



**CHEF PASCALE B. PERSONAL CHEF**

Service à Domicile et en Entreprise

« Saveurs d'Ici  
et d'Ailleurs »

Cuisine du Chef Faite Maison

**Service  
Traiteur  
Sur Commande  
Menu  
A La Carte**

=====

**Partagez votre Appréciation  
en invitant vos Êtres**

**Chers**

**à un moment inoubliable !**

**Choisissez parmi**

**les Incontournables du Buffet**

=====

**Canapes et Bouchées Apéritives**

**Classiques 1.75 u**

Canape Crème, Bleu, Noix

Canape Concombre Houmous

Canape Crème de Brie Framboise

Canape Crème de Brie-Abricot

Canape Mascarpone, Anchois, Tomate Cerise

Canape Délice de Chevre, Pesto Rosso, Basilic

Canape Délice de Chevre Poire et

Miel

**Premium 1.95 u**

Tomate Cerise farcie à la Crème Ciboulette

Pointe d'Endives, Crème Ciboulette, Effilochée de  
Saumon

Canape Œuf de Caille, Bacon Crisp

Canape Délice de Chevre, Effilochée Jambon

Cru

Canape Rillettes de Sardines Chips

d'Echalotes

**Signature 2.55 u**

Canape Délice de Foie gras, éclat de pistache

Canape Délice de Foie Gras Poire Miel Arome

Truffe

Blini Saumon Fume Crème Ciboulette

Canape Délice de Chevre, Bacon de Magret de  
Canard, compotée de Poire et miel

Blini Crème, Œuf de Saumon

Canape Œuf de Caille Délice de Foie Gras

Canape Œuf de Caille Bacon Crisp

Canape Terrine de Saint Jacques

=====

**Verrines**

**Classique 1.55u petite - 2.95u large**

Crudité Crème Ciboulette

Pesto Rosso, Délice de Chevre Frais, Poivron

Tzatziki, Concombre

Macédoine de Légumes

Gaspacho Andalouse

Taboulé

**Premium 1.75u petite – 3.45 large**

Mexicaine Salsa

Tapenade Artichaud

Bruschetta Tomato, olive

**Signature 1.99u petite- Large 3.95**

Dés poulet, pommes, mayo curry, raisin

**Tradition 2.50 u petite – Large 4.95**

Ceviche de poisson

Crevettes Sauce Cocktail

Rillettes Océane aux Algues Bretonnes

Tartare de Saumon, Citron

aneth

**Celebration 2.99 u petite – large 5.99**

Ceviche de Homard au Citron Vert (en saison)

Tartare de Saint Jacques Mangue

Perles de Blé, Emiettée de Crabe

=====

## Brochettes Apéritives

### Classic 1.75u petite – Gde 3.45

Fromage et Raisin

Brochette de Fruits

Sicilienne Mozzarella, Tomate Cerise,  
Olive

### Premium 1.99u – 3.95

Emince de Poulet saute Marine Herbes de  
Provence

Dés de Poulet Marine Sauce Barbecue

Carre de Porc Marine Sauce Barbecue

Boulette de Viande à la Suédoise

Pruneaux

Enlarde

### Signature 2.55u petite – Gde

#### 4.99

Noix de St Jacques Enlardee

Gambas Scampi, Sautée à l’Huile d’Olive et Ail

=====

## Tapas

Frittata 5.95 serve 2 (GF)

Cake Courgettes, feta, Aneth ( 6-8) 10.50u

Cake Salé Poivrons et Chorizo (6-8) 10.50

Asperge Roti et Prosciutto 3.45u

Pinewheel Epinards Dinde Rôtie, Fromage 1.55u

Pinewheel Poulet Laitue Sauce Curry 1.55u

Pinewheel Jambon Blanc Fromage Laitue 1.55u

Pinewheel Jambon Cru Laitue Fromage 1.75u

Pinewheel Laitue Roast beef, Fromage 1.95u

Pinewheel Saumon, Laitue, crème Ciboulette  
1.95u

Mini Burger 2.95u

Falafel (x3) 5.95

Burger Betterave (les 2) 5.95

Gambas , poivrons, oignons, sautées Pimentées  
7.95pp

Oignons, Ail et Poivrons Roti

5.95pp

Pommes de Terre Sautées et Chorizo 3.45pp

Poivrons, Oignons, Chorizo Sautes 3.45pp

Poivrons et Ail Rôtis Marines à l’huile d’olive et  
herbes de Provence 3.95 les 250ml

