

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.**

Menu service
sur assiette

Assiette Saintongeaise fermière :

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

Filet de chimère et chorizo sur purée de patate au céleri-rave

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

Tarif adulte : 31.27 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

Menu service
sur assiette

Tarte fine façon terre-mer :

(Gésiers, mini-blinis au saumon fumé, makis de concombre au crabe, œuf mollet)

Ballottin de Flet (filet de carrelet) aux patatas bravas et coques torrifiées

Sur beurre de cidre, endive à la limonade

Verrine parfumée à l'alcool

(Sorbet de votre choix)

Canard confit au four

Clafoutis de légumes rôtis, champignon farcis

Ilot de fromages fermiers, croquante verte

Gâteau Mas des Rois :

(Mousse chocolat, poires, cacao amer)

Tarif adulte : 32.74 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

Menu service
sur assiette

Fine feuille croustillante, au tourteau de quenelle d'avocat
Coulis de tomate basilic, tapas de gambas au malte

Egrefin à l'unilatérale, confiture de poivrons spéculos
Compotée de légumes

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

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

Pastilla de Chèvre rôti au miel de lard fumé

Fraisier moelleux

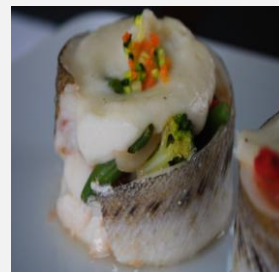
Tarif adulte : 34.08 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

Menu service
sur assiette

Tartare de saumon, en feuille de fillo acidulé au citron vert,
blinis tarama, brochette de crevettes flambées au Cognac

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

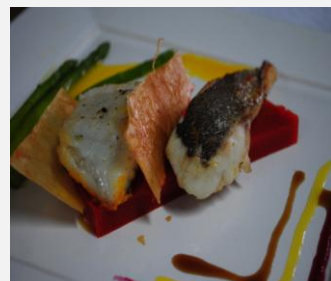
Tarif adulte : 35.16 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service
sur assiette**

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, infusion au fumer de poisson juste crémé
Tranche d'aubergine rôtie, risotto noir en aumônière de papier de riz

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

Trio de viandes (canard, caille, filet mignon) sur stick bambou au jus de poivre vert
Frites de patate douce au camembert

Feuilleté de féta, râpé de chèvre cendré
Jeunes pousse de roquettes des jardins

Marbré de framboises au chocolat noir

Tarif adulte : 37.77 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus
Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service
sur assiette**

Royale de foie gras de canard mi-cuit
Déglacé aux épices douces, pipette au sirop balsamique

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
Noisettes torrifiées et son gâteau de tomates confites

Eventail de fromages sur plateau
Mélange de salades du marché

Royal aux trois chocolats

Tarif adulte : 38.91 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus
Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service
sur assiette**

*Noix blanche de Saint-Jacques rôties sur coquille
Pomme charlotte et croustillante, jeunes pousses d'épinard des
pourpiers, queues de crevettes justes raidies

* Tronçon de maigre
Couteau rôti au four légèrement assaisonné d'un beurre d'ail
Jus champenois, frite de polenta

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

*Cuisses de caille confit 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

Tarif adulte : 39.24 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants

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.**

**Menu service
sur assiette**

Lobe de foie gras Rougier laqué à la poêle, mie de pain d'épice
torréfiée au duo de tomate façon compote au jus de canard

Blanc d'esturgeon en réduction de champagne
Brandade de poireaux à l'Espelette, spaghettis à l'encre de mer

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

Tarif adulte : 40.62 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Possibilité d'avoir un buffet de desserts Possibilité de gâteau sur étages avec étincelles

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, café, compris
Voir les menus enfants



AUTOUR DE NOS DEUX PLATS

Menu à 39.09 €

- Perles de l'océan, gratinées au beurre et chapelure
 - Tournedos de filet d'Austruche 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 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 votre menu avec les plats des autres menus

