

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec plat chaud et service  
57,00 €

Cocktail maison et ses 3 canapés



Rillons cocktails



*Assortiment de hors d'oeuvres*

Salade Landaise, perles marines, coleslaw

Avocat et son cocktail de crevettes



Tartare aux deux saumons



*Les Terrines du Chef*

Rillettes de Tours et terrine de campagne



Médaille de saumon en Bellevue et sa garniture



Grenadin de veau à la crème de morilles

Gratin Dauphinois



Plateau de fromages assortis



Pièce montée (2 choux/pers.) et fraisier sur présentoir à étages



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
- Service au buffet, à l'assiette pour le plat chaud

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)

*Maître Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition*

# PASCAL BURY

*rendez votre vie savoureuse*



Buffet froid avec plat chaud et service  
57,00 €

*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)