

Maître Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Vin d'honneur
15,90 €

Pain surprise aux céréales (2 pièces/pers.)

Saumon fumé, chèvre au pesto, mousse de canard au poivre vert, crème de crevettes, fromage ail aux fines herbes.



Canapés/cakes moelleux multisaveurs (2 pièces/pers.)

Foie gras chutney de figues, poulet piment poivron rouge, canard fumé chutney de pêches, champignons et crème de fromage griotte, olive et tomate marinées mascarpone mozzarella, crème de fromage pomme et noix, saumon épinard et brocoli crème citronnée, noix de St Jacques et tapenade de carotte épicée, crevette marinée fromage ail et fines herbes.



Verrines cocktails assorties (2 pièces/pers.)

Salade de fèves aux tomates marinées crémeux parmesan et copeaux de parmesan, saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth, mini ratatouille acidulée marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre, crumble "tex mex" guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes.



Canapés assortis (2 pièces/pers.)

Saumon fumé, Tzatziki ciboulette, délice de courgette et tomate marinée, concassée de tomate ciboulette et crottin de Chavignol, soubressade aux noix, rillettes de canard et pistache, saumon pavot et crème d'aneth, mousse de canard aux épices

Prestations comprises :

- Fourniture complète de la verrerie et de la vaisselle jetable
- Nappage buffet et serviettes cocktails en non tissé
- Service au buffet et en salle

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