Filets de Poulet Pane au Parmesan (x3) 7.95

Noix de Saint Jacques Persillées (x2) 5.95u

Petit Gâteau Crabe

4.95u

=====

## Soupes

Les 350ml 4.95

Gazpacho Andalouse

Chili Végétarien

Potage de Saison

Vichyssoise

## Nos Salades

### Salades de Saison 1.99pp

Salade Grecque, laitue ,concombre, tomate, feta,  
oignons, olives, vinaigrette herbes aromatiques

Salade Ceasar, laitue, parmesan, croutons et  
vinaigrette Ceasar

Salade Mix Greens, Vinaigrette balsamique

### Salade Traiteur Classique

#### 2.95 (350ml)

Taboulé Menthe

Macédoine de Légumes

Salade de riz Nicoise

Coleslaw, choux, carotte, mayonnaise, persil

Salade de Pommes de Terre Mayonnaise

Salade de Pommes de Terre Vinaigrette

Salade Concombre vinaigrette herbes aromatiques

Salade concombres Crème , Aneth

Salade aux Trois Haricots, Vert, Blanc, Rouge

Salade Œuf Mayonnaise, Oignons, Persil, Capres

Salade de Pois Chiches, Carottes, Raisin, Coriandre

Salade Marocaine Carottes, Menthe, raisin, Cumin

Oignons Salade Lentilles, Carottes, Oignons, Persil

### Salade Traiteur Premium

#### 3.95 les 350ml

Piémontaise

Salade de Riz a la Nicoise au Thon

Salade Pommes de Terre Paysanne, Oignons,

Lardons, Vinaigrette

Salade Pommes de Terre Cervelas, Oignon, Persil  
Salade

Salade Mexicaine, Poivrons, Oignons, Mais,  
Haricots, Coriandre,

Tomate

Salade Orzo Confetti Provençal, Feta, Olives

Salade Sicilienne, Tomates, Basil, Mozzarella,  
Olives, Ail,

Oignons,

Salade Grecque, Tomates, Olives, Concombre,  
Poivrons, Feta, Oignons

Salade Tomates, Oignons, Olives, Ail,  
Basilic

### Salade Traiteur Signature

#### 4.95 les 350ml

Salade Crevettes Artichaud Perles de Blé Crème

Salade Méditerranéenne, Penne, Poivron Roti,  
Féta, Olives, Tomates, Cœur de Palmier, Mais,,

Capres, Basilic, Ail Basilic  
Macaroni, Krab, Pois Vert, Crème, Persil  
Macaroni, Saumon Fume, Oignons, Crème, Aneth,  
Pois Verts  
Salade Scandinave, Pommes de Terres, Effilochée  
de Saumon, Crème, Oignons, Capres  
Salade Waldorf, Poulet, Pommes, Noix, Raisins,  
Curry, Mayo  
Salade de Fèves, Feta, Canneberges, Cœurs  
d'Artichauds, Ail Roti, Persil, Huile d'Olive, Oignons  
Salade Végan, Temphé, Canneberges, Noix de  
Pecan, Edamane  
Taboulé Quinoa Gluten Free  
Salade de Patates Douces, Dates, Coriandre,  
Oignons Rôtis et Noix de Pecans Grilles  
(GF)

## Sauces

(250ml)

### Sauce Classique 2.55

Tartare  
Barbecue  
Aurore  
Sauce Curry  
sauce raifort  
Sauce Cocktail  
Sauce Marinara  
Fromage Blanc a la Ciboulette  
Vinaigrette Balsamique  
Vinaigrette Agrumes  
Vinaigrette Miel- Moutarde  
Vinaigrette Framboise  
Vinaigrette Grecque  
Vinaigrette César

