



Chef Pascale B. E.I
Personal Chef, Traiteur, Atelier Culinaire
Service à Domicile et en
Entreprise
Cuisine du Chef Faite Maison

=====

ATELIERS CULINAIRES 2023-2024

=====

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 journée en semaine du Mardi au Vendredi

Où: dans le confort de votre cuisine
 Qui : adultes, niveau débutant et intermédiaire
 Durée: 2H1/2 à 3H la session

Ex Menu Tradition

Entrée

Rillettes de Maquereaux et Crostini

&

Plat

Médailon Mignon de Porc farci en robe de Lard

&

Dessert

Tarte Tatin

Coût : 154.50 Euros ; prix valable pour 1 série de 3 sessions ou pour 1 Atelier de 3 personnes ; 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 invités des plus gourmets aux plus gourmands

Quand : sur réservation

Mini 2 Pers en journée du Mardi au Vendredi

Où: Dans le confort de votre cuisine

Qui: Adultes, niveau débutant et Intermédiaire;

Durée: 3H

Menu Bistro

Entrée

Délice de Chèvre, Poire Rôtie,

Rose de Prosciutto,

Crostini

&

Plat

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

Bretagne, Crisp de Bacon

&

Dessert

Soupe de Fruits Epicée Badiane

ou

Tarte Tatin

Coût : 127.50 Euros ; prix valable pour 2 personnes , marchandises incluses

=====

Atelier Dégustation



Cette dégustation culinaire est conviviale et participative

Nous élaborerons ensemble un menu gouteux et élégant; De la Bouchée Apéritive, à l'entrée au plat et Dessert

Passez un moment inoubliable en savourant les mets , en amoureux ou entre amis !

Quand: sur réservation

Minimum 2 personnes en journée du Mardi au Samedi

Où: Dans le confort de votre cuisine

Qui: Amateurs, Gourmands et Gourmets

Durée: 3H1/2

Menu Dégustation

Duo Bouchées Apéritives

&

Entrée

*Noix de Saint Jacques Snackée sa Persillade sur,
Rösti de Pommes*

&

Plat

*Filet de Saint-Pierre Braise, Julienne de Légumes,
Velouté Léger Vanille de Madagascar*

&

Duo de Desserts

**Coût: 147.50 Euros pour 2 personnes
marchandises incluses**

=====

Note :

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

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 mail.

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



**« Santé, Beauté, Simplicité
au Cœur de Votre Assiette »**

- 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

