



Chef Pascale B.

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

=====

ATELIERS CULINAIRES

=====

Atelier Tradition



Célébrons ensemble nos traditions en concoctant des recettes de Terroir, les classiques de la Cuisine Française . Durant cet atelier culinaire éducatif et participatif, nous préparerons des spécialités régionales, faciles à élaborer; de l'entrée , au plat et dessert , savourez vos créations sur place ou à emporter

Quand : sur réservation

En journee Minimum 2 Personnes du Mardi au Jeudi ;

En soiree Minimum 3 perso du Mardi au Jeudi

Où: dans le confort de votre cuisine

Qui adultes, niveau débutant et intermédiaire

Durée: 2H1/2h

===

Votre Menu Tradition

Entrée

Délice de Chevre Frais Fouetté au Miel, Poire Rôtie

&

Plat

Supreme de Pintade Farcie aux Pommes et Noix, Jus Lies au Foie Gras

&

Dessert

Soupe de Fruits Epicée Badiane

Coût 57.50 Euros pp, marchandises incluses

=====

Atelier Bistro



Durant cet atelier culinaire éducatif et participatif , nous élaborerons ensemble 1 entrée, 1 plat , 1 verrine dessert à savourer à votre gré ; Ce menu élégant, sera relativement facile à recréer, vous pourrez surprendre et satisfaire vos invites des plus gourmets aux plus gourmands

Quand : sur réservation

Mini 1 Pers en journée du Mardi au Vendredi ou min 2 pers le soir du Mardi au

Jeudi

Où: Dans le confort de votre cuisine

Qui: Adultes, niveau débutant et Intermédiaire;

Durée: 3H

===

Votre Menu Bistro

Entrée

Rose de Saumon , Crème Ciboulette

&

Plat

Noix de Saint-Jacques Poêlées Beurre Noisette, Embeurrée de Choux, Veloute Leger Gelée ,Cidre de Bretagne, Crisp de Bacon

&

Dessert

Délice Mousse Agrumes, Crème Vanille

Coût : 67.50 Euros par personne , marchandises incluses

=====

Atelier Dégustation



Cette dégustation culinaire est conviviale et participative

Nous élaborerons ensemble un menu bistrannique et élégant; De la Bouchée Apéritive, à l'entrée au plat et Dessert
Passez un moment inoubliable en savourant les mets , seul (e) , en amoureux ou entre amis !

Quand: sur réservation
Minimum 1 personne en journée du Mardi au Samedi
ou Min 2 pers en soirée du Mardi au Vendredi

Où: Dans le confort de votre cuisine
Qui: Amateurs, Gourmands et Gourmets
Durée: 3H00

===

Votre Menu Dégustation
Duo Bouchées Apéritives
&
Entrée

Délice de Foie Gras de Canard, Bacon Magret de

Canard

&

Plat

*Filet de Saint-Pierre Braisé, Tombée de Panais,
Emulsion Vanille de Madagascar*

&

Dessert

*Verrine Tiramisu Framboise,
Copeaux de Chocolat, Coulis de Fruits Rouges*

Coût: 74.50 Euros par personne
marchandises incluses

=====

Note : Composition des menus et Ingrédients sujets à changement en fonction des saisons et arrivages

Description de l'atelier :

Durant cet atelier culinaire convivial et participatif, nous élaborerons ensemble 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert pour 1 Personne à savourer de suite ou à conserver, à vous de choisir ! Ce menu élégant, sera relativement facile à recréer, vous pourrez surprendre et satisfaire vos invités des plus gourmets aux plus gourmants

Déroulement de l'atelier :

L'arrivée du Chef est prévue sur les lieux de service environ vers 1/2H avant le début du cours de cuisine

Un SMS de confirmation vous sera transmis la veille de votre atelier ainsi que environ 1 Heure avant l'arrivée du chef sur le lieu de service ; le chef

viendra équipée des courses, . Les e-recettes vous seront communiquées ultérieurement par mel. Merci de prévoir SVP accès à une surface de travail et un espace dans le réfrigérateur.

Votre matériel à prévoir :

- 1 planche à découper
- 1 couteau
- Votre vaisselle de dressage

Facturation :

Prix établis en Euros TVA non applicable, art.293 B du CGI

Paiement:

Prépaiement par virement ou chèque bancaire
MME BERNARD PASCALE, 50A RUE DE DOUARNENEZ, 29000 QUIMPER
(IBAN) FR76 1290 6000 4157 4512 8292 332
(BIC) AGRIFRPP829

- Tel : 06-16-77-34-29

chefpascale.b@outlook.com

www.chefpascaleb.com

www.facebook.com/chefpascaleb/

E.I, RCS 29000 Quimper 853981769

A.M.P.C.A 1463726P907

