

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



## Menu 58,00 €

❖❖❖❖❖  
Marmite de foie gras de canard aux pommes  
Garniture de ris de veau en brioche

❖❖❖❖❖  
Filet de sandre braisé Argenteuil  
Noix de lotte à l'Américaine  
Filet de bar sauce Bercy

❖❖❖❖❖  
Glaçon Tourangeau ( sorbet poire et poire Williams )

❖❖❖❖❖  
Suprême de pintadeau fondant au jus corsé d'écrevisse  
Magret de canard au vinaigre de framboise  
Poulette du Pays de Racan aux poires tapées

❖❖❖❖❖  
Croustillant de cabécou et son mesclun

❖❖❖❖❖  
Dessert - 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

### *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)