

**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

***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

Bouchée Crème de Brie et Abricot

***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 Figs

Mini Pate en Croute au Canard

**Tapas et Verrines Apéritives**

Prix à l'unité 1.95

***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

Pointe d'Asperge braisée et Prosciutto

***Premium***

Brochette Noix de Saint Jacques et Prosciutto

***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** 4.95

***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

Délice aux Abricots

***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