



Menu cocktail Dînatoire

Très FUN

17 réductions par personne

Invités au cocktail uniquement:

21 €

Animation azote liquide température - 240° :

Nous trempons dans l'azote liquide la meringue
(Préparation de la meringue au batteur devant vos invités)

***Poste verrines et cassolette :**

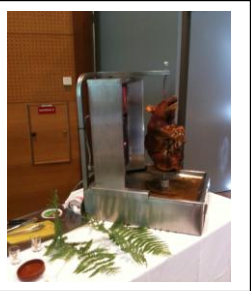
- Gambas au basilic -brochette de fruits rouges en transparence -pique de feta au melon
- Réalisation de cassolettes avec les produits du marché tendance

***Poste cochon de lait :**

Cuisson d'un Cochon de lait sur broche aux huiles de l'orient

Poste grillade:

Cuisson de foie gras de canard et foie de lotte flambé au cognac



Poste wok

LÉGUMES DU MIDI EN MARINADE CUISSON MINUTE

***Poste GRAND BLEUE**

Ouverture d'huîtres Papin 3 pi



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

La formule libre choix du chef qui réalise des plats, suivant la criée ou l'abattage du moment

*Une viande ou un poisson (voire les autres plats des autres menus) avec une sauce et des légumes
Le tout sur une assiette et contenants qui sortent de l'ordinaire*

DESSERT ET SES 3 POSTES :

Poste barbe à papa : - Réalisation de barba papa à la demande

« POSTE FONTAINE À CHOCOLAT » :

Corbeille de chamalos, biscuits cuillères, fruits rouges de saison, pain au lait brioché

Poste glace

Glaces et chantilly au batteur

Boule de pain à l'ancienne

Café libre service sur buffet

TARIF PAR ADULTE : 44.56 €

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 le buffet avec les plats des autres menus cocktails