

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
- Saint Chinian Rosé 2018 11,00 € 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
- 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)