## Tartinables

(250ml)

### Premium 2.95

Hummus  
Pate Haricot Blanc et Ail rôti  
Bruschetta Tomate, Olives, poivrons, ail  
Tzatzíki, Concombre, yaourt Grec, Menthe,  
Ail

Salsa Pico de Gallo

Salsa Mexicaine

Tartinable Haricots

Rouges

### Signature 3.95

Ktipiti, Feta-Poivron, yaourt Grec, Menthe

Baba Ganoush,

Rillettes de Thon

Houmous Flageolets, Ail Roti, Persil, Huile d'Olive

Tartinable de Lentilles, Gingembre, Cumin

Délice de Chevre, Pesto Rosso

### Celebration 4.50

Rillettes Océane aux Algues de Bretagne, Crème

Cream Cheese Saumon et Ciboulette

Crème de Chevre Figues et Miel Tartinable

Artichaud, Cream Cheese, Basilic, Ail, Huile d'Olive

Tartinable Végan, Tofu, Epinard, Ail

## Quiches

### Classique Petite 2.95- Gde 4.95 la part

Lorraine Lardon Gruyère,

Florentine Epinard Feta

Forestière, Champignons, Onions

Provençale Tomates, Oignons, Poivrons

### Gourmet Petite 3.95- Gde 5.95 la part

Alsacienne, Oignons, Lardons, Munster

Crabe, Echalotes, Poivrons

Saumon, Poireaux, Aneth

Jambon Cru , Asperges

Brocoli-Poulet, Edam

## Tartes Salees

### La Part 4.95

Tarte feuilletée Oignons Confit, Abricot et Brie

Tarte Feuilletée Oignons Confit, Anchois, Tomates

Séchées

Tarte Froide Tomate, Chevre

## Burger

### Classique 8.95

Bœuf Hache, Oignons et Fromage, Laitue, Tomate,  
Mayo , burger bun

### Premium 9.50

Bœuf Hache, Bacon, Oignons, Fromage, Laitue,  
Tomate, Mayo, Fromage, burger bun

### Signature 9.95pp

Bœuf Hache, Oignons grilles, Bacon, Bleu, burger  
bun, Laitue, Tomate

## Sandwiches

### Signature 9.50

Philly Cheese Steak, pain, Oignons, champignons,  
fromage, bœuf émincé

Pain Pita, Falafel, Salade, Tomates, Oignons,  
Concombre

## Jumbo Wraps

### Classic 4.95u

Grec Laitue, Tomates, Oignons, Concombre, Feta, Poivrons, Vinaigrette

Végan, Hummus, Laitue, Légumes Grilles, Vinaigrette BLT, Laitue, Tomate, Mayo, Bacon, Oignons

### Wraps Premium 5.95u

Salade de Thon, Mayo, Laitue

Ceasar, Laitue, Mayo, Poulet, Gruyère

American Jambon, Dinde, Tomate, Mayo, Fromage

### Wraps Signature 6.50u

Mix Salade, Fromage, Roast beef, sauce raifort  
Wrap océan, Saumon fume, laitue, concombre, oignons, capres, crème, Ciboulette

Mexicain Riz, Haricots Rouge, Poulet, Sauce Barbecue, fromage, poivrons

## Navettes

### Classiques 2.55u

Jambon Blanc, Fromage, Salade, Mayonnaise

Brie, Salade, Pesto

Brie, Marmelade de Figue, Laitue

Rillettes de Porc, Cornichons, Laitue

Dinde, Mayo, Laitue

Poulet, Mayo, Salade

### Premium 2.75u

Jambon Cru, Pesto, Laitue

Rillettes de Thon, Laitue, Mayo

### Signature 2.95pp

Saumon Fume, Laitue, Oignons, Crème

Rosbeef, Salade Mix, Cream Cheese

Rillettes de Canard, Cornichons, Laitue

Salade de Poulet Curry, Canneberges,

## Salade

## Planches Froides

### Classiques

-Planche Antipasto, Cœur d'Artichaud, Olives, Poivrons Rôtis, Mozzarella, Tomate Basilic et Ail Roti 6.50pp

