet de desserts ou gâteau sur étages
Cascade de fruits de saison

*Café, petit chocolat, sur buffet
Pain de seigle, blanc, aux noix
Vinaigrette, olives, moutarde, cornichons, mayonnaise, citron . . .*

Tarif par personne : 25.89 €

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 €

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

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



BUFFET CHARENTAIS

Salade paysanne aux œufs de caille
Méli-mélo aux tagliatelles, aux œufs frais et aux fruits de mer
décortiqués

Terrine charentaise au Cognac
Jambon cuit à l'os
Jambon de pays tranché
Marquise de saumon fumé
Grillon charentais, farci poitevin

Tous les
plats sont
sur le buffet



Bourriche d'huîtres spéciales de claires
Langoustines
Panier de crevettes roses fraîches
Sole farcie au crabe
Turbot aux trois couleurs d'été
Bar farci poitevin



Rôti de veau sauce ciboulette
Rôti de bœuf et sa confiture d'oignons

Panaché de salades aux noix
La ronde de fromages (chèvre fermier, ...)
Galette charentaise, tourteau fromager

Buffet de desserts variés
Corbeille de fruits de saison

Poste café à la charentaise, cognac et café, sur le buffet
Pain de seigle

Vinaigrette, moutarde, cornichons, olives, mayonnaise, citron ...

Tarif par personne : 33.96 €

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 €

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

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