

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



## Menu 51,00 €



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 |
| - Chinon rouge Domaine Les Granges de la Périère 2018        | 13,00 € l'unité |
| - Eaux minérales et jus de fruits offerts si option boissons |                 |
| - Saint Chinian Rosé 2018                                    | 11,00 € l'unité |
| - Vouvray Brut ou 1/2 sec Jean-Charles Cathelineau           | 13,00 € 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)