-Planche Méditerranée, Feuilles de Vigne, Hummus, Concombre, Fallafel, Tzatziki, condiments 6.95pp

### - Premium

- Planche Campagnarde, Rillettes, Andouille, Condiments, Saucissons, Pate en croute 7.50pp

-Planche Jambon Cru, Mortadelle, Rosetta, Olives 7.95pp

### Signature

-Planche Océane, Saumon Fume, Rillettes de Poisson et Terrine Océane, Condiments 8.95pp

## Plateaux Traiteur Froid

### Classic 4.50pp

Crudités, Tomates Cerise, Concombre, Radis, Poivrons, Fleurette de Choux Fleurs servies

Plateaux de Fruits Frais

### Premium 6.95pp

Jambon et Dinde , condiments

Mozzarella, Tomates, Basilic

### Signature 7.50pp

Plateau Poulet Roti Froid et condiments

Plateau Roti de Porc Condiments

### Celebration 9.50pp

Plateau Roast beef et condiments

## Gambas, Sauce Cocktail et Citron

## Plat Uniques

### Classic 8.95pp (végétarien, végan)

Riz Tex Mex, Haricots, Poivrons, Oignons, Dés de Soja

Penne Pesto Légumes Grilles, Fleurette Brocoli, Basilic

Penne Pesto Rosso, Tomate Séchées, Ail Roti, Pignons de Pins

Curry Indian Végétarien Légumes, Tofu

Fajitas Végan, soja texture, Poivrons, Oignons, Champignons,

Tortilla

Couscous végétarien, Légumes, Fallafel

### Signature 9.50pp

Paella, Poulet, Moules, Chorizo

Couscous, Poulet , Merguez, Légumes

Fajitas Poulet, Champignons, Poivrons, Oignons , Tortilla

Linguine Crevettes, Brocoli, Basilic, ail rôti

### Celebration 12.95pp

Paella Royale , Poulet, Moules, Crevettes, Chorizo

Couscous Bœuf ou Agneau, Poulet, Merguez, Légumes

## Wok

Classic 8.95pp (végétarien, végan)

Wok Riz Cantonais Légumes

Wok Pate de Riz & Légumes, Soja

Wok Nouilles Soba Légumes, Edamane

Wok Pate de Riz, Légumes ,Tofu (GF)

**Premium 9.50pp**

Wok Nouilles Soba Temphé, Shitaké

Wok Soba, Bœuf émincé, Pois verts, Chili Thai  
sauce douce

**Signature 10.95pp**

PatedeRiz,BrocoliCrevettes

=====  
**Plat Chauds**

**Classic 7.95 pp**

Jambon Braise Sauce  
Porto

**Premium 8.95 pp**

Rougaille Saucisses Poivrons Oignons, Tomates  
Boulettes de Viande Marinara, Tomates Oignons  
Dinde Rôtie aux Herbes Aromatiques et ses Jus  
Porc Roti Sauce Forestière  
Longe de Porc aux Pruneaux  
Roti de Porc au Romarin et Ail Roti

**Signature 9.95**

Emincé de Poulet Satay, lait de coco, beurre de  
cacahuète

Curry Indian Poulet, Légumes

Supreme de Poulet Picatta, Capres, Citron

Poulet Amandine

Poulet à la Provençale Poivrons, Oignons, Tomate

Poulet Sauce Crème Champignons

Filet Mignon de Porc Braise, sauce au choix :

Moutarde, ou Champignons

**Tradition**

Curry Indian Crevettes, Légumes 10.95pp

Crevettes Sautées, Poivrons, Chorizo, Oignons  
10.95pp

Poulet Saute Grand-Mère, Champignons, Lardons,  
OignonsGrelot

10.95pp

Ballotine de Pintade et ses jus, fricassée  
Forestière, Lardons, Champignons, Oignons

