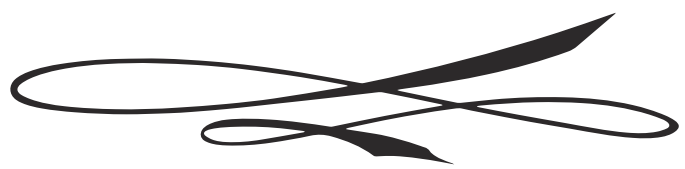


B

CARTE DES BUFFETS



A black calligraphic flourish consisting of two overlapping loops that cross each other in the center, with sharp, pointed ends.A gold calligraphic letter 'B' with a thick, flowing stroke, featuring a large upper loop and a smaller lower loop, ending in a sharp point.A black calligraphic flourish, identical to the one above, consisting of two overlapping loops that cross each other in the center, with sharp, pointed ends.

Présentation B. Bécard

Bertrand Bécard...

Chef au grand cœur, c'est avec passion qu'il exploite le goût de chaque produit brut, en une infinité de combinaisons sans étiquettes, car Bertrand Bécard est surtout en quête d'une cuisine savoureuse, adaptée à chaque client.

Equipe

Une équipe de passionnés au service de vos événements privés et professionnels.



Spécialisations

Spécialisé dans les métiers de bouche et dans la restauration, Bécard Traiteur est votre parfait allié pour vos projets.



L'allié parfait pour vos événements...

Nous répondons à tous types d'événements : Mariages, repas d'anniversaires, séminaires, baptêmes, repas associatif, plateaux repas, snacking, etc...



Des menus adaptés à vos envies...

Nos cartes sont modulables et nous pouvons créer une composition sur mesure selon vos envies.

Ils nous ont fait confiance

Auxerrexpo, Conimast International, Eiffage, Smpe, Dolis, CGED, COVED, Centre de Gestion de l'Yonne etc...





Buffet 1, 9.90€ TTC par personne

- Carottes, choux blanc au curry, betteraves,
- Rosette, Jambon sec, Terrine de campagne,
- Rôti de porc, rôti de dinde
- Brie
- Tarte aux pommes façon Normande





Buffet 2, 15.00€ TTC par personne

- Taboulé oriental, piémontaise, salade de Tonnerre
 - Rosette, pâté en croute, jambon sec, chorizo
 - Terrine de poisson
 - Pignons de poulet (2) Rosbeef (2)
 - Saint Nectaire
 - Moelleux chocolat
 - Condiments
-
-





Buffet 3, 24.00€ TTC par personne

- Salade gourmande, salade Percycoise,
 - Tagliatelles aux légumes, salade marine
 - Pavé au poivre, jambon sec, Bacon
 - Terrine de lapin médaille d'argent, chorizo
 - Saumon fumé maison
 - Rôti de veau, rosbeef (2tr), rôti de dinde
 - Plateau de fromages
 - Entremets
 - Condiments
-
-





Buffet douceur de mariage, 34.00€ TTC par personne

- Salade de lotte, Tagliatelles de Bayonne,
 - Salade Grecque, légumes à l'huile d'olive
 - Terrine de canard, viande des grisons,
 - Pavé bourguignon
 - Saumon fumé maison
 - Crevettes marinées,
 - Foie gras sur pain d'épices maison,
 - Marbré de légumes à la truite,
 - Melon et Jambon Ibérique
 - Jambon à l'os, magret à l'ancienne
 - Gigot et pièce de bœuf
 - Plateau de fromages fermier et son mesclun
 - Buffet de desserts
 - Pain et condiments
-



Le Brunch, 12.00€ TTC par personne

- Pain chocolat ou croissant, brioche, pain
 - Confitures artisanales et miel régional, beurre
 - Charcuteries : Rosette, jambon sec et jambon blanc rôti de porc
 - Melon ou salade de fruits selon saison
 - Brie
 - Tarte aux pommes façon normande
-
-





B



B. Bécard Traiteur Fin

7 rue nationale, 89360 Percey

03 86 35 13 37

contact@b-becard-traiteur.fr

www.b-becard-traiteur.com

