

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 à 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 (sans le personnel) : 33.20 €

Tarif avec des produits UE 31.20 € avec des produits surgelés 29.20 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont accompagnés de légumes
Service, pain, 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 rôti 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 (sans le personnel) : 34.75 €

Tarif avec des produits UE 30.75 € avec des produits surgelés 29.75 €

<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, 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

Egletin 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 (sans le personnel) : 35.15 €

Tarif avec des produits UE 31.15 € avec des produits surgelés 29.50 €

<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, 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 malt

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 (sans le personnel) : 37.21 €

Tarif avec des produits UE 33.21€ avec des produits surgelés 31.70 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Suggestion de présentation



Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
Service, pain, 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 (sans le personnel) : 48.95 €

Tarif avec des produits UE 44.50 € avec des produits surgelés 42.70 €

<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, 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
Déglacé au chocolat aux épices douces

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 aux noisettes torréfiées, au gâteau de tomates confites

Eventail de fromages sur plateau
Mélange de salades du marché

Royal aux trois chocolats

Tarif adulte (sans le personnel) : 41.00 €

Tarif avec des produits UE 39.00 € avec des produits surgelés 38.00 €

<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, 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 en 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
au beurre d'ail, jus champenois, frite de polenta

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

*Cuisses de caille confit en bécasse 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 (sans le personnel) : 42.45 €

Tarif avec des produits UE 40.45 € avec des produits surgelés 39.35 €

<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, 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 (sans le personnel) : 43.95 €

Tarif avec des produits UE 41.95 € avec des produits surgelés 40.70 €

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

Vous pouvez recomposer votre menu avec les plats des autres menus

Suggestion de présentation



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