13.50pp

Filet Mignon de Porc Enlarde Farci Pommes et ses  
Jus au Cidre 13.50pp

Roule de Poisson (arrivage du pêcheur )Braise  
Gremolata Chorizo sur confetti provençal veloute  
agrumes 13.50pp

Ballotine de Volaille, Farce Parmesan et Tomates  
Séchées , confetti Provençal 12.50pp

Steak de Saumon Fondue de Poireaux sauce crème  
12.95pp

**Celebration**

Filet de Bœuf Roti Sauce au Choix : Vigneronne,  
Forestière, Chimichurri 16.95pp

Dos de Cabillaud Veloute Algues de Bretagne sur  
rubans de courgettes 15.95pp

Lieu Jaune en Papillote Veloute Agrumes 14.95pp

Roulade de Filet de Saint Pierre et sa Julienne de  
Légumes, Veloute Vanille de Madagascar 16.95pp  
*(prix du poisson sont à titre indicatif, peuvent varies en  
fonction du marché)*

=====  
**Accompagnements**

**Classic 2.55pp**

Ratatouille

Riz et haricots Rouges Sautes

Haricots Fins, Herbes Aromatiques et Oignons Rôtis

Pomme Mousseline Gratinée,

Riz Pilaf Confetti

Pommes Sautées Persillade

Petits Pois Carottes Oignons Grelot

Fleurettes de Brocoli, Ail Roti

**Premium 2.75pp**

Kasha Sarasin Oignons et Champignons

Riz Sauvage Confetti

Riz Jasmin Pois Vert

Riz Basmati Madras, raisin, madras

Riz Espagnol, pois, chorizo

Orzo Confetti

Pommes Grenailles Lardons

Pommes Grenaille & Ail rôti

Poêlée de Légumes Braises

**Signature 2.95pp**

Rissotto Pesto Basilic, Parmesan

Pommes Grenailles Lardon, Oignons

Poêlée de Jeunes Légumes

Gratin Dauphinois

Pommes Grenaille et Chorizo

=====  
**Gratins**

**Classic 4.95pp**

Gratin Penne Ricotta Pesto Rosso

Gratin Penne Ricotta Pesto Basilic Gratin

Gratin Gnocchi Pesto Basilic, Parmesan

Gratin Gnocchi Pesto Rosso Parmesan

**Premium 5.95pp**

Crozet Lardons Gruyère

Macaroni Champignons, Lardons, Béchamel Gratin

Hachis Parmentier

Lasagne Tomate et Ricotta

Gratin Gnocchi, Jambon, Crème, Parmesan

Gratin Gnocchi Champignon, Tomate, Crème

Oignons

### **Signature 7.95pp**

Gratin Effilochée de Canard, patate Douce et Echalotes  
Lasagne Bolognese

---

### **Planches Fromages**

#### **Classique 4.95pp**

Planche Fromages , Camembert, Fourme , Gruyere

#### **Premium 5.95pp**

Brie, Comte, Chevre

#### **Signature 6.95pp**

Brie de Meaux, Tomme, Pont l'Évêque

#### **Celebration 7.95 pp**

4 fromages

#### **Supplément Fruits Frais 1.55pp**

---

### **Pains**

Pain 0.95pp

Pains Varies et Beurre 1.65pp

Focaccia Olive et Romarin : 5.95 la piece

Petits Pain à l'Ail 0.95pp

Crackers Varies 0.75pp

Beurre 0.70

---

### **Desserts**

#### **Classic Mini 2.75 - Gde 3.95**

verrine Panna Cotta Fruits de Saison

verrine Crème Chocolat

verrine Tartare de Fruits frais

verrine soupe fruitée Epicée Badiane

Tarte aux Pommes Feuilletée

Far Breton aux Pruneaux

Far Breton aux pommes

Gâteau Moelleux aux Pommes Cannelle

Gâteau Moelleux aux Pêches et Cassonade

Tarte Poire Amande

Brochette Fruits de Saison

Crème Fromage Blanc Grec Compote de Fruit de saison

