

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Menu

53,00 €

Marmite de foie gras de canard aux pommes
Tartare aux deux saumons
Salade périgourdine aux magrets fumés et gésiers de canard confits



Dos de sandre braisé Argenteuil
Matelote de lotte canotière aux écrevisses
Pavé de brochet au beurre blanc Nantais



Suprême de pintadeau fondant au jus corsé d'écrevisse
Emincé de pavé de biche sauté chasseur et sa timbale aux cèpes
Magret de canard au vinaigre de framboise



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



Pièce montée - 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
Email : contact@burytraiteur.fr