

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec plat chaud et service
49,00 €



Rillons cocktails



Assortiment de crudités

Salade coleslaw, taboulé Oriental, salade aux perles marines



Marquise De Saumon fumé



Tartare aux deux saumons



Les Terrines du Chef

Rillettes de Tours et terrine de campagne



Médaille de saumon en Bellevue et sa garniture



Glaçon Tourangeau (sorbet poire et poire Williams)



Suprême de pintadeau sauce Chambord
Fagot de haricots verts, tomate provençale



Plateau de fromages assortis



Dessert - Café

Prestations comprises :

- Mise en place et service d'une durée de dix heures
- Nappage et serviettes en tissu blanc damassé
- Pain boule et tranché
- Petit pain individuel et tranché
- Service au buffet, à l'assiette pour le plat chaud et le sorbet

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



Buffet froid avec plat chaud et service

49,00 €

Options possibles :

- | | |
|--|-----------------|
| - Champagne Brut Camille Grellet Cuvée de sélection | 29,00 € l'unité |
| - Chateau de Putille Rosé Domaine Delaunay | 10,00 € l'unité |
| - Chinon rouge Domaine de la Périère 2015 | 13,00 € l'unité |
| - Eaux minérales et jus de fruits offerts si option boissons | |
| - Vouvray Brut ou 1/2 sec Jean-Charles Cathelineau | 12,00 € 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