

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Buffet froid avec service  
48,00 €

*Canapés assortis 5 pièces par personne*



Tartare aux deux saumons



Salade nordique ( crevettes, écrevisses et fonds d'artichauts relevés d'une sauce cocktail au Cognac )



*Assortiment de brochettes de poulet marinées et grillées*

A la japonaise ( gingembre, citronnelle, coriandre )

A l'indienne ( épicé tandoori )

Petits légumes croquants saveur Thaï



*Assortiment de viandes*

Chiffonade de boeuf limousin et Jambon à l'os Porc fermier Label Rouge

Terrine de légumes



Plateau de fromages assortis



Gâteau type Fraisier ou Guanaja avec pièce montée de macarons et Coeur glacé praliné



Café

*Prestations comprises :*

- Mise en place et service d'une durée de dix heures
- Nappage et serviettes en tissu blanc damassé
- Petit pain individuel et tranché
- Service au buffet

*Options possibles :*

- Champagne Brut Camille Grellet Cuvée de sélection 29,00 € l'unité
- Saint Chinian Rosé 2018 11,00 € 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)

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

# PASCAL BURY

*rendez votre vie savoureuse*



Buffet froid avec service

48,00 €

- 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)