



BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD SERVI A TABLE

Toutes
les
entrées du
melon aux
charcuteries
sont
sur le buffet

- 1/4 de melon
- Salade charentaise aux fruits de mer décortiqués
 - Salade de tomates cerise verdurette
 - Salade « mas des rois » au chèvre du pays
- Truite de mer en Bellevue
- Colin en Bellevue aux concombres
- Corne d'abondance aux crevettes roses fraîches
- Buisson d'écrevisses ou de langoustines à l'ancienne
 - Marquise de saumon fumé
- Cabillaud mariné au citron vert, parfumé à l'huile de noix
 - Bourriche d'huîtres fines de claire
- Terrine du jardinier aux couleurs d'été
- Jambon de pays
- Charcuteries fines suivant le marché

PLAT CHAUD SERVI À TABLE :

- **Filet de noix de boeuf rôti**
OU pintadeau aux morilles
OU Rôti de magret de canard aux poivres multicolores

- Ronde des fromages A.O.C.

Chèvre, st nectaire fermier, brie de Meaux, cantal entre deux, roquefort, accompagnés de salade aux noix

- Buffet de desserts (Assortiments de pâtisseries)

Ou pâtisseries sur étages
OU FONTAINE à CHOCOLAT

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

TARIF PAR PERSONNE : 42.88 €

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**