



BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

SERVI A TABLE

Toutes les entrées, de la salade de queues d'écrevisse à la cascade de perles de l'océan sont sur le buffet

- Salade de queues d'écrevisse décortiquées, aux agrumes de fruits, décortiquées à la main
- Méli-mélo du Périgord : salade, gésiers, noix, croûtons, raisins, foie gras sur briochettes
- Fagot d'asperges vertes au coulis de tomate
- Salade de petits chavroux cendrés à l'aneth et tomates cerise

- Aspic de queue de langouste Bretonne aux crevettes roses
- Sorbet d'avocat aux oeufs de saumon
- Turbot en Bellevue farci aux trois couleurs

- Esturgeon fourré à la chair de truite de mer
- Chaud/froid de jambon blanc cuit à l'os
- Cascade de perles de l'océan fines de claire

Plat chaud servi à table :

- Crapaudine de pigeon crémée au pineau rosé
OU Grosse caille farcie au foie gras
OU Filet de noix de boeuf au ragoût d'escargot
OU Tournedos de boeuf, jus de morilles

Fromages :

- Assortiment de fromages fermiers A.O.C.

Desserts :

- Buffet de desserts (pâtisseries variées)
Ou gâteau sur étages
OU FONTAINE à CHOCOLAT

- Poste café sur buffet et ses petits chocolats
 - Pain de seigle, pain blanc
 - Panière de fruits de saison
- Sauces froides et condiments sur le buffet

TARIF PAR PERSONNE : 55.97 €

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 2€

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

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