

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec plat chaud et service
57,00 €

Cocktail maison et ses 3 canapés



Rillons cocktails



Assortiment de hors d'oeuvres

Salade Landaise, perles marines, coleslaw

Avocat et son cocktail de crevettes



Tartare aux deux saumons



Les Terrines du Chef

Rillettes de Tours et terrine de campagne



Médaille de saumon en Bellevue et sa garniture



Grenadin de veau à la crème de morilles

Gratin Dauphinois



Plateau de fromages assortis



Pièce montée (2 choux/pers.) et fraisier sur présentoir à étages



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

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

57,00 €

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