



# BUFFET CHARENTAIS

Salade paysanne aux oeufs de caille  
Méli-mélo aux tagliatelles, aux oeufs frais et aux fruits de mer  
décortiqués

Terrine charentaise au Cognac  
Jambon cuit à l'os  
Jambon de pays tranché  
Marquise de saumon fumé  
Grillon charentais, farci poitevin

Tous les  
plats sont  
sur le buffet

Bourriche d'huîtres spéciales de claires  
Langoustines  
Panier de crevettes roses fraîches  
Sole farcie au crabe  
Turbot aux trois couleurs d'été  
Bar farci poitevin

Rôti de veau sauce ciboulette  
Rôti de bœuf et sa confiture d'oignons

Panaché de salades aux noix  
La ronde de fromages (chèvre fermier, ...)  
Galette charentaise, tourteau fromager

Buffet de desserts variés  
Corbeille de fruits de saison

Poste café à la charentaise, cognac et café, sur le buffet  
Pain de seigle

Vinaigrette, moutarde, cornichons, olives, mayonnaise, citron ...

**Tarif par personne : 39.45 €**

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