

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Cocktail dînatoire

38,00 €

Pain surprise aux céréales 2 unités soit 120 pièces

Saumon fumé, chèvre au pesto, mousse de canard au poivre vert, crème de crevettes, fromage ail aux fines herbes



Verrines cocktails 96 pièces

Foie gras/figues et crumble aux noisettes, saumon/oeufs de truites, crabe/guacamole et tomate confite, caviar d'aubergine au pesto/mascarpone.



Canapés exotiques 70 pièces

Mini galette polenta et crevette sushi, guacamole et crabe, mini brioche de légumes grillés au parmesan
Mini crêpe de sarrasin, fromage et flétan - moelleux aux figues et chiffonnade de jambon



Canapés assortis 96 pièces

Mousse de poisson, saumon fumé, magret de canard, foie gras, oeufs de truite, tomate confite à la féta.



Trio croustillant de crevettes 60 pièces

Mini brick, aumônière et samoussas



Bouchées dégustation 56 pièces

Gougère à l'emmental, bouchée savoyarde, mini croque monsieur, brioche d'escargots, mini clafouti de St Jacques, mini brioche courgette/mozzarella



Animation BUFFET devant les convives: le Chef s'invite à votre table!

Foie gras de canard (2° prix national 2009) pôelé à la minute

Noix de Saint Jacques flambées

Gambas à la persillade d'herbes fraîches



Mignardises 114 pièces

Tiramisu fruits rouges, éclair café et chocolat, tartelettes : à la framboise, au chocolat, abricot, mangue/passion, chou vanille, opéra.



Mini canelés de Bordeaux 80 pièces



Mini verrines gourmandes 108 pièces

Pomme/vanille/caramel, brunoise mangue/passion, chocolat/chantilly, framboise /mascarpone

Quantités sur une base de 60 participants Montlouis pétillant brut: facturation en supplément de consommation au-delà de 12 bouteilles.
Personnel de service: 2 personnes + 1 cuisinier

19, Boulevard des Déportés
37700 Saint Pierre des Corps

Tél : 02.47.44.21.55

Web : www.burytraiteur.fr

Email : contact@burytraiteur.fr

Maître Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Cocktail dînatoire

38,00 €

Prestations comprises :

- Fourniture complète de la verrerie
- Montlouis pétillant, jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse, coca-cola
- Nappage buffet et serviettes cocktails en non tissé
- Service au buffet et en salle

Options possibles :

- | | |
|--|-----------------|
| - Bordeaux supérieur Les Belles Murailles | 10,00 € l'unité |
| - Champagne Brut Camille Grellet Cuvée de sélection | 29,00 € l'unité |
| - Chateau de Putille Rosé Domaine Delaunay | 10,00 € l'unité |
| - Chinon Domaine de la Perrière | 13,00 € l'unité |
| - Eaux minérales et jus de fruits offerts si option boissons | |
| - Montlouis Méthode Trad. Brut ou 1/2 sec P.Marné | 9,00 € l'unité |
| - Montlouis moelleux Patrick Marné | 12,00 € l'unité |
| - Saint Nicolas de Bourgueil | 13,00 € l'unité |
| - Saumur Champigny Domaine du Vieux Bourg 2009 | 13,00 € l'unité |

19, Boulevard des Déportés
37700 Saint Pierre des Corps

Tél : 02.47.44.21.55

Web : www.burytraiteur.fr
Email : contact@burytraiteur.fr