

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec service
48,00 €

Canapés assortis 5 pièces par personne



Tartare aux deux saumons



Salade nordique (crevettes, écrevisses et fonds d'artichauts relevés d'une sauce cocktail au Cognac)



Assortiment de brochettes de poulet marinées et grillées

A la japonaise (gingembre, citronnelle, coriandre)

A l'indienne (épicé tandoori)

Petits légumes croquants saveur Thaï



Assortiment de viandes

Chiffonade de boeuf limousin et Jambon à l'os Porc fermier Label Rouge

Terrine de légumes



Plateau de fromages assortis



Gâteau type Fraisier ou Guanaja avec pièce montée de macarons et Coeur glacé praliné



Café

Prestations comprises :

- Mise en place et service d'une durée de dix heures
- Nappage et serviettes en tissu blanc damassé
- Petit pain individuel et tranché
- Service au buffet

Options possibles :

- Champagne Brut Camille Grellet Cuvée de sélection 29,00 € l'unité
- Chateau de Putille Rosé Domaine Delaunay 10,00 € 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

Maître Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec service

48,00 €

- 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