



Buffet Tendance

Avec mange-debout

Les mange-debout sont dressés et décorés de préférence dans un endroit spacieux.
Plusieurs petits buffets froids sont à la disposition de vos convives.
Les îlots de cuisson sont agrémentés de barbecue, de chafin-dich, de poêle à gaz.
Les desserts sur buffet d'une animation de cuisson au pain perdu.



**Tonnelet de carotte crème d'avocat et tourteau
Pain d'épices à la picholine au lobe de foie gras poêlé**

**Verrine de brochette nordique en émulsion de crème aux herbes
Verrine de langoustine aux épices en radis noir**

**Cassolette d'écrevisse à la tapenade
Cassolette de pomme rate à la feta
Cassolette de figue au marsala, magret fumé et chips de lard**

**Bourriche n°5 fines de claire
Chiffonnade de poisson carpaccio en mise en bouche**

Mises en bouche tièdes à thème régional

Buffet d'animation

Plat chaud cuisson à la demande :

Foie gras poêlé et sa confiture de figue
Plancha et ses garnitures du marché
Jambon à l'os au barbecue et ses petits boudins créoles sur pique
Joue de bœuf façon bourguignon, rave de céleri au lait d'amande

DESSERT OU FONTAINE à CHOCOLAT

**Ananas rôti et pain perdu aux milles graines de vanille
Verrine basilic fraises mirepoix granit
Crêpes aux différents goûts
Mélange de petits fours sucrés**



Tarif par adulte : 41.95 €

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 Nespresso 2.00 €

www.Jeancuistot-traiteur.fr

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