

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Vin d'honneur

16,80 €

Pain surprise aux céréales 120 pièces

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



Canapés des Gourmets 162 pièces

Saumon au céleri, lard grillé aux pruneaux, filet de rouget et purée de tomate, carpaccio de bœuf cornichon et moutarde à l'ancienne, mousse de foie gras aux noix



Animation buffet devant les convives Le Chef s'invite à votre table!

Gambas à la persillade d'herbes fraîches

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



Pics apéritif champêtre 120 pièces

Tramèze, mozzarella noisette papaye, canard fumé mozzarella pain d'épices cranberries, coppa mozzarella ciboulette raisin blond, bresaola mozzarella aux noix mangrove



Mini navettes briochées 128 pièces

Rillettes de thon aux trois poivres, fromage ail et fines herbes, tomate et artichaut

Base 100 personnes soit une moyenne de 9,2 pièces salées par personne.

Service: 3 personnes

Prestations comprises :

- Fourniture complète de la verrerie
- 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