#### **Dessert Premium**

#### **Petit 2.99- Gde 4.95pp**

Panna Cotta avec Mousse de Fruits de Saison

Crème Chocolat et Mousse Chocolat

Mousse Framboise

Mousse Fraise

Mousse Chocolat

Mousse Agrumes

Cobbler pêches

Crumble Pomme

Pecan

#### **Dessert Signature**

#### **Petit 3.95 – Gd 5.95pp**

Tarte Ganache Chocolat, Caramel Beurre Sale

Tarte, Beurre Cacahuète, Ganache Chocolat

Tarte Pecan , Ganache Chocolat

Fraisier Crème Diplomate

Tiramisu Fraise-Chocolat Blanc

Délice Citron Meringue

Moelleux Amande Mousse Agrumes

Moelleux Chocolat Mousse Orange

Délice Crème de Marron et Meringue

Cheese Cake Ananas Mousse Citron Vert

Délice Pêche Abricot, Amandes Grillées

Tiramisu Pomme Caramel Beurre Sale

Tiramisu Framboise copeaux Chocolat Blanc

Tiramisu Mocha

Sundae Fraise

Foret Noire

Délice Poire Caramel Beurre Salé et Spéculos

Fraises au Chocolat (x 3) 5.99 ou (x 4) 9.99

Mignardises Variées (x 3) : 5.99 ou (x 5) : 7.99

---

#### **Formule 3 Mignardises pp 5.99**

*(Combo Mini Eclair, Macaron, Verrine Fruitée)*

#### **Formule 5 Mignardises pp 9.99**

**Formule 2 Mignardises + 1 Verrine :**

**6.99pp**

**Formule 2 Mignardises + 2 Verrines pp : 9.99**

**Formule 3 Mignardises + 2 Verrines pp: 12.99**

**Formule 5 Mignardises + 2 Verrines pp : 14.99**

---

**OBTENEZ VOTRE DEVIS GRATUIT**



**Simplifiez-vous la vie, en nous confiant la  
préparation de vos événements.**

**Choisissez vos favoris parmi les sélections  
du Chef et Célébrez un moment de  
convivialité avec vos invités.**



# Service Traiteur Sur Commande Formules Buffets

*La Bonne Formule  
est celle qui  
vous convient le Mieux !*

=====  
**Formules Buffets Froids**  
=====

**Express Froid**

- 1 Salade de Saison au choix
- 1 Salade Traiteur Classique au choix
- 1 Combo Wrap/Navette Classic au choix
- 1 Dessert Classic au choix

**14.70pp**

===

**Classique  
Froid**

- 1 Salade de Saison au choix
- +
- 2 Salades Traiteur Classique au choix
- +
- 1 combo  
Wrap & Navette classic/premium au choix
- +
- 1 Dessert Classic au choix

**17.50pp**

===

**Froid Premium**

- 1 Salade de Saison au Choix
- +
- 1 Salade Traiteur Classic
- 1 Salade Traiteur Premium au Choix
- +
- 1 Combo Wrap & Navette Premium au Choix
- Ou
- 1 Plateau de Charcuteries Traditionnelles
- +
- Pain, Beurre
- +
- 1 Dessert Classic/Premium au Choix
- Ou
- Plateau de Fruits Frais

**18.95pp**

===

**Froid Signature**

- 1 Salade Classique au Choix
- +
- 2 Salades Premium/signature au Choix
- +
- 1 Combo Wrap & Navette Premium/ Signature au Choix
- Ou
- 1 Planche Classique/Premium au choix
- +
- Pain, Beurre

+  
1 Dessert classic/premium au Choix

**23.50pp**

===

### **Froid Tradition**

1 Tartinable  
+  
2 Salades Premium/Signature au Choix  
+  
1 Combo Wrap & Navette Premium/Signature au Choix  
+  
1 Planche Classique au Choix  
Ou  
1 Plateau Duo Fromages et Fruits  
+  
Pains Varies, Beurre  
+  
1 Dessert au choix

