

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



## Menu

51,00 €

Cannelloni de chèvre frais à la jeune pousse de betterave



Pavé de brochet au beurre blanc Nantais

Pavé de saumon grillé sur sa peau sauce Béarnaise



Trou Tourangeau



Fondant de pintadeau à la Normande

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 ( 2 choux par personne - nougatine ) - Poiré Caramel

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

### *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](http://www.burytraiteur.fr)

Email : [contact@burytraiteur.fr](mailto:contact@burytraiteur.fr)