

Maitre Artisan Traiteur - Organisateur de réception - Charcuterie de tradition

# PASCAL BURY

rendez votre vie savoureuse



Vin d'honneur  
16,90 €

*Verrines cocktails assorties 160 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.



*Canapés des Gourmets 160 pièces*

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.



*Animation buffet devant les convives Le Chef s'invite à votre table!*

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



*Pics apéritif champêtre 120 pièces*

Pastrami mozzarella noisette papaye, canard fumé mozzarella pain d'épices cranberries, Salade de fèves aux tomates marinées crémeux parmesan et copeaux de parmesan, saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth,



*Canapés/cakes moelleux multisauteurs 120 pièces*

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.



*Plateau exotique 190 pièces*

Mini nems, mini samossas, mini accras

Exemple de composition sur une base de 100 participants soit une moyenne de 9 pièces salées par personne.  
Service inclus: 3 personnes

*Prestations comprises :*

- Fourniture complète de la verrerie et de la vaisselle jetable
- Nappage buffet et serviettes cocktails en non tissé
- Service au buffet et en salle

*Options possibles :*

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*



Vin d'honneur  
16,90 €

- |  |                 |
|--|-----------------|
| - 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)