**27.50 pp**

===

### **Froid Celebration**

1 Plateau Crudités & Crème Ciboulette  
+  
2 Salades Traiteur/Signature au Choix  
+

1 Combo Wrap/ Navettes au Choix  
+  
1 Planche Classique au Choix  
+  
1 Plateau Duo Fromages et Fruits Frais  
+  
Pains Varies et Beurre  
+  
1 dessert au choix

**32.50pp**

===

### **Froid Festivité**

1 Verrine  
+  
2 Salades Signature au Choix  
+  
1 Planche au Choix  
+  
1 Plateau Traiteur au choix  
+  
1 Duo Fromages & Fruits  
+  
Pains varies et beurre  
+  
Duo de Desserts au Choix

**37.50pp**

### **Froid Elégance**

2 Verrines  
+  
2 Salades Signature  
+  
2 Planches aux Choix  
+  
1 Plateau Traiteur au Choix  
+  
1 Duo Fromages avec Fruits Frais  
+  
Pains Varies et Beurre  
+  
Duo de Desserts au choix

**43.50pp**



=====

### **Formules Barbecue**

=====

### **Barbecue Classic**

Salade de Saison au Choix  
+  
Classic Burger  
Ou  
Brochettes Porc ou Poulet, avec  
Légumes  
+  
Cookies, Brownie

**14.95pp**

===

### **Barbecue Premium**

1 Salade de Saison au Choix  
+  
1 Salade Traiteur au Choix  
+  
Burger Premium  
Ou  
Duo Brochette Porc, Poulet avec Légumes  
+  
Plateau de Fruits

**17.50pp**

===

### **Barbecue Signature**

1 Salade de saison  
+  
2 Salades Traiteur au Choix  
+  
Burger Signature ou Mix Grill Brochettes  
+  
Sauces et Condiments  
+  
Tarte Pommes Feuilletée  
Ou  
Tarte Bourdalou

**23.50pp**

===

### **Barbecue Tradition**

1 salade de Saison  
+  
2 Salades Traiteur au Choix  
+  
Mix Grill Brochettes  
Ou  
Burger Signature  
+  
Sauces et Condiments  
+  
Pain et Beurre  
+  
Tarte Pomme Feuilletée et Tarte Bourdaloue

**27.50pp**

===

### **Barbecue Celebration**

1 Salade de Saison  
+  
2 Salades Traiteur au Choix  
+  
Combo  
Brochettes  
Burger  
+  
Sauces et Condiments  
+  
Pain et Beurre  
+  
Plateau Trilogie Fromages & Fruits  
+  
Tarte Pomme Feuilletée et Tarte Bourdaloue

**32.50pp**



=====

## Formules Buffet Chauds

=====

### Chaud Express

1 Salade Traiteur  
+  
1 Plat Unique  
+  
1 Dessert Classic

**18.95 pp**

===

### Chaud Classic

1 Salade de Saison  
+  
1 Plat Chaud Classic  
servi avec 2 Accompagnements Classic

+  
Pain  
+  
1 Dessert classic

**23.50pp**

===

### Chaud Signature

1 Salade de saison  
+

1 Plat Chaud Signature  
+  
2 Accompagnements Signature  
+  
1 Dessert Signature

**23.50pp**

===

**Autres Formules disponibles sur  
demande :  
28.70, 34.50 pp, 38.70 par personne**

===

### Buffet Élégance

3 Bouchées Premium/Signature +  
2 choix de Verrines Entree Signature/  
Celebration

+  
2 Plats Chauds Signature  
Ou

2 Plats Chauds Celebration\*  
(\* 5 Euros sup pp)

+  
2 Accompagnements au choix  
+  
Corbeilles de Pains, Beurre

+  
Plateau de 3 Fromages

+  
2 choix de Verrine dessert petites

**48.70pp**

=====

## Formules Brunch

=====

### Brunch Classic

Quiche Lorraine  
Quiche Provençale  
Quiche Forestière  
( choisir 1)

