**Chef Pascale B.**  **Personal Chef- Traiteur** Service à Domicile et en Entreprise « Sante, Beauté, Simplicité au Cœur de Votre Assiette » Cuisine du Chef Faite Maison

**Vos options Bouchées Apéritives** Prix à l’ Unité 1.75 3 Pieces par personne : 5.25pp 5 Pieces par Personne 7.95

***Côté Mer*** Canape Rillette Océane au piment d’Espelette, Chips d’Echalotes Pointes D’endives Mousse Ciboulette, Saumon Fume et son Caviar Rouge Blini de Saumon Fumé, Aneth et Crème Ciboulette et son Caviar Rouge Petit Choux Farci Crème Ciboulette, Effilochée de Saumon Fume et son Caviar Rouge Canape crème d’ Anchois, Bruschetta Tomate, Copeaux de Parmesan ***Côté Fromager*** Canape Crème de Chevre, Poivron , Ail Roti et Chiffonnade de Basilic, Pignons de Pins Canape Mousse Mascarpone au Pesto Tomate Séchée, Effilochée de Prosciutto Brochette Sicilienne, Mozzarella, Cœur d’Artichaud, Olive, Tomate Cerise ***Côté Canard*** Canape Mousse de Chevre fouettée au Miel, Bacon Magret de Canard, Confit de Poire Canape Mascarpone au Miel, Bacon de Magret de Canard, Pignons de Pin Grilles Bouchée Pain d’épice, Délice de Foie Gras et Figues Mini Pate en Croute au Canard

**Tapas et Verrines Apéritives** Prix à l’unité 1.99

***Côté Tapas*** Poêlon Œuf de Caille frit , Chorizo, Oignons et Poivrons Roti Brochette Pruneau Roti et Prosciutto Brochette de Porc Marine Sauce Barbecue à L'Erable Premium Brochette Noix de Saint Jacques Embardée

***Côté Verrines Apéritives*** Crudités et Crème Ciboulette Gaspacho Rillette Océane, Citron Vert Chips d’ Echalotes Ceviche de Poisson Tartare de Saint Jacques

=====================================

**Selection Desserts & Verrines Sucrées**  ***Les Fruites*** Tartare de Fruits Frais Soupe de Fruits aux Epices Délice Citron Meringue Tutti Frutti Délice Crème de Marron et sa Meringue Panna Cotta Fruits Rouges Panna Cotta nectar de Mures Panna Cotta Clémentines Sable Breton, Mousse Fraise Fraisier Cheese Cake Mousse Citron Vert, Ananas ***Côté Tiramisu*** Tiramisu Pomme et Caramel Beurre Sale Tiramisu Framboises et Chocolat Blanc Tiramisu Café Tiramisu Fraise, Spéculos ***Les Chocolatés*** Moelleux au Chocolat, Marmelade de Clémentine, Sauce Vanille Mousse Chocolat, Coulis Fruits Rouges Forêt Noire Brownie Chocolat, Caramel Beurre Salé et Crème Vanille Flan Chocolat et Spéculos Tarte Ganache Chocolat, Caramel Beurre Sale ***Les Classiques*** Crumble Pomme Caramel Crème Brûlée –



[www.chefpascale.b.com](http://www.chefpascale.b.com) 29000 Quimper - Tel : 06-16-77-34-29 RCS Quimper 853981769 A.M.P.C.A 1463726P907