



BUFFET GARDEN PARTY

Le Garden-party est dressé à l'extérieur, de préférence sur une pelouse ombragée, sous une tente de réception ; sa composition est celle du buffet froid à laquelle peut s'ajouter quelques préparations chaudes réalisées devant les convives ; barbecue, grillades, viande cuite à la broche ...

Buffet de la mer

Arrivage de nos fruits de mer : La Rochelle, La Bretagne

Huîtres n°3 spéciales fines de claire, tourteaux, araignées, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, coques, bigorneaux, clams, palourdes, amandes, bulots, moules, Clovis, oursins, pain de seigle, citron, mayonnaise, beurre, rince-doigts.

Plats chauds cuisinés et servis devant les convives :

- *Jambon blanc cuit à l'os***
- *Petite côte de boeuf***
- *Gigot mariné au Bordeaux***
- *Côte d'agneau aux fines herbes***

Fromages :

- Assortiment de fromages A.O.C. sur le buffet accompagné de salade aux noix

Desserts :

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



*Tous nos plats sont accompagnés de légumes
Voir les menus enfants*

TARIF PAR PERSONNE : 42.95 €

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**