&

Navette Jambon-Fromage-Laitue  
ou Wrap Dinde-Fromage- Laitue

&

Viennoiseries

&

Fromage Blanc avec Coulis de Fruit et Muesli

**14.95pp**

===

### Brunch Premium

Quiche Lorraine  
Quiche Provençale  
Quiche Forestière  
( choisir 2)

&

Combo

Navette Jambon Blanc-Fromage  
Navette Brie -Marmelade de Figues

Wrap Dinde-Fromage-Laitue  
(choisir 2)  
&  
Viennoiseries  
&  
Pain et Beurre  
&  
Fromage Blanc, coulis de fruits, muesli  
  
17.50pp

===

### Brunch Signature

Quiche Lorraine  
Quiche Provençale  
Quiche Forestière  
Tarte Froide Chevre, Tomates, Basilic  
( choisir 2)  
&  
Combo  
Navette Jambon Cru-Pesto, Laitue  
Wrap Saumon- Crème Ciboulette-  
Laitue  
&  
Viennoiseries  
&  
Pain,  
Beurre  
&  
Plateau Fruits et Fromages  
&  
Duo de Mignardises  
  
23.50pp

===

**Pas sur Quelle Formule Choisir ?  
Réservez votre visite d'Évaluation  
Gratuite en contactant :**



### Commandes

Par mel [chefpascale.b@outlook.com](mailto:chefpascale.b@outlook.com)  
ou téléphone au 06-16-77-34-29

***Besoin de conseils pour organiser  
vos Apéritifs, vos Buffets ?  
Chef Pascale B. vous propose de  
vous accompagner dans la  
préparation de vos moments de  
célébration.***

### Nos Garanties

- 1) **Service Personnalisé, nous sommes à l'écoute.**
- 2) **Fraicheur et authenticité des produits préparés.**
- 3) **Bon rapport qualité-prix**

### Par où commencer

**1) Déterminez :** votre événement, budget, thème, lieu, date et nombre de personnes.

Y'a-t-il besoin de décoration, vaisselle, boissons, café, d'aide ?

**2) Choisissez :** vos sélections et quantités. Nous vous invitons à sélectionner parmi notre large sélection suffisante pour faire plaisir à tous.

Y'a-t-il des enfants ? des convives avec restrictions alimentaires\* ?

**3) Approuvez :** Nous effectuerons votre devis gratuit dans les plus brefs délais afin d'obtenir votre accord.

**4) Dégustez et partagez** un moment de détente et de joie avec de vos convives, nous nous occuperons du reste pour vous !

*\*Déclaration obligatoire pour traces possibles d'allergènes : Gluten, Ovo-Lactose, Crustacés-Mollusques, Poisson Cru, Soja, Sésame, Sulfites, Lupin, Céleri, Moutarde, Fruits à coques. Vérifier auprès de votre médecin avant de consommer.*



CGV applicables

Modes de Paiements acceptés : Chèques et virements bancaires, espèces, Cartes bancaires via PayPal .

E-Z Pay plan apres étude du dossier

**Note :** \*Déclaration obligatoire pour traces possibles d'allergènes : *Gluten, Ovo-Lactose, Crustacés-Mollusques, Poisson Cru, Soja, Sésame, Sulfités, Lupin, Céleri, Moutarde, Fruits à coques.* Vérifier auprès de votre médecin avant de consommer ;r risques à manger des fruits de mer et mollusques. Vérifier avec votre médecin si vous pouvez consommer

GF :Gluten-Free-Sans Gluten

**E.I, RCS Quimper 853981769**

**A.M.P.C.A 1463726P907**

**Edition 2022**



**Merci pour votre commande .  
Vos convives vous seront  
reconnaissants pour ces moments  
inoubliables**

[www.chefpascaleb.com](http://www.chefpascaleb.com)

[www.facebook.com/ChefPascaleB](https://www.facebook.com/ChefPascaleB)

29000 Quimper -

Tel : 06-16-77-34-29