

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Cocktail dînatoire

39,80 €

Pain surprise aux céréales 2 unités soit 120 pièces

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



Verrines cocktails 96 pièces

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.



Plateau Gourmet 70 pièces

Focaccia, mozzarella di bufala, tomate concassée - mini opéra de petit pois et duo de carotte mascarpone - mini moelleux de topinambour, girolle marinée, mousseline de vitelotte au parmesan - chèvre Cranberry, pistache, crumble amande - carotte marinée, crémeux de ricotta, graine de pavot et fleur de ciboulette.



Canapés assortis 96 pièces

Saumon fumé/mousseline orange, foie gras de canard/griottine, fromage frais poivron/bresaola parmesan, tomate confite à la féta/fromage de brebis, moelleux raifort/ oeufs de truite, crémeux aux noix et comté.



Trio croustillant de crevettes 60 pièces

Mini brick, aumônière et samoussas



Bouchées dégustation 56 pièces

Gougère à l'emmental, bouchée savoyarde, mini croque monsieur, briochette d'escargots, mini clafouti de St Jacques, mini brioche courgette/mozzarella



Animation BUFFET devant les convives: le Chef s'invite à votre table!

Foie gras de canard (2° prix national 2009) pôlé à la minute

Noix de Saint Jacques flambées

Gambas à la persillade d'herbes fraîches



Mignardises 114 pièces

Entremet pistache, carré caramel, praliné, framboise, moelleux pistache/griotte, éclair café et chocolat, moelleux citron macaron, rectangle opéra



Mini canelés de Bordeaux 90 pièces



Mini verrines gourmandes 96 pièces

Fromage blanc pistache, coco mangue passion, fromage blanc fruits rouges, mousse chocolat praliné

Exemple de composition sur une base de 60 participants Moyenne de 11 pièces salées et 5 pièces sucrées/personne

19, Boulevard des Déportés
37700 Saint Pierre des Corps

Tél : 02.47.44.21.55

Web : www.burytraiteur.fr

Email : contact@burytraiteur.fr

Maître Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Cocktail dînatoire

39,80 €

Vouvray brut: facturation en supplément de consommation au-delà de 12 bouteilles.
Personnel de service: 1 serveur et 1 cuisinier

Prestations comprises :

- Nappage buffet et serviettes cocktails en non tissé
- Service au buffet et en salle
- Vouvray brut, jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse, coca-cola

19, Boulevard des Déportés
37700 Saint Pierre des Corps

Tél : 02.47.44.21.55

Web : www.burytraiteur.fr
Email : contact@burytraiteur.fr