

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Menu 49,00 €



Terrine de Saint Jacques et son coulis de langoustines
Bavarois Napolitain à la Mozzarella et son pistou



Aile de raie au beurre rouge



Mignon de porc braisé au romarin
Filet de canette braisé miel pain d'épices



Duo de fromages et son mesclun (Sainte Maure de Touraine AOP et Brie de Meaux)



Pièce montée (3 choux par personne - nougatine)

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

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