



CHEF PASCALE B.
PERSONAL CHEF, TRAITEUR, ATELIERS
CULINAIRES
Services à Domicile et en Entreprise
« Cuisine D'Ici et d'Ailleurs »
Cuisine du Chef Faite Maison

=====

Batch Cooking

=====



Gagnez du temps, mangez varié, libérez votre esprit! Invitez votre chef à planifier et préparer les besoins de plusieurs repas en avance

Quoi : Que vous aimez manger santé ou traditionnel : Ce service consiste en la préparation de:

- 1 Salade traiteur pour 2 ou 1 soupe pour 2-**
- 2 Plats pour 2**
- 1 Gratin pour 2**
- 1 Diner pour 2 à assembler**
- 1 dessert pour 2**

Qui : pour personne désirant de l'aide dans la préparation de repas

Où ? dans le confort de votre cuisine ou la mienne

Quand: Que vous soyez au travail ou à la maison, ce service est disponible sur réservation en journée du Mardi au Samedi en journée

Coût :

-Plan repas 2 pers: 74.50* Euros, marchandises incluses

Durée : 1h1/2 à 2 Heures

- Plan repas pour 4 pers : 147.50* Euros , marchandises incluses ; Durée 2H1/2 à 3H

(**) emballé individuellement ajoute 2.95 Euros par personne)*

Ex : Menu Batch Cooking

(change régulièrement en fonction des saisons)

1 Soupe

Citrouille, Lait de

Coco

Chaudrée de Pomme de Terre & Bacon

Ou 1 Salade

Betterave&Tomate

Salade Œuf Mayonnaise

Salade de Pommes de

Terre

Salade de carotte Marocaine

Menthe- Raisin

+ 2 Plats

Fajitas de Poulet, Poivrons, Champignons, Riz Pilaf

Coq au Vin, Purée, Légumes de Saison

Pai Thai Crevette Brocoli

+

1 Gratin

Hachis Parmentier,

Gratin d'aubergine Lasagne

+

1 diner à assembler

Nouille Soba Tofu et Légumes

Poulet Curry Lait de Coco, Riz basmati, Légumes

+

1 Dessert

, Riz au Lait,

Semoule raisin

Crumble Pommes

Far

Breton

