

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



## Formule Cocktail / Repas

64,00 €

### *Canapés gourmets*

Rouleau de saumon au céleri, lard grillé aux pruneaux, filet de rouget et purée de tomate, carpaccio de boeuf cornichon et moutarde à l'ancienne.  
Mousse de foie gras aux noisettes grillées, jambon de pays et confiture de melon, crevette safranée et tomate marinade, saumon fumé et fromage blanc à l'aneth.



### *Pics apéritif Champêtre*

Pastrami mozzarella noisette papaye, canard fumé mozzarella pain d'épices cranberries,  
coppa mozzarella ciboulette raisin blond, bresaola mozzarella aux noix mangue.



### *Poème de saveurs*

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.



### *Duo de carpaccio*

Carpaccio de boeuf au parmesan  
Carpaccio de noix de Saint Jacques



### *Assortiment de Tapas*

Jambon Serrano, tomate, olive noire, parmesan/tomate confite, fromage, huile d'olive, basilic/pancetta,  
piquillo, aubergine, mascarpone/tomate cerise, Comté, crème moutarde.



### *Verrines Cocktails*

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.



### *Assortiment de mini nems*

Poulet , crevette/crabe



Croustillant d'escargots de Bourgogne



### *Animation buffet devant les convives*

Foie gras de canard ( 2° prix national 2009 ) poêlé à la minute  
Gambas à la persillade d'herbes fraîches



### *Poursuite de la prestation en salle, service à l'assiette*

Cannelloni de chèvre frais à la jeune pousse de betterave



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)

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



## Formule Cocktail / Repas

64,00 €

Grenadin de veau à la crème de morilles  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe  
Tomate à la provençale



Duo de fromages et son mesclun ( Sainte Maure de Touraine AOP et Brie de Meaux )



Gâteau type fraisier, pièce montée de macarons et coeur glacé praliné



Café

Nombre moyen de pièces salées par personne pour la partie cocktail: 15

### *Prestations comprises :*

- Nappage buffet et serviettes cocktails en non tissé
- Nappage et serviettes en tissu blanc damassé
- Petit pain individuel et tranché
- Service au buffet et en salle

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)