

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Menu 57,00 €

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 |
| - 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

Email : contact@burytraiteur.fr