



MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

ASSORTIMENT DE CANAPÉS ET PETITS FOURS SALÉS,

15 PIÈCES PAR PERSONNE :

Assortiment de canapés sur pain de mie

- Pruneau chaud piqué au lard fumé
- Pain surprise aux différents parfums
- Brioche mosaïque aux différents goûts
- Evantail de petits fours feuilletés chauds suivant les trouvailles du marché

Invités au cocktail
uniquement : 15 €



Plateau d'huîtres n° 5 fines de claire (3 par personne)

Accompagnement des huîtres : cubes de beurre, de citron, de pain de seigle, fourchettes à huîtres, rince doigt, piques en bois.

Méli-mélo de minis crudités accompagné de petites saucelines aux trois goûts.

Mini fruits de saison, sans pépins : fraise, groseille, physalisse, kumquat, framboise, mûre....
Bol de fromage blanc, sucre semoule....

Les Boissons comprises :

- Jus de fruits en bouteille de verre : orange, abricot, ananas, poire, passion, pamplemousse....
 - Kir champenois à la crème de cassis
 - Punch planteur Whisky Pineau
 - Perrier Coca-cola
 - Glaçons

• Plat chaud à table : * Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

- Filet de noix de bœuf au four au velouté de morilles
OU Tournedos de magret de canard aux poivres multicolores
OU Fondant de noix de veau aux pleurotes grises
OU Dos de saumon en habit vert au beurre de pineau rosé
OU Escalope de bar au coulis de crustacés

- Fromages et salade sur buffet en libre service

- Pâtisseries sur étages
OU buffet de desserts variés sur le buffet
OU FONTAINE à CHOCOLAT
- Pain de seigle, pain blanc
- Poste café, sucre et petits chocolats sur buffet en libre service



Tarif par personne : 33.85 €

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



MENU COCKTAIL DINATOIRE

15 Réductions salées par personne

Invités au cocktail
uniquement : 17.50€

- Canapés sur pain de mie (service au plateau)
- Assortiment de petits fours feuilletés chauds (service au plateau)

*** Poste kébab / frites :** * Grillade de viande aux épices sur pain deux
* Duo de frites en libre service (friteuse sur buffet)

*** Poste FOIE GRAS mi-cuit :** * Foie gras entier mi-cuit sur tranche de pain cuit au feu de bois

*** Poste saumon fumée au gros sel :** * Saumon fumé en libre service

Plat chaud à table * Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Petites saint jaques flambées dans leurs coquilles, verrine de petits pois
(4 à 6 coquilles suivant leurs grosseurs)

OU

Trio de volaille sur brochette, adouci aux graines de moutarde à l'ancienne, aux patates douces
(Magret, caille, confit)

Fromage:

Poste fromages en libre service sur buffet

Dessert :

Assiette gourmande
6 pâtisseries par personne

Café:

En libre service sur buffet



Tarif par adulte : 38.85 €

ous 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



MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

17 Réductions salées par personne

Invités au
cocktail
uniquement :

18.50€

- *Assortiment de canapés sur pain de mie
- *Méli-mélo de crudités accompagné de petites saucelines aux trois goûts

Poste fondue

Brochettes de bœuf

Accompagnement : sauces froides, poivre du moulin, cube de pain de mie

Poste crêpe cuisson minute :

Nutella, confiture, chantilly, sucre, miel

Poste découpe :

- Jambon de pays coupe fraîcheur en libre service

Poste barbecue :

- Petit boudins créoles
- Cuissette de volaille aux épices douces

Poste Océan :

- Barque d'huîtres n° 4 fines de claire (2 pis/pers)
- Carpaccio de poissons marinés au citron vert

PLAT CHAUD À TABLE : * Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

La pièce de bœuf fermier pur race au four qui s'assaisonne d'un croustillant de lard Jus de pistache à l'huile rance
OU Filet de canard rôti, un jus aux noisettes torréfiées, oignon doux meunière
OU Blanc de moruette jus de matelote, quenelles aux purées du marché
OU Queues de langoustines rôties, chutney aux sucres de tomates

FROMAGES SUR BUFFET EN LIBRE SERVICE :

Présentation d'un assortiment de fromages

DESSERT :

Pâtisseries sur étagères et ses étincelles
OU Poste glaces sur buffet (chantilly maison au batteur)

Café libre service sur buffet

Boule de pain à l'ancienne, pain en corbeille

Tarif par adulte : 39.97 €

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 étagères avec étincelles
- <http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

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



MENU COCKTAIL Dînatoire

ASSORTIMENT DE CANAPÉS ET PETITS FOURS SALÉS, 10 PIÈCES PAR PERSONNE :

Invités au cocktail
uniquement : 15 €

Assortiment de canapés sur pain de mie

Pruneau chaud piqué au lard fumé
Pain surprise aux différents parfums
Brioche mosaïque aux différents goûts
Evantail de petits fours feuilletés chauds suivant les trouvailles du marché

Plateau d'huîtres n° 5 fines de claire (3 par personne)

Accompagnement des huîtres : cubes de beurre, de citron, de pain de seigle, fourchettes à huîtres, rince doigt, piques en bois.

Méli-mélo de mini crudités accompagné de petites saucelines aux trois goûts.

Mini fruits de saison, sans pépins : fraise, groseille, physalisse, kumquat, framboise, mûre...
Bol de fromage blanc, sucre semoule...

Les Boissons comprises :

- Jus de fruits en bouteille en verre : orange, abricot, ananas, poire, passion, pamplemousse...
 - Kir champenois à la crème de cassis
 - Punch planteur Whisky Pineau
 - Perrier Coca-cola
 - Glaçons

SERVICE À TABLE :

ENTRÉE :

- Salade Terre Mer : (salade, gésiers, saumon fumé, croûtons, noix, raisins)
Ou Assiette de chez dame Landaise : coût farci, grillon Charentais, farci, terrine de pays...
Ou Farandole de poissons fumés, blinis au tarama de corail d'oursin

PLAT CHAUD :

* Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

- Escalope de maigre au beurre de crustacés
Ou Rouget barbé au velouté de pineau rosé
Ou Carré de veau aux champignons du marché
Ou Filet de noix de boeuf parfumé au foie gras des Landes
Ou Confit de canard au gratin de ceps

**Fromages et salade sur buffet en libre service*

DESSERT :

- Pâtisseries sur étages OU pâtisseries variées sur le buffet **OU FONTAINE à CHOCOLAT**

-Boule de pain en présentation sur table, pain blanc en corbeille

- Poste café et ses petits chocolats sur buffet en libre service

TARIF PAR PERSONNE : 34.28 €

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