

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec service

49,00 €

3 canapés à l'apéritif



Rillons cocktails



Assortiment de crudités

Salade coleslaw, salade aux perles marines

Melon (selon saison) et jambon de Montagne



Terrines Maison

Rillettes de Tours, mousse de foie, terrine de campagne



Médaille de saumon en Bellevue et sa garniture



Jambon à l'os et rosbif - Terrine aux trois légumes



Plateau de fromages assortis



Pièce montée (2 choux/pers.) et gâteau au choix



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

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

49,00 €

- 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