

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Menu 60,00 €



Marmite de foie gras de canard aux pommes
Garniture de ris de veau en brioche



Filet de sandre braisé Argenteuil
Noix de lotte à l'Américaine
Filet de bar sauce Bercy



Glaçon Tourangeau (sorbet poire et poire Williams)



Suprême de pintadeau fondant au jus corsé d'écrevisse
Magret de canard au vinaigre de framboise
Poulette du Pays de Racan aux poires tapées



Croustillant de cabécou et son mesclun



